



SERENGETI SECRETS

Reservieren Sie die Palazzo Halle für Ihre stimmungsvolle Feier
von Dezember 2022 bis Februar 2023

Palazzo

KONTAKT UND RESERVIERUNG

PROJEKT EINS GmbH
Liststraße 18
76185 Karlsruhe

Telefon +49 721 94433-0
Telefax +49 721 94433-99

www.palazzo-halle.de
info@projekteins.de

SPEISEN UND GETRÄNKE

Le Gourmet Catering-Services GmbH
www.le-gourmet.de

Spüren Sie das Herz der Savanne. Begleiten Sie uns in eine exotische Welt und erleben Sie einen unvergesslichen Abend mit kulinarischen Spezialitäten und perfektem Service im atemberaubenden Ambiente der Palazzo Halle. Reservieren Sie gleich einen Termin von Dezember 2022 bis Februar 2023.

Die Paketpauschale umfasst:

- Reichhaltige Speisenvielfalt (siehe Buffet)
- Exklusiv-Nutzung der Palazzo Räumlichkeiten (Dauer 6 Stunden)
- Stimmungsvolle Dekoration
- Koch-, Bar- & Servicepersonal in passenden Kostümen
- Vorab-Beratung & Rundum-Betreuung

Pauschal-Preis 80,00 Euro pro Person
zuzüglich Getränkeverbrauch (Getränkliste auf Anfrage)
zuzüglich Showprogramm
zuzüglich der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %

Kapazität

Halle 50–450 Personen

SPEISEKARTE

Fingerfood zum Empfang

- + Samosas mit Mango-Chutney
- + Falafel mit Minz-Crème
- + Pikant marinierte Geflügelspieße mit Ananas

Vorspeisen

- + Mit Avocado-Crème und frischem Gemüse gefülltes Fladenbrot
- + Humus mit Sesam und Palmöl
- + Hackfleischbällchen auf mariniertem Kohl mit Tamarinden-Lack
- + Kühler Naturjoghurt mit Gurkenwürfel und frischer Minze
- + Ceviche: in Zitronensaft marinierter frischer Fisch mit Kokos-Würzsoße übergossen
- + Rote-Bete-Mousse mit Granatapfel und Joghurt-Crème

Suppe

- + Afrikanische Tomatensuppe mit Kichererbsen und frischem Koriander

Salate

- + Würzige Kichererbsen mit buntem Salat
- + Bulgursalat mit frischer Minze und gelber Paprika
- + Blattsalate mit Avocado und Passionsfrucht-Dressing
- + Roter Linsensalat mit getrockneten Früchten und frischen Frühlingszwiebeln

Hauptgänge

- + Kürbis-Mango-Gemüse aus dem Ofen mit Chili und Kokosmilch
- + Süßkartoffelpüree mit Flocken von gesalzener Butter
- + Gebackenes Hähnchen in Erdnusssoße, aus der Tajine mit marokkanischen Salzzitronen
- + Paprika-Zwiebel-Gemüse mit Okraschoten
- + Kenianisches Kalbs-Bobotie
- + Couscous mit Curry und Gemüsestreifen
- + Tilapiafilet mit gelbem Reis, Rosinen und Mandeln
- + Aus der Wokstation: äthiopischer Rinderschmortopf mit Piri-Piri, dazu Joghurt und Gurkenwürfel

Dessert

- + Tonkabohnen-Crème mit Mangospiegel
- + Reispudding mit Zimt, marinierten Pflaumen und karamellisierten Nüssen
- + Fruchtsalat mit Melone und Honig
- + Süßer Couscous mit Schoko-Ingwersoße
- + Südafrikanische Rooibos-Panna Cotta
- + Vegane Eisauswahl

Käsebrett

Gaperon, reifer Gouda, Reblochon, Gorgonzola Dolce, Kräuter-rahmkäse, Schafs- und Ziegenkäse mit Olivenöl, Zwiebeln und Tomaten. Eingelegte Trockenfeigen, Aprikosen, Pflaumen und Datteln mit gesalzenerem Käse. Dazu eine Vielfalt an afrikanischen Kräutern.