



Q VENEZIANISCHE Q
NACHT

Reservieren Sie die Palazzo Halle
für Ihre stimmungsvolle Feier

Venezianische Nächte
von November 2010
bis Januar 2011

Palazzo



Die einmalige Palazzo Halle entführt Sie in die Venezianische Nacht. Genießen Sie Ihre Feier in einem atemberaubenden venezianischen Ambiente mit kulinarischen Köstlichkeiten, einem perfekten Rundum-Service – und auf Wunsch mit original venezianischen Kostümen für Sie und Ihre Gäste. Reservieren Sie gleich einen Termin zwischen November 2010 und Januar 2011 für Ihre ganz persönliche Venezianische Nacht.

DAS PALAZZO ANGEBOT „VENEZIANISCHE NACHT“ BEINHALTET

- Reichhaltige venezianische Speisenauswahl (s. Buffet)
- Exklusiv-Nutzung der Palazzo Räumlichkeiten (Veranstaltungsdauer 7 Stunden)
- Venezianisches Ambiente & Dekoration
- Koch-, Bar- & Servicepersonal
- Vorab-Beratung & Rundum-Betreuung

PAUSCHAL-PREIS 58 EURO pro Person

zuzüglich Getränkeverbrauch (Getränkliste auf Anfrage)
zuzüglich 19 % MwSt.

Darüber hinaus erfüllen wir auch gerne Ihre Sonderwünsche:

- Aperitivo „Venezianischer Kuss“
- Original venezianische Kostüme für Sie und Ihre Gäste
- Stimmungsvolle Entertainment-Angebote

KAPAZITÄTEN

Loft 20 - 35 Personen
Halle 40 - 300 Personen

Palazzo Halle • Am Westbahnhof • Liststraße 18 • 76185 Karlsruhe

Palazzo

VENEZIANISCHES BUFFET

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

INSALATE

- ✔ tipica delle sagre (*diverse Blattsalate*)
 - ✔ di gennaio (*Kartoffeln, Kapern, Thunfisch*)
 - ✔ di pomodori e finocchi (*Tomaten-Fenchel-Salat*)
 - ✔ di farro con verdure (*Bulgur mit Gemüse*)
- mozzarella di bufalo e pomodori (*Büffel-Mozzarella mit Tomaten*)

ANTIPASTI

- Musetto con fagioli piccanti (*Venezianische Kochwurst mit Bohnen*)
Radicchio con acciughe (*geschmorter Radicchio mit Sardellensoße*)
Frittata ai funghi e alle erbe (*Kräuter-Pilzauflauf*)
Scampi in saor (*Scampi paniert, in Zwiebeln eingelegt*)
Carpaccio di carne con carciofi e parmigiano (*Rindfleisch-Carpaccio mit Artischockenstreifen & Parmesan*)

ZUPPA

- ✔ di pasta e fagioli (*Bohnensuppe mit Pasta aus dem Kupferkessel serviert*)

PRIMI & SECONDI

- Variazione di pesce alla griglia e frittato (*gegrillte & gebratene Fisch-Variation*)
Risotto alle vongole (*Risotto mit Venusmuscheln*)
Pollo in prosciutto di parma (*Huhn in Parmaschinken*)
Ossobuco e piselli (*geschmortes Kalbfleisch mit Erbsen*)
Lasagne al radicchio (*Radicchio-Lasagne*)

Cicchetti "bocconcini di Laguna" (*Lagunen-Häppchen*)

GRUSS AUS DER KÜCHE

Polenta di verdura "La Mascherata" (*Gemüse-Polenta*)

SUPPLEMENTI

- La peperonata (*gebratene venezianische Paprikapfanne*)
Gnocchi (*Kartoffel-Nocken*)
Patate con timo (*Thymian-Kartoffeln*)
Polenta con rosmarino (*Polenta mit Rosmarin*)

DOLCI

- Tirami sù
Sufflè di cioccolato con sugo di vaniglia e mandorla (*Venezianisches Schokosoufflé mit Vanillesoße & gerösteten Mandeln*)
Streuselkuchen mit Zabaione
Panna Cotta mit Fruchtmark
Vanilleeis mit Mandelmilch & Amaretto
Zitronensorbet mit Prosecco

VARIAZIONI DI FORMAGGI (Käse-Variation)

- ✔ con vino di Porto (*mit Portwein*)
- ✔ con senape d'arancia (*mit Orangensenf*)
- ✔ con uva e noci (*mit Trauben & Nüssen*)
- ✔ con affettate di mele in acqua di limone e menta (*mit Apfelstreifen in Zitronenwasser & Minze eingelegt*)

Adagio



KONTAKT

PROJEKT EINS GmbH
Liststraße 18
76185 Karlsruhe

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

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



Palazzo