

SOIRÉE BLANCHE

Palazzo

Zum Empfang

- o Quiche Lorraine mit frischem Lauch und Speck
- o Gemüse-Quiche

Vorspeisen aus dem Picknick-Korb

Weckgläser mit

- o Würziger Joghurtrahm
- o Angemachter Camembert mit frischen Kräutern
- o Gläser mit Senf / Ketchup / Aioli

Aufschnitt-Platte und Pasteten

Antipasti-Platte

Lauwarmes Baguette an den Tischen mit frischer gesalzener Butter / Kräuterquark mit frischen Kräutern und Gewürzen

Hauptgänge

Aus dem Smoker und vom Grill

- o marinierte Hüftsteaks
- o marinierte Hähnchenbrust
- o Schweinsbraten à la provençale in Knoblauch-Olivenöl
- o Hähnchenbrust in pikanter Soße
- o Chicken Wings in Honigmarinade
- o Rindswürste
- o Rostbratwurst
- o Merguez mit Harissa
- o hausgemachte Burger zum „selbst Hand anlegen“
- o Gemüselasagne mit Käse überbacken
- o Gemüse in der Folie mit Fetakäse und frischen Kräutern

Beilagen

- o Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- o Spicy Wedges
- o Teiglinge auf Riesling Kraut
- o Südfranzösisches Grillgemüse
- o Maiskolben mit Butter
- o Pommes für die Kids

SPEISEKARTE

Salate

- o Tomatensalat mit frischen Zwiebeln und Rahm
- o Gurkensalat mit frischem Dill
- o Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Artischocken
- o Asiatischer Salat
- o Südfranzösischer Brotsalat aus der Camargue

Dessert

Eisstand mit

- o Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer-, Joghurt-, Limonen-, Nuss- und Stracciatella-Eis

Leichte Joghurtcrème mit frischen Früchten

Lauwarmer Schokoladen Muffin

– innen flüssig – mit kühlem Mandel-Schmand

Das Palazzo

„Soirée Blanche“-Paket

(auf Basis von 7 Stunden Veranstaltungsdauer)

57 EURO pro Person

Zzgl. Getränkeverbrauch

Zzgl. der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %