

Palazzo im Wunderland

Reservieren Sie die Palazzo Halle für Ihre stimmungsvolle Feier
von November 2019 bis Februar 2020

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



Erleben Sie eine verdrehte Welt voller Geheimnisse im verwunschenen Ambiente der Palazzo Halle. Lassen Sie sich mitreißen und verzaubern mit kulinarischen Erlebnissen und perfektem Rundum-Service. Reservieren Sie gleich einen Termin von November 2019 bis Februar 2020.

„Palazzo im Wunderland“ umfasst:

- Reichhaltige Speisenvielfalt (siehe Speisetafel)
- Exklusiv-Nutzung der Palazzo Räumlichkeiten (Dauer 7 Stunden)
- Dekoration im Wunderland-Stil
- Koch-, Bar- & Servicepersonal in passenden Kostümen

Pauschal-Preis 68,00 Euro pro Person
zuzüglich Getränkeverbrauch (Getränkliste auf Anfrage)
zuzüglich anteilige Zeltkosten
zuzüglich der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %

Kapazitäten

Halle 50–450 Personen, Loft 20–45 Personen

Speisetafel

Zum Empfang

- ◆ Lauwarme Quiche mit Lauch und Käse überbacken
- ♣ Blätterteigkissen mit pikanter Fleischfüllung
- ♥ Fruchtig marinierte Geflügelspieße

Vorspeisen

- ♠ Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce tartare und Rauke
- ◆ Kleine Etagere mit bunten Vorspeisen
- ♣ Pasteten mit verschiedenen Soßen und frischen Sprossen
- ♥ Falscher Hase mit Ei gefüllt im Kräuterbeet
- ♠ Pikant-süßes Couscous mit Tamarinde und Kräutern
- ◆ Bunter Gemüseauflauf „Palazzo im Wunderland“
- ♣ Sandwich-Schachbrett mit Oliven und Tomatenspießen (vegetarisch)

Salate

- ♠ Orangen-Fenchelsalat mit gerösteten Pinienkernen
- ◆ Karotten-Ingwersalat mit gebräunten Mandelplättchen
- ♣ Winterliche Blattsalate mit Balsamico oder fruchtigem Himbeerdressing
- ♥ Rote-Beete-Salat mit Feta-Würfel und frischem Meerrettich

Suppe

- ♥ Kürbissuppe mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl aus der Teekanne serviert

Hauptgänge

- ♠ Edelhirschgulasch mit frischen Waldpilzen, Spätzle und Preiselbeerhippe
- ◆ Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rotweinjus, winterliches Gemüse vom Markt und hausgemachtes Kartoffelgratin
- ♣ Gebratenes Kabeljaufilet an Kräuterschaum, Wildreis und Shiso-Kresse
- ♥ Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt, süße geschmorte Kirschtomaten
- ♠ Gefüllte Geflügelrolle in Butter gebraten mit roten Süßkartoffel-Sticks und grünem Ketchup

Dessert

- ♣ Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und halbgeschlagenem Vanillerahm
- ♥ Crème von grünem Tee in der Tasse mit frischen Beeren
- ♠ Waldbeeren-Crème mit Amaretto-Sahne
- ◆ Eisauswahl aus dem Bauchladen
- ♣ Bunter Cup-Cake-Ständer an der Kaffeebar

Käseauswahl

Ziegenkäsetaler mit Kräutersalzen und Honig, kräftiger Bergkäse, Gorgonzola dolce mit Schokoladensplittern, Kräuterquark mit Schnittlauch, pikante Nüsse, blaue und weiße Trauben, Feigen- und Orangensenf, reichhaltige Brotauswahl, gesalzene und Süßrahm-Butter