

LIEBE GASTE,

WIR WÜRDEN UNS SEHR FREUEN,
EURE FEIER IM GOLD AUSRICHTEN ZU
DÜRFEN UND BEDANKEN UNS
BEREITS VORAB RECHT HERZLICH
FÜR EUER INTERESSE.

GETRÄNKE- UND SPEISEPAKETE

BEI FEIERLICHKEITEN BIS MAX. 20 PERSONEN IST ES BEI UNS MÖGLICH À LA CARTE ZU BESTELLEN. BEI MEHR ALS 20 PERSONEN HABT IHR DIE MÖGLICHKEIT AUF UNSERE SPEISEPAKETE ZURÜCKZUGREIFEN.

ANBEI FINDET IHR AUSSERDEM VERSCHIEDENE GETRÄNKEPAKETE.

BEACHTET BITTE, DASS ALLE PAKETE NUR FÜR ALLE GÄSTE GEMEINSAM ANGEBOTEN WERDEN KÖNNEN. (KINDER BIS 6 JAHREN KÖNNEN SELBST-VERSTÄNDLICH SEPARAT BERECHNET WERDEN). GETRÄNKEPAKETE BEGINNEN MIT DEM EINTREFFEN Eurer GÄSTE UND ENDEN, JE NACH PAKET, NACH ANGEGEBENER STUNDENZAHL. AB DANN WERDEN ALLE BESTELLTEN GETRÄNKE WIEDER EINZELN BERECHNET. GLEICHES GILT FÜR GETRÄNKE DIE VON EUREN GÄSTEN BESTELLT WERDEN UND NICHT TEIL DES PAKETES SIND.

HABT IHR EUCH FÜR EINES UNSERER VORSCHLÄGE ENTSCHIEDEN, ERSTELLEN WIR EUCH GERNE EIN SCHRIFTLICHES, INDIVIDUELLES ANGEBOT AUF DEM ALLE VON EUCH GEWÄHLTEN PAKETE GENAU AUFGEFÜHRT SIND. GERNE ERARBEITEN WIR AUCH MIT EUCH GEMEINSAM EIN INDIVIDUELLES PAKET AUS.

ALLE WEITEREN DETAILS Eurer FEIER BE-SPRECHEN WIR ABSCHLIESSEND GERNE IN EINEM PERSÖNLICHEN GESPRÄCH, BEI DEM DANN AUCH DIE TERMINRESERVIERUNG DURCH BESTÄTIGUNG DES SCHRIFTLICHEN ANGEBOTS ERFOLGT. VEREINBART HIERZU EINFACH EINEN TERMIN MIT UNS.

BEI FRAGEN ODER SPEZIELLEN WÜNSCHEN STEHEN WIR JEDERZEIT GERNE TELEFONISCH ZUR VERFÜGUNG!

ZU DEN RAUMSEGMENTEN

AUF WUNSCH KÖNNT IHR BEI UNS IN UNSERER **SOFAECKE MIT BIS ZU 30 PERSONEN**, IN UNSEREM **TEILBEREICH**, DEM **„RESTAURANTBEREICH“** (LINKE LADENHÄLFTE) MIT **BIS ZU 50 PERSONEN** ODER ABER IM GESAMTEN GOLD ALS **„GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT“** MIT **BIS ZU 90 PERSONEN** FEIERN. GERNE ZEIGEN WIR EUCH VOR ORT DIE VERSCHIEDENEN MÖGLICHKEITEN.

AB 18 PERSONEN IST ES MÖGLICH DIE SOFAECKE FÜR SICH ALLEINE ZU BEANSPRUCHEN. DEN „RESTAURANTBEREICH“ GIBT ES AB 40 PERSONEN UND DAS GESAMTE GOLD AB 80 PERSONEN OHNE AUFSCHLAG. SOLLTET IHR WENIGER ALS OBEN GENANNTEN PERSONEN SEIN UND MÖCHTET IHR DIE EINZELNEN

RAUMSEGMENTE TROTZDEM FÜR EUCH ZUR **ALLEINNUTZUNG**, ERLAUBEN WIR UNS - ABHÄNGIG VOM GEPLANTEN TAG DER FEIERLICHKEIT- EINE ABSTANDSMIETE ZU BERECHNEN: 40 PERSONEN MINUS DER TATSÄCHLICHEN ANZAHL DER GÄSTE MAL 45,00€ (RECHENBEISPIEL: BEI 35 GASTEN IM RESTAURANTBEREICH, WÜRDEN 5 X 45,00€ RAUMMIETE ANFALLEN)

DEKORATION

SOFERN IHR KEINE EIGENE **TISCHDEKO** MITBRINGEN WOLLT, SCHMÜCKEN WIR EURE TISCHE IN GOLDMANIER GERNE MIT KERZEN UND FRISCHEN BLUMEN.

JE NACH GETRÄNKE- UND SPEISEPAKET STELLEN WIR EUCH BEREITS GLÄSER UND EINIGE GETRÄNKE ZUR AUF DIE TISCHE.

DIESER SERVICE IST IN DEN PAKETPREISEN ENTHALTEN.

AUF WUNSCH SCHREIBEN WIR EUCH AUCH GERNE **MENÜKARTEN** ZUM PREIS VON 2,00€ PRO STÜCK.

WENN IHR TISCHKÄRTCHEN AUFSTELLEN WOLLT, BRINGT SIE UNS EINFACH EINEN TAG VORHER (ZUSAMMEN MIT EINEM TISCHPLAN) IM LADEN VORBEI.

SELBSTGEBACKENER KUCHEN

IMMER WIEDER WERDEN WIR GEFRAGT, OB SELBSTGEBACKENER KUCHEN MITGEBRACHT WERDEN KANN. KEIN PROBLEM, ALLERDINGS ERLAUBEN WIR UNS FÜR EIN KUCHENGEDECK EINEN KOSTENBEITRAG VON 2,00€ PRO PERSON ZU BERECHNEN - FÜR GESCHIRR UND SERVICE.

WENN ES ETWAS SPÄTER WERDEN SOLLTE

IHRE FEIER DARF SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH ETWAS LÄNGER DAUERN.

JE NACH WOCHENTAG BERECHNEN WIR AB 1:00 BZW. 2:00 UHR JE ANGEFANGENE STUNDE EINEN PAUSCHALEN NACHTARBEITSZUSCHLAG VON 25,00€ PRO MITARBEITER.

DIE RECHNUNG

BITTE HABT DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS BEI UNS NUR **BAR** GEZAHLT WERDEN KANN.

RECHNUNGEN BEREITEN WIR GERNE VOR ODER LASSEN SIE EUCH NACHTRÄGLICH PER MAIL ZUKOMMEN, SOLLTEN SICH SPONTANE ÄNDERUNGEN ERGEBEN.

WIR WÜNSCHEN EUCH NUN VIEL
FREUDE BEI DER
ZUSAMMENSTELLUNG EURES MENÜS
BZW. BUFFETS UND FREUEN UNS
DARAUF, EUCH UND EURE GÄSTE IM
GOLD VERWÖHNEN ZU KÖNNEN!



**GETRANKEPAKET EINS
>> BASIS - PAKET <<**

**GETRANKEPAKET ZWEI
>> KLASSIK - PAKET <<**

NON ALKO HOLIKA

VIVA CON AGUA MINERALWASSER
LAUT UND LEISE

FRITZ LIMOS

(KOLA, KOLA LIGHT, ORANGE)

SAFTE & SAFTSCHORLE

(APFEL & ORANGE)

BIERE

AUS DER FLASCHE

BAYREUTHER HELL,
BECKS ALKOHOLFREI

WEINE

RIESLING (WEINGUT BENDER, PFALZ)
DÉLIC'YEUSES (ROTWEIN, FRANKREICH)

SEKT (HAUSMARKE)

HEISSGETRANKE

ESPRESSO, KAFFEE, TEE

NON ALKO HOLIKA

VIVA CON AGUA MINERALWASSER
LAUT UND LEISE

FRITZ LIMOS

(KOLA, KOLA LIGHT, MISCHMASCH, ORANGE,
ZITRONE ODER MELONE)

SAFTE & SAFTSCHORLE

(APFEL , ORANGE, GRAPEFRUIT, MARACUJA &
RHABARBER)

**BIERE
VOM FASS**

RADLER, PILSNER URQUELL , MAISEL'S
WEISSE (HEFE), ANDECHSER SPEZIAL
HELLES

AUS DER FLASCHE

BAYREUTHER HELL,
MAISEL'S KRISTALL,
ERDINGER ALKOHOLFREI,
BECKS ALKOHOLFREI

WEINE

RIESLING (WEINGUT BENDER, PFALZ)
DÉLIC'YEUSES (ROTWEIN, FRANKREICH)

SEKT (HAUSMARKE)

SEKT, SEKT AUF EIS, SEKT SPRITZ

HEISSGETRANKE

KAFFEEVARIATIONEN
(ESPRESSO, KAFFEE, CAPPUCCINO)
TEESPEZIALITÄTEN
(CHAI- LATTE, FRISCHER MINZTEE)....

**25,00€/ PERSON (AB 20 PERSONEN)
FÜR MAX. 5 STUNDEN UND NUR IN
KOMBINATION MIT EINEM
SPEISEANGEBOT**

**31,50€/ PERSON (AB 20 PERSONEN)
FÜR MAX. 5 STUNDEN**

GETRANKEPAKET DREI >> DELUXE-PAKET <<

NON ALKOHOLIKA

VIVA CON AGUA MINERALWASSER
LAUT UND LEISE

FRITZ LIMOS

(KOLA, KOLA LIGHT, ORANGE, ZITRONE ODER
MELONE)

SAFTE & SAFTSCHORLE

(APFEL, ORANGE, GRAPEFRUIT, MARACUJA &
RHABARBER)

BIERE VOM FASS

RADLER, PILSNER URQUELL, MAISEL'S
WEISSE (HEFE), ANDECHSER SPEZIAL
HELLES

AUS DER FLASCHE

BECKS ALKOHOLFREI,
MAISEL'S KRISTALL,
ANDECHSER DUNKLES HEFE,
MAISEL & FRIENDS Pale Ale

WEINE

GRAUBURGUNDER (WEINGUT BENDER,
PFALZ) NERO D'AVOLA (ROTWEIN, ITALIEN)
CHATEAUX LAULERIE (ROSÉ, FANKREICH)

SEKT (HAUSMARKE)

SEKT, SEKT AUF EIS, SEKT SPRITZ

COCKTAILS & LONGDRINKS

GIN-TONIC, VODKA-LEMON, CUBA LIBRE, CAIPI &
MOJITO, MOSCOW MULE

HEISSGETRANKE

KAFFEEVARIATIONEN
(ESPRESSO, KAFFEE, CAPPUCCINO)
TEESPEZIALITÄTEN
(CHAI-LATTE, FRISCHER MINZTEE)....

39,50€/PERSON (AB 20 PERSONEN)
FÜR MAX. 5 STUNDEN

BUFFET > MINI<(AB 20 PERS.-50PERS)
AB 26,50€/PERSON BEINHALTET:

- EINE SUPPE
- EINEN VEGETARISCHEN HAUPTGANG
- EINEN HAUPTGANG MIT FLEISCH
- EIN DESSERT

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

SUPPE

- 0 KARTOFFEL-LAUCH- CREME-SUPPE
- 0 ROTE-LINSEN-KOKOSSUPPE MIT KORIANDERPESTO
- 0 PASTINAKEN-MÖHRENSUPPE MIT CURRY

VEGETARISCHER HAUPTGANG

- 0 GEMÜSE-CURRY MIT BASMATIREIS UND MINZDIP
- 0 SERVIETTENKNÖDEL MIT PILZRAGOUT

HAUPTGANG FLEISCH

- 0 LASAGNE MIT RINDFLEISCH UND MOZZARELLA-BÉCHAMEL
- 0 SCHWEINEBRATEN MIT ROSMARIN-SENFSAUCE UND KARTOFFELGRATIN

DESSERT

- 0 ROSMARIN PANNA COTTA MIT ORANGENSAUCE
- 0 MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGOSAUCE

BUFFET >KLASSIK< (AB 30 PERS.)
AB 35€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINE SUPPE
- EINEN VEGETARISCHEN HAUPTGANG
- EINEN HAUPTGANG MIT FLEISCH
- ZWEI DESSERTS ZUR AUSWAHL

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (KLASSIK)

- > MEDITERRANER NUDELSALAT
- > TOMATENSALAT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN
- > SCHMORGEMÜSE
- > ANDALUSISCHER MÖHRENSALAT
- > HAUSGEMACHTES HOMMOS (KICHERERBSEN- SESAM- CREME
- > KALTER PUTENBRATEN MIT ORANGENSAUCE
- > BOHNENSALAT AUS RIESENBOHNEN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN & TOMATEN IN KRÄUTERMARINADE

SUPPE

- 0 ERBSENSUPPE MIT MINZE & MARTINI
- 0 KARTOFFELSUPPE MIT CROUTONS
- 0 LINSEN -KOKOS-SUPPE MIT ZITRONENGRAS

VEGETARISCHER HAUPTGANG

- 0 ORIENTALISCHES GEMÜSE MIT COUSCOUS
- 0 GRATINIERTER POLENTARAUTEN MIT SPINAT & GORGONZOLA
- 0 PFANNKUCHENTORTE MIT SPINAT UND SCHAFSKÄSE

HAUPTGANG MIT FLEISCH

- 0 SCHWEINEBRATEN IN ROSMARIN-SENFSAUCE MIT KARTOFFELGRATIN
- 0 HÄHNCHENCURRY MIT BASMATIREIS
- 0 LASAGNE AL FORNO

DESSERTS

- 0 PANNA COTTA MIT BEERENSAUCE
- 0 MOUSSE AU CHOCOLAT MIT MANGOSAUCE
- 0 TOPFENMOUSSE MIT APRIKOSENSAUCE

BUFFET > GENIESSER < (AB 30 PERS.) AB 44,50€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINEN HAUPTGANG VEGETARISCH
- EINEN HAUPTGANG MIT FLEISCH ODER FISCH
- ZWEI DESSERTS ZUR AUSWAHL

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (GENIESSER)

- > AVOKADOSALAT MIT GRAPEFRUIT UND THUNFISCH
- > TOMATENSALAT MIT ZIEGENKÄSE-
BASILIKUMNOCKEN
- > RINDER CARPACCIO MIT PARMESAN UND
PINIENKERNEN
- > ARTISCHOCKENHERZEN IN KRÄUTER MARINADE
- > GESCHMORTES, MARINIERTES GEMÜSE
- > BRUSCHETTA MIT TOMATEN, HOMMUS UND OLIVEN
- > BIRNEN-GORGONZOLAQUICHE

VEGETARISCHER HAUPTGANG

- 0 SÜSSKARTOFFELN MIT PARMESAN-SENFKRUSTE
UND ZITRONENDIP
- 0 PAPRIKASCHÖTE MIT POLENTA-
PARMESANFÜLLUNG AN TOMATEN-OLIVENRAGOUT

HAUPTGANG MIT FLEISCH

- 0 GLASIERTE RINDERHÜFTE MIT SESAMKARTOFFELN
- 0 LAMMRÜCKEN IN BURGUNDERSAUCE MIT
ROSMARIN-POLENTA

HAUPTGANG MIT FISCH

- 0 FISCHCURRY MIT SAFRAN-MANDELREIS
- 0 RÖTBARSCHFILET MIT MEDITERRANER
GEMÜSEPFANNE

DESSERT

- 0 AMARETTINI-MOUSSE MIT WEISSER SCHOKOLADE
- 0 WEINSCHAUMCRÈME MIT MANGOSAUCE
- 0 ORANGEN-CRÈME-BRÛLÉE MIT MARZIPAN
- 0 BIRNEN IN INGWER-KARAMELL

BUFFET >DELUXE < (AB 30 PERS.) AB 59€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINE SUPPE
- EINEN VEGETARISCHEN HAUPTGANG
- EINEN HAUPTGANG MIT FISCH ODER FLEISCH
- ZWEI DESSERTS ZUR AUSWAHL

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (DELUXE)

- > LACHS-WASABI TERRINE
- > VITELLO TONNATO
- > ZUCCHINI-CARPACCIO MIT PARMESAN UND
ZITRONEN-OLIVENÖL
- > GEBACKENE AUSTERNPILZE MIT SENFSAUCE
- > TOMATEN-APRIKOSEN-SALAT MIT BÜFFEL-
MOZZARELLA
- > ZITRONEN-CHILI-GARNELEN
- > HÄHNCHEN-SAFRANSPIESSE
- > SALSA ROSSO

SUPPE

- 0 RAHM-BRUNNENKRESSE MIT APPENZELLER
- 0 TOM KA KAI MIT HÄHNCHENBRUSTFILET
- 0 SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT ZIEGEN-FRISCHKÄSE
- 0 KOKOS-LIMETTENSUPPE MIT GARNELEN

VEGETARISCHER HAUPTGANG

- 0 ROTE LINSEN BRATLINGE MIT KRÄUTERDIP UND
RATATOUILLE
- 0 GEBACKENER SCHAFSKÄSE MIT ROSMARIN
KARTOFFELN UND GEMÜSE
- 0 GEGRILLTE SÜSSKARTOFFEL-SCHEIBEN MIT
LIMETTEN-SAUERRAHMDIP

HAUPTGANG MIT FLEISCH

- 0 CHATEAUBRIAND MIT PFEFFERSOSSE UND
KARTOFFEL-LAUCHGRATIN
- 0 ENTENBRUST IN ORANGENSAUCE MIT
ORANGENFILETS UND TRAUBEN- WILDREIS
- 0 LAMMKARREE IN BURGUNDERSAUCE MIT
MEDITERRANEM MÖHRENGEMÜSE UND
GRÜNEN BOHNEN

HAUPTGANG MIT FISCH

- 0 SCHWERTFISCHFILET ODER THUNFISCH STEAK IN
ZITRONENBUTTER MIT FENCHEL-KARTOFFEL
RAGOUT
- 0 SEETEUFELFILET IN PAPRIKA-TOMATENSAUCE MIT
SAFRAN RISOTTO
- 0 LACHSFILET IN LIMETTENSAUCE MIT GEWÜRZREIS

DESSERTS

- 0 WEISSES MOHN-MOUSSE MIT HIMBEERSAUCE
- 0 KAFFEE-SCHOKO-CRÈME-BRÛLÉE
- 0 WEINSCHAUM-CRÈME
- 0 ROSMARIN-RISOTTO MIT ORANGENSAUCE

BUFFET > VEGAN < (AB 30 PERS.)
38,50€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINE SUPPE
- ZWEI HAUPTGÄNGE
- EIN DESSERT

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (VEGAN)

- > AUBERGINENSCHNITTELN MIT KNOBLAUCH-
WALNUSSEXPASTE
- > BRUSCHETTA MIT TOMATEN, HOMMUS,
OLIVEN UND MÖHREN
- > GESCHMORTE PILZE MIT KRÄUTERN DER
PROVENCE
- > GEGRILLTE ZUCCHINI
- > MAROKKANISCH MARINIERTER MÖHREN
FELDSALAT MIT WALNÜSSEN UND
CROUTONS

SUPPE

- 0 MAROKKANISCHE KICHERERBSEN-
TOMATENSUPPE
- 0 TOM KA KAI
- 0 SELLERIE-APFELSUPPE
- 0 CURRY-STECKRÜBENSUPPE

HAUPTGANG

- 0 AUBERGINEN-SPINAT-LASAGNE
- 0 ROTES LINSENDAL MIT BASMATIREIS
- 0 POLENTA-AUFLAUF MIT CHILI UND
GUACAMOLE
- 0 PAPRIKASCHOTEN MIT KICHERERBSEN
FÜLLUNG, TOMATENSATZ UND
GEWÜRZREIS

DESSERT

- 0 FRUCHT-SALAT MIT SCHOKOLADEN-
CHILISATZ
- 0 SCHOKO-MOUSSE MIT AVOCADO
- 0 GEGRILLTE ANANAS IN GRAND MARNIER
- 0 ZITRONENCREME MIT HIMBEERSATZ

BUFFET > BRUNCH < (AB 30 PERS.)
AB 31,50€/PERSON BEINHALTET:

- UNSER VORSPEISENBUFFET
- EINEN HAUPTGANG VEGETARISCH
- EINEN HAUPTGANG MIT FLEISCH
- EIN DESSERT

FOLGENDE SPEISEN STEHEN ZUR AUSWAHL:

VORSPEISENBUFFET (BRUNCH)

- > WURST-, KÄSE- UND
RÄUCHERFISCHPLATTE
- > RÜHREIER MIT BAKED BEANS, BACON
UND WÜRSTCHEN
- > BRÖTCHEN, BROT, BUTTER, MARMELADE
- > MÜSLI MIT MILCH UND JOGHURT
- > MEDITERRANER NUDELSALAT
- > TOMATENSALAT MIT
ZIEGENFRISCHKÄSE UND GERÖSTETEN
KÜRBISKERNEN
- > GESCHMORTE PILZE
- > ANDALUSISCHER MÖHRENSALAT

HAUPTGANG MIT FLEISCH

- 0 HÄHNCHENCURRY MIT ZITRONENREIS
- 0 GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART MIT
BANDNUDELN

HAUPTGANG VEGETARISCH

- 0 SPINAT-PFANNKUCHENTORTE MIT
GORGONZOLA
- 0 LINSENDAL MIT BASMATIREIS UND
GURKENRAITA

DESSERT

- 0 WEISSES SCHOKOTIRAMISU MIT
KARAMELLISIERTEN MANDELN
- 0 NOUGAT-PANNA-COTTA MIT
MANGOSATZ
- 0 BEEREN-JOGHURT-MOUSSE MIT
HIMBEERSATZ

"TAPAS"-BÜFFET (AB 20-50 PERS.)

- 0 CROSTINI MIT HOMMUS,
ERBSENCREME, TOMATENCREME
- 0 GARNELEN MIT SALSA VERDE
- 0 DATTELN IM SPECKMANTEL
- 0 MARINierter MANCHEGO
- 0 ALBONDIGAS IN TOMATENSAUCE
- 0 TOMATENSALAT MIT
ZIEGENFRISCHKÄSE, GERÖSTETEN
KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL
- 0 ANDALUSISCHER MÖHRENSALAT
- 0 RIESENBOHNENSALAT MIT
GETROCKNETEN TOMATEN,
FRÜHLINGSZWIEBELN UND MINZE
- 0 TABOULEH MIT ERDNÜSSEN UND
PETERSILIE

CA. 25,50€ PRO PERSON

OLD SCHOOL-BÜFFET (AB 20-50 PERS.)

- 0 GEMÜSESTICKS MIT KRÄUTERCREME
- 0 RUSSISCHE EIER
- 0 KÄSE-TRAUBENSPIESSE
- 0 CRACKER MIT FORELLENCREME
- 0 TOMATE-MOZZARELLA
- 0 WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK
- 0 TOAST HAWAI
- 0 HÄHNCHENSALAT MIT ANANAS
- 0 MINIFRIKADELLEN MIT SENFDIP
- 0 GEFÜLLTE CHAMPIGNONS
- 0 NUDELSALAT

CA. 29,50€ PRO PERSON

FINGERFOOD-BÜFFET (AB 20 -40 PERS)

- 0 BROTSALAT MIT
TOMATENVINAIGRETTE
- 0 ZITRONENGARNELEN
- 0 PFANNKUCHENRÖLLCHEN MIT
RÄUCHERLACHS UND
TOMATENCREME
- 0 CRACKER MIT FORELLENCREME
- 0 HONIGMELONE MIT SERRANO
- 0 DATTELN IM SPECKMANTEL
- 0 EMPANADAS MIT HACKFLEISCH-
ERBSENFÜLLUNG
- 0 HÄHNCHEN-SAFRAN-SPIESSE
- 0 SPARGEL MIT
ZITRONENVINAIGRETTE, GRÜNEM
PFEFFER UND ERDBEEREN
- 0 TOMATENSALAT MIT
ZIEGENFRISCHKÄSE UND
GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN
- 0 GEFÜLLTES GEMÜSE
- 0 TABOULEH MIT ERDNÜSSEN UND
PETERSILIE
- 0 ANDALUSISCHER MÖRENSALAT
- 0 TAPENADE
- 0 SALSA ROSSO

CA. 47€ PRO PERSON
