



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Valentins-3-Gänge-Menü

für Sie am 13. und 14. Februar 2011

Vorspeise

Heißes Melonensüppchen mit Chili und Ingwer, dazu eine gebratene Garnele

wählen Sie zwischen drei Hauptgängen

Pot-au-feu von Aal, Apfel und dicken Bohnen mit Speckschaum

Menüpreis pro Person € 30,00

oder

*Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind
mit Rote-Bete-Püree, Bratkartoffeln und Kräuterbutter*

Menüpreis pro Person € 35,00

oder

Kürbisgnocchi in Salzeibutter mit frittierten Glasnudeln

Menüpreis pro Person € 25,00

Dessert für zwei

*Süße Variation vom Champagner
Geeiste Sabayon mit Holunderröster
Sorbet mit frischer Minze*

Champagnermousse

Feines Süppchen mit Holunderblütensirup und Basilikum