

Zauberwald

Reservieren Sie die Palazzo Halle
für Ihre stimmungsvolle Feier

Zauberwald-Nächte
von November 2011
bis Januar 2012

Palazzo Halle





Die einmalige Palazzo Halle entführt Sie in den Zauberwald. Genießen Sie Ihre Feier in einem atemberaubenden märchenhaften Ambiente mit kulinarischen Köstlichkeiten und perfektem Rundum-Service. Reservieren Sie gleich einen Termin zwischen November 2011 und Januar 2012 für Ihre ganz persönliche Zauberwald-Nacht.

DAS PALAZZO ANGEBOT „ZAUBERWALD“ BEINHALTET

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

PAUSCHAL-PREIS 62 EURO pro Person
zuzüglich Getränkeverbrauch (Getränkelisten auf Anfrage)
zuzüglich 19 % MwSt.

Darüber hinaus erfüllen wir auch gerne Ihre Sonderwünsche:

- „Zaubertrank“ als Aperitif
- Stimmungsvolle Entertainment-Angebote

KAPAZITÄTEN

Loft 20 - 35 Personen
Halle 40 - 300 Personen

Palazzo Halle • Am Westbahnhof • Liststraße 18 • 76185 Karlsruhe



ZAUBERWALD



BUFFET

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

SALATE

- ✓ **Eichblatt-Feldsalat** mit Speck und Croûtons
- ✓ **Bunter Linsensalat** mit altem Balsamico und gebratener Entenbrust
- ✓ **Nixensalat** mit den Früchten des Elfensees
- ✓ **Salat-Bar** mit knackig frischer Salatauswahl
Eine Auswahl an Acetos, diversen Ölen, Cerealien

VORSPEISER

- ✓ **Fischvariation** auf goldenem Spiegel
- ✓ **Waldpilzmus** mit Kräutergelée
- ✓ **Gegrillte Gemüse** mit Pinien aus dem Pinienwald
- ✓ **Gebratene Garnelen** in der Perlmuttmuschel

SUPPE

- ✓ **Maronen-Moos-Samtsüppchen** mit Orangen-Öl
mit kleiner Kressewiese zum Ernten

HAUPTGÄRGE

- ✓ **Roastbeef** zart rosa gebraten, an Honig-Syrah-Jus
- ✓ **Tilapiafilet** gebraten, mit Safransoße
- ✓ **Hähnchenkeulen** mit Erdnuss-Orangenmarinade
- ✓ **Teigtaschen** mit Käse gefüllt, in Knoblauchrahm, mit gebratenen Charlotten und Schinkenstreifen

BEILÄGEN

- ✓ **Brokkoli Zauber-Wald**
- ✓ **Süße Strauchtomaten** mit Käsevariation überbacken
- ✓ **Gebratene Pilze** in Orangenmarinade mit einem Hauch Trüffelöl
- ✓ **Blattspinat** in Champagner-Rahm
- ✓ **Trauben-Rotkraut** mit altem Aceto und Honig
- ✓ **Gebutterte Kobold-Spitzle**
- ✓ **Reis** mit indischem Langpfeffer „dem Duft des Waldes“
- ✓ „**Feenhaar**“ feine Nudeln
- ✓ **Gebratene Kräuter-Drillinge**

DESSERT

- ✓ **Warmer Apelstrudel** mit Vanilleeis mit altem braunem Rum flambiert
- ✓ **Crêpes mit Walnuss-Eis und Akazien-Honig**
(Live cooking aus dem Kobold-Stand)
- ✓ **Waldbeergeistcrème** mit verschiedenen Fruchtsoßen und Blattgold
- ✓ **Helle „Moos“ au Chocolat** von der Blütenwiese mit dunklen Schokosplittern
- ✓ **Grüne Schokolade** aus dem Brunnen mit Fruchtspießen

KÄSEAUSSWAHL

- ✓ Kristallisierte Süß-Trauben
 - ✓ Kräuter-Waldkern-Mischung
 - ✓ Geröstete Pinienkerne
 - ✓ Apfelsenf
 - ✓ Mangostreifen
- ✓ Ein Gläschen Elfen-Elixir (Vanille-Likör)

Zum Empfang: **WIESEL-HÄPPCHEN**



KONTAKT

PROJEKT EINS GmbH

Liststraße 18

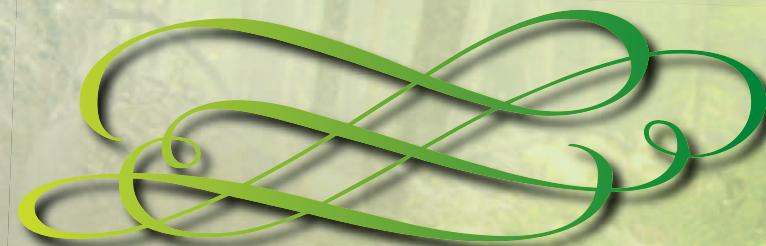
76185 Karlsruhe

Telefon +49 721 94433-0

Telefax +49 721 94433-99

www.palazzo-halle.de

info@projekteins.de



Palazzo Halle