




Reservieren Sie die Palazzo Halle für Ihre stimmungsvolle Feier  
***Soirées Parisiennes*** von November 2012 bis Januar 2013





**D**ie einmalige Palazzo Halle entführt Sie nach Paris. Genießen Sie Ihre Feier in einem atemberaubenden, schillernden Ambiente mit kulinarischen Köstlichkeiten und perfektem Rundum-Service. Reservieren Sie gleich einen Termin zwischen November 2012 und Januar 2013 für Ihre ganz persönliche Soirée Parisienne.

#### **DAS PALAZZO ANGEBOT PARIS PARIS BEINHALTET**

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

#### **PAUSCHAL-PREIS 62 EURO pro Person**

*zuzüglich Getränkverbrauch (Getränkliste auf Anfrage)  
zuzüglich 19 % MwSt.*

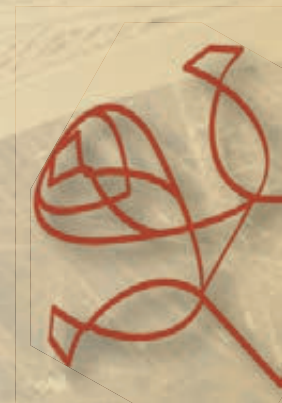
Darüber hinaus erfüllen wir auch gerne Ihre Sonderwünsche:

- Kir d'Alsace als Aperitif
- Austern-Station mit Austern-Wagen
- Stimmungsvolle Entertainment-Angebote

#### **KAPAZITÄTEN**

Loft 20 - 40 Personen  
Halle 50 - 300 Personen

Palazzo Halle • Am Westbahnhof • Liststraße 18 • 76185 Karlsruhe





# Buffet Paris Paris

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

## Salate

- ☞ Salat Niçoise mit Thunfisch, kleinen Artischockenherzen und Sardellenfilets
- ☞ Tomatensalat mit Sahne-Vinaigrette
- ☞ Südfranzösischer Bauernsalat aus der Camargue
- ☞ Gurken-Fenchelsalat mit Zitronen-Olivenöl aus der Normandie

## Vorspeisen

- ☞ Gänse-Rillettes mit frischem Baguette und schwarzem Pfeffer aus der Mühle
- ☞ Pâté Campagne mit Backpflaumen in Cognac
- ☞ Tarte Reversée mit getrockneten Tomaten
- ☞ Flammkuchen als Live-Cooking
- ☞ Plat de légumes mit Aioli und Anchoïade

## Suppe

- ☞ „Bouillabaisse“ Marseiller Fischsuppe mit Sauce Rouille

## Hauptgänge

- ☞ Bouchée à la Reine in Blätterteig mit heller Soße
- ☞ Choucroute garnie mit Rieslingkraut im alten Bräter angerichtet
- ☞ Coq au vin rouge
- ☞ Entrecôte „Café de Paris“
- ☞ Gebratener Lachs & Garnelen an Champagnerjus
- ☞ Moules „Bretagne“

## Beilagen

- ☞ Duftreis ☞ Getrübtes Kartoffelpurée
- ☞ Gebackene „La Ratte-Kartoffel“ mit Thymian und „Fleur de Sel“
- ☞ Champignons Provençal ☞ Butternudeln rot und gelb
- ☞ Ratatouille von Auberginen und Zucchini

## Dessert

- ☞ Tarte au Citron
- ☞ „Recette“ Tartlette mit Crème Patissière und frischen Früchten
- ☞ Crème Brulée mit Lavendel
- ☞ Mousse hell / dunkel
- ☞ Nougat de Montelimar
- ☞ Tarte aux Pommes
- ☞ Gebratene Bananen mit Orangenjus und Vanilleeis mit Cointreau oder Pêche Mignon
- ☞ Petit Four-Ständer zum Café

## Reichhaltiges französisches Käsebrett

- ☞ Tête de Moine in der Girolle ☞ Gaperon ☞ Großes Brie-Rad
- ☞ Morbier ☞ Roquefort ☞ Munster mit „Fleur de Sel“ und Kümmel
- ☞ Tomme de Savoie ☞ Fromage de chèvre

*Dazu reichen wir eine Auswahl an französischem Brot mit gesalzener und Süßrahmbutter, Trauben, Aprikosensenf, Birnenscheiben in Zitronengrasswasser, Nüsse sowie zartbittere Schokoladensplitter u. a. von „Bonnat, dem Edel-Chocolatier aus Frankreich“, Chili-Pulver und rotem Pfeffer aus der Mühle.*

## Für Genießer

Auf Wunsch kann eine Austern-Station mit Austern-Wagen dazu gebucht werden. Die auf Eis liegenden „Fine de Claire“-Austern frisch von der bretonischen Küste werden vor Ihren Augen geöffnet und mit Zitronensaft beträufelt.

Der Preis liegt zwischen  
2,00 und 2,50 € je Auster.

Zum Empfang: **Quiche Lorraine**  
und Weißbrot mit Gänsestopfleber





## KONTAKT

PROJEKT EINS GmbH  
Liststraße 18  
76185 Karlsruhe

Telefon +49 721 94433-0  
Telefax +49 721 94433-99

[www.palazzo-halle.de](http://www.palazzo-halle.de)  
[info@projekteins.de](mailto:info@projekteins.de)

Palazzo