



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



Die 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 Getränkeverbrauch (Getränkeliste 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 Anchoiade

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 ☞ Geträufeltes 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 Brûlée 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, Aprikosensenz, Birnenscheiben in Zitronengraswasser, 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
info@projekteins.de

