

# SOIRÉE BLANCHE

*Palazzo*

## Zum Empfang

- Quiche Lorraine mit frischem Lauch und Speck
- Gemüse-Quiche

## Vorspeisen aus dem Picknick-Korb

### Weckgläser mit

- Würziger Joghurtrahm
- Angemachter Camembert mit frischen Kräutern
- Gläser mit Senf / Ketchup / Aioli

### Aufchnitt-Platte und Pasteten

### Antipasti-Platte

Lauwarmes **Baguette** an den Tischen mit frischer gesalzener Butter / Kräuterquark mit frischen Kräutern und Gewürzen

# SPEISEKARTE

## Hauptgänge

### Aus dem Smoker und vom Grill

- marinierte Hüftsteaks
- marinierte Hähnchenbrust
- Schweinsbraten à la provençale in Knoblauch-Olivenöl
- Hähnchenbrust in pikanter Soße
- Chicken Wings in Honigmarinade
- Rindswürste
- Rostbratwurst
- Merguez mit Harissa
- hausgemachte Burger zum „selbst Hand anlegen“
- Gemüselasagne mit Käse überbacken
- Gemüse in der Folie mit Fetakäse und frischen Kräutern

## Beilagen

- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Spicy Wedges
- Teiglinge auf Riesling Kraut
- Südfranzösisches Grillgemüse
- Maiskolben mit Butter
- Pommes für die Kids

## Salate

- Tomatensalat mit frischen Zwiebeln und Rahm
- Gurkensalat mit frischem Dill
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Artischocken
- Asiatischer Salat
- Südfranzösischer Brotsalat aus der Camargue

## Dessert

### Eisstand mit

- Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer-, Joghurt-, Limonen-, Nuss- und Stracciatella-Eis

### Leichte Joghurtcrème mit frischen Früchten

### Lauwarmer Schokoladen Muffin

– innen flüssig – mit kühlem Mandel-Schmand

## Das Palazzo

### „Soirée Blanche“-Paket

(auf Basis von 7 Stunden Veranstaltungsdauer)

### 57 EURO pro Person

Zzgl. Getränkeverbrauch

Zzgl. der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %