



THE GREAT GATSBY

Reservieren Sie die Palazzo Halle für Ihre stimmungsvolle Feier
von November 2017 bis Februar 2018

Palazzo

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





Wir laden Sie ein zu einem Abend im Flair der 20iger Jahre.
Genießen Sie Ihre Feier im atemberaubenden Ambiente der Palazzo Halle
mit kulinarischen Köstlichkeiten und perfektem Rundum-Service.
Reservieren Sie gleich einen Termin von November 2017 bis Februar 2018.

Das Palazzo-Angebot „The Great Gatsby“ umfasst:

- Reichhaltige Speisenvielfalt (siehe Buffet)
- Exklusiv-Nutzung der Palazzo Räumlichkeiten (Dauer 7 Stunden)
- Dekoration im Art Deco Ambiente
- Koch-, Bar- & Servicepersonal in passenden Kostümen
- Vorab-Beratung & Rundum-Betreuung

Pauschal-Preis 66 Euro pro Person
zuzüglich Getränkeverbrauch (Getränkliste auf Anfrage)
zuzüglich der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %

Darüber hinaus erfüllen wir auch gerne Sonderwünsche, z. B.:

- American "Cherry-Pineapple-Strawberry-Punch" als Aperitif
- Stimmungsvolle Entertainment-Angebote

Kapazitäten

Halle 50–500 Personen, Loft 20–45 Personen,

Zum Empfang:

- ◆ Blätterteig-Kissen mit Lachsfüllung, schwarzem Sesam & Limonencrème
- ◆ Hackbällchen mit Cheddar Cheese & Jalapenos
- ◆ Samosa mit Sweet-chili-dip

THE BUFFET

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

Vorspeisen

- ◆ Luftgetrockneter Schinken an Melonenpalten & frischen Erdbeeren
- ◆ Hausgebeizter Lachs mit Pitú, Limetten & braunem Rohrzucker mit Wasabischaum im Crêpesmantel
- ◆ Shrimps-Tower mit Zitronenspalten, Cocktailsauce & Aioli
- ◆ „Veggie-Wrap“ mit gebratenem Gemüse & Sweet-sour-dip
- ◆ „Farmer's Wrap“ mit Hähnchenstreifen & American-sauce

Suppe

- ◆ Kürbis-Crèmesuppe mit Kürbiskern-Öl in der Bügelflasche

Hauptgänge

- ◆ Rosa gebratene Rinderhüfte mit Würzbutter & Chardonnay-Jus
- ◆ Medaillon von der Schweinelende an pfeffrigem Cognac-Rahm
- ◆ „Gatsby-Burger“ vom Rind (200g) mit Rösti-zwiebeln, Tomaten, süße Gurken, Schmelzkäse, knusprigem Bacon
- ◆ Souffliertes Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste an Vermouth-Schaum
- ◆ Pikanter Duftrieß
- ◆ Kleine Baked Potatoes mit frischem Kräuterschmand
- ◆ Fettuccini mit geschmolzenen Tomaten & jungem Spinat, Bärlauchpesto & gehobeltem Grana Padano
- ◆ Grillgemüse „Südstaaten-Style“ mit Paprika, roten Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten & Knoblauch

Salate

- ◆ Salat von gegrillten Geflügelstreifen mit Paprika, roten Zwiebeln & getrockneten Tomaten
- ◆ Thunfischsalat mit Mais, Schalotten, roten Bohnen & frischen Kräutern
- ◆ Romana-Salatherzen mit Cherrytomaten, Gurken, Sprossen, Kräuter-croutons & Parmesandressing
- ◆ Bunter Linsensalat mit Roastbeef-Röllchen & Kräuter-crème
- ◆ Maissalat mit schwarzen Oliven & Mayonnaise

Dessert

- ◆ Saftige Muffins mit Blaubeeren und Schokoladensplittern
- ◆ Götterspeise im Gläschen in verschiedenen Farben
- ◆ „Long Island“ Candybar – der Schwarm aller Südstaaten-Ladies
- ◆ Cupcakes & Donuts
- ◆ Hausgemachte Sorbets mit Schaumwein aufgegossen
- ◆ Marshmallow- & Snickers-Eis mit Schokoladensplittern und Smarties
- ◆ Bourbon-Vanille-Crème mit „Southampton-Gewürzkirschen“

Live Cooking

- ◆ Ganze marinierte Putenbrust mit leichtem Rauch & Honigaroma