

LA PÁSICON DEL FLAMENCO

Reservieren Sie die Palazzo Halle für Ihre stimmungsvolle Feier
von November 2018 bis Februar 2019

Palazzo

Palazzo

KONTAKT UND RESERVIERUNG

PROJEKT EINS GmbH

Liststraße 18

76185 Karlsruhe

Telefon +49 721 94433-0

Telefax +49 721 94433-99

www.palazzo-halle.de

info@projekteins.de

SPEISEN UND GETRÄNKE

Le Gourmet Catering-Services GmbH

www.le-gourmet.de



Erleben Sie die Leidenschaft und das Feuer Andalusiens im atemberaubenden Ambiente der Palazzo Halle. Lassen Sie sich mitreißen und verführen mit kulinarischen Köstlichkeiten und perfektem Rundum-Service.
Reservieren Sie gleich einen Termin von November 2018 bis Februar 2019.

Das Palazzo-Angebot „La Pásion del Flamenco“ umfasst:

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

Pauschal-Preis 68,00 Euro pro Person
zuzüglich Getränkeverbrauch (Getränkliste auf Anfrage)
zuzüglich der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %

Kapazitäten

Halle 50–500 Personen, Loft 20–45 Personen

EL BUFFET

Fingerfood zum Empfang

- ⌚ Olivenspießchen
- ⌚ Tortilla-Ecke mit Serrano
- ⌚ Geflügelspießchen mit Salsa

Vorspeisen

- ⌚ Gegrillte Paprika, Pilze und Zucchini
- ⌚ Pflaumen im Speckmantel
- ⌚ Serrano von der Aufschnittmaschine
- ⌚ Melone mit Schinken
- ⌚ Anchovis
- ⌚ Hausgemachte Aioli
- ⌚ Croquetas mit Fleisch-, Fisch- und Gemüsefüllung

Suppe

- ⌚ Suppe Salmorejo (Tomatenuppe mit Brot) und Chorizo

Salate

- ⌚ Grüner Blattsalat an Vinaigrette mit Spanischem Olivenöl
- ⌚ Tomatensalat von großen Fleischtomaten mit Olivenöl und Zwiebeln
- ⌚ Gurkensalat mit süßlichem Joghurt-Dressing
- ⌚ Spanischer Kartoffelsalat mit Erbsen

Hauptgänge

- ⌚ Paella Valencia mit Hühnchen, Garnelen und Schweinefleisch
- ⌚ Vegetarische Paella
- ⌚ Tintenfischtuben mit Hackfleisch gefüllt in Weißwein-Knoblauch Soße
- ⌚ Hackbällchen in verschiedenen pikanten Soßen mit Reis
- ⌚ Frittierte Calamares mit hausgemachter Aioli
- ⌚ Cannelloni in Tomatensoße mit Käse überbacken
- ⌚ Lammeintopf mit Bohnen und ofenfrischem Bauernbrot
- ⌚ Pata-Negra Spanferkel-Keule und zweierlei Soßen
- ⌚ Papas Arrugadas (Runzelkartoffeln)
- ⌚ Hähnchenragout mit Tortilla

Dessert

- ⌚ Hausgemachte Crema Catalan
- ⌚ Diverse Eissorten mit Toppings
- ⌚ Wasser und Honigmelone mit verschiedenen Honigsorten
- ⌚ Spanische Mandeltorte mit Vanille-Rahm
- ⌚ Gebrannte Mandeln

Käseauswahl

Eine Auswahl verschiedener Spanischer & Südfranzösischer Käsesorten mit diversen Oliven, verschiedene Soßen, Kräutersalzen, Öle und Butter. Eine Auswahl an ofenfrischen Brotsorten.