


25 1991 - 2016
PROJEKT EINS

Nacht der funkelnden Kristalle

Reservieren Sie die Palazzo Halle für Ihre stimmungsvolle Feier
von November 2016 bis Januar 2017

Palazzo



Wir laden Sie ein zu einem Abend in funkelndem Glanz und kristallinem Zauber. Genießen Sie Ihre Feier im glitzernden Ambiente der Palazzo Halle mit kulinarischen Köstlichkeiten und perfektem Rundum-Service. Reservieren Sie gleich einen Termin zwischen November 2016 und Januar 2017 für Ihre ganz persönlich funkelnde Nacht.

DAS PALAZZO ANGEBOT „NACHT DER FUNKELNDEN KRISTALLE“ BEINHALTET

- Reichhaltige Speisenvielfalt (s. Buffet)
- Exklusiv-Nutzung der Palazzo Räumlichkeiten (Veranstaltungsdauer 7 Stunden)
- Strahlendes Ambiente im Tanz der tausend Lichter
- 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 Ihre Sonderwünsche:

- Kristall-Cocktail als Aperitif
- Stimmungsvolle Entertainment-Angebote

KAPAZITÄTEN

Loft 20 - 45 Personen
Halle 50 - 500 Personen

Palazzo Halle • Am Westbahnhof
Liststraße 18 • 76185 Karlsruhe

Palazzo

Kristall-Bufferet

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

Zum Empfang:

Hackbällchen in dunkler Soße

Frittierter Fisch auf Nordseejus

Wrap mit Gemüse-Crème-Füllung

Vorspeisen

- * Bagels mit hausgebeiztem Lachs, Blattsalat und Limonen-Senfsaatsoße
- * Wildschinken mit Rucolasalat und Himbeer-Aceto
- * Süße Rollmöpfe im Salatbett
- * Kalter Hackbraten mit Senfvariationen und Pfeffer aus der großen Mühle
- * Fischfrikadellen, dazu heller Kräuterrahm
- * Roastbeef mit Remouladensoße und Fladenbrot
- * Carpaccio von der Roten Beete mit grobem Pfeffer und Salzpyramiden
- * Mandelkartoffelterrinen mit Winterpilzen

Suppe

- * Lachs- & Hechtschaumklößchen in Fischbouillon
- * Gelbe Erbsensuppe

Hauptgänge

- * Lachswürfel – im Smoker auf der Haut gegart mit Reis, dazu Hollandaise
- * Ravioli mit Spinat- und Ricotta-Füllung an Tomatenschaum
- * Hirschgulasch in dunklem Pfifferling-Rahm mit Wiesenkräutern und Preiselbeeren, Kartoffelknödel
- * Winterkabeljau mit frischen Kräutern und Safranschaum in Pergament gegart
- * Rinderrouladen mit Rotkraut und Kartoffelpüree nach alter Tradition

Salate

- * Nordischer Brotsalat mit Knäckebrot und Wiesen-Blütenmischung
- * Feldsalat mit Vinaigrette, dazu Nüsse, Speckwürfel und geröstete Brot-Kräuterwürfel
- * Süßer Matjessalat mit jungen Zwiebeln, Äpfeln und Nüssen
- * Rindfleischsalat mit Ei, Senf und Paprika
- * Warmer Kartoffelsalat mit Zwiebel-Vinaigrette

Dessert

- * Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis
- * Amaretto-Mascarpone-Crème mit Fruchtgelee und hellen und dunklen Schokoladensplittern
- * Frische Waffeln aus dem Waffeleisen mit Sauerkirschkompott und kühler halbgeschlagener Sahne
- * Hausgemachtes Mandeleis mit karamellisierten Krokant-Splittern und Zimt
- * Blaubeersuppe mit Grießnocken

Käse- und Brotauswahl

- * Variation von Hart- und Weichkäse
- * Eingelegte Aprikosen und Pflaumen
- * Birnenstreifen in Limonen-Wasser
- * Eine Auswahl an Gewürz-Kristallen mit Goldstaub
- * Ofenfrisches Bauernbrot, Baguette-Auswahl
- * Süßliches Fladenbrot, Früchtebrot, Honigbrot

Live Cooking

- * Hähnchenbrust in der Kräuterwürzmischung auf dem Kontaktgrill gegart



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

Palazzo