

WINTERGARTEN

W WIE VARIÉTÉ
GOLDEN YEARS

DIE 20ER JAHRE VARIÉTÉ REVUE

VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE-GUEULE

Parmesan Panna Cotta auf Cracker | kaltem Tomatenragout |
verfeinert mit Balsamico-Essig | Basilikumpesto

(Gerste, Weizen, Eier + Eiererzeugnisse, Milch + Milcherzeugnisse, Schwefeldioxid + Sulfite, 1a, 2a, 3)

VORSPEISE

Duo aus Wildkräuter- und Romanasalat |
cremigem Caesardressing | Gurken- und Tomatenwürfeln |
gehobeltem Grana Padano | Butter-Croûtons aus Tramezzini

(Weizen, Eier + Eiererzeugnisse, Fisch + Fischerzeugnisse, Milch + Milcherzeugnisse, Senf + Senferzeugnisse, 2a)

HAUPTSPESI

In Meeresbutter glasierte bunte Möhren | cremiger Feta-Polenta |
Shizo-Kresse | gerösteten Mandelkernen

(Milch + Milcherzeugnisse, Mandel)

NACHSPESI

Schokosoufflé mit Erdnusscremefüllung |
Schokoladenspiegel | gerösteten Pekannüssen | Pistazieneis

(Weizen, Eier + Eiererzeugnisse, Milch + Milcherzeugnisse, Erdnüsse, Soja + Sojaerzeugnisse, Pecannuss, Pistazie)

BITTE BEACHTEN SIE:

Saalöffnung 18:00 Uhr, Showbeginn 20:00 Uhr
Getränke sind im Menü nicht enthalten.

Wir bitten Sie, spätestens 90 Minuten vor Veranstaltungsbeginn Ihre gebuchten Plätze einzunehmen,
um den folgenden Ablauf sicherzustellen:

Getränkesservice | Service von Vorspeise und Hauptgang vor der Show | Dessertservice während der Showpause