

MISTIC MENÜ

ZUM TEILEN

Pitabrot, Dip und marinierte Oliven

Spinat-Knoblauchgarnelen-Krokette mit Zitrusmayonnaise

Thunfisch-Tatar auf knusprigem Mais-Toast mit Avocado und Kimchi-Mayonnaise

„Unsere Bravas“: Knusprige Kartoffelschalen mit geröstetem Knoblauch und Chipotle-Aioli

Burrata, Bio-Tomaten und Zitrusvinaigrette

Gebratener Tintenfisch nach andalusischer Art mit eingelegter Zitronen-Tartarsauce

Hähnchenflügel mit Mandel-Satay-Sauce und Kaffir-Limetten-Sambal

Gerösteter Blumenkohl mit Tahinisauce, eingelegter Zitronen-Gremolata, Limette und Ingwer

Rigatoni-Nudeln mit Tempura-Oktopus, Manchego-Käse
und sonnengetrockneter Tomaten-Chorizo-Sauce

DESSERTS ZUM TEILEN

CHOCOLATE UMAMI

Schokoladen-Limetten-Mousse mit Shiro-Miso-Karamell und Mandeleis

LEMON PIE

Mürbeteig, Zitronencreme, Baiser und Zitroneneis

GETRÄNKE

Enthält:

Ein Aperitif pro Person zur Wahl:

Fassbier, Erfrischungsgetränk oder Wermut

+

Eine Flasche Weiß- oder Rotwein für je 2 Personen:

Intergalactic Verdejo (Weißwein)

Intergalactic Rioja (Rotwein)

+

Wasser und Kaffee

PREIS PRO PERSON: 45€



ERWEITERN SIE IHR EVENT UM EINE OPEN BAR!



Cava * Rot- und Weißwein * Fassbier * Softdrinks * Wasser

Premium-Spirituosen (Grey Goose Wodka, Bacardi Rum, Bombay Sapphire Gin und Dewar's Whisky)

1 STUNDE
OPEN BAR

+25€ pro Person



2 STUNDEN
OPEN BAR

+40€ pro Person



JEDE WEITERE STUNDE
OPEN BAR

+15€ pro Person

DÖME



ALLERGENE