

VEGETARIAN MENÜ

VORSPEISE ZU WÄHLEN

Burrata, Bio-Tomaten und Zitrusvinaigrette
oder

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

HAUPTGERICHT ZU WÄHLEN

Reisnudeln, Miso- und Gochugaru-Sauce, Mandeltofu und Kräutersalat (VEGAN)
oder

Focaccia mit Tomatentartar, knuspriger Aubergine, pochiertem Ei,
eingelegter Mango-Vinaigrette und Korianderpesto

DESSERT ZU WÄHLEN

CHOCOLATE UMAMI (VEGAN)
Schokoladen-Limetten-Mousse mit Shiro-Miso-Karamell und Mandeleis
oder

PASSION BRÛLÉE (VEGAN)
Passionsfrucht- und Süßkartoffel-Crème Brûlée mit Bananeneis

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



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