Menü

Teepott Restaurant

BUFFET

Empfang der Gäste mit einem Glas Brut Rosè- il vino di poeti
gebackener Ziegenkäse mit Feigen-Chutney und Kresse

• *VORSPEISE* •

Skreifilet | Grapefruit
Thunfisch Sashimi | Sesam | Soja | Chili
Bulgursalat | Grillgemüse | Schafskäse
Riesengarnelen | Frühlingskräuter | Knoblauch |
Lauchzwiebel | Kirschtomate
Büffelmozzarella | Basilikum Pesto | Ofentomaten
Baguette | 3erlei Butter

• *HAUPTGERICHT* •

Gemüsepuffer mit Tomatensugo
Filet vom Köhler mit Blattspinat und körniger Senfsauce
Roastbeef mit Kräuterkruste, vor dem Gast tranchiert,
und Frühlingsgemüse
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Menü

Teepott Restaurant

BUFFET

• DESSERT & KÄSE •

Variation hausgemachter Desserts
Auswahl von regionalen und
internationalen Käsesorten
Baguette | Feigensenf | Trauben

• GETRÄNKE •

Als Weißwein: Weißburgunder, trocken, Weingut Gernert, Pfalz
Als Rotwein: Anciens Temps, Cabernet Sauvignon & Syrah, France
Rostocker Pils
Hefeweizen
Mineralwasser
Soft Drinks
Kaffeespezialitäten
Digestiv

Gesamtpreis pro Person
118,50 EUR

Im Gesamtpreis sind das künstlerische Programm, ein Welcomedrink sowie das aufgeführte Menü enthalten.
Bitte reservieren Sie sich nach dem Kauf des Tickets unter der Angabe Ihrer Ticketnummer einen Tisch direkt in Ihrem Restaurant.