

All Inklusive Festpreis-Menü Fisch - Sommer 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Sandwich von Fischen an Salatherzen mit Safrancreme

SUPPE

Schaumsüppchen von Mango – Cocos - Zitronrgras | Garnelenspieß

HAUPTSPEISE

Gebratenes Filet von der Dorade
mediterrane Gemüse & Tomate | Risotto | Pesto

oder

Duett vom Fjordlachs & Zanderfilet
grüner Spargel | Kartoffelstampf | Hummersauce

DESSERT

Carpaccio von der Ananas | kleiner Cheesecake | Limette | Espuma | Sorbet

WEINE

2016 Bodega Primicia - Rioja - trocken
2017 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken
2016 Weingut Marcia Batle - Rosé – trocken

Preis pro Person 70 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 80 € am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 8,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails