

ARRANGEMENT „BISTRO“



APÉRITIF

Crémant – Cuvée Louis C. Jacob

GETRÄNKE

Weißwein
2015 Grauer Burgunder
Weingut Stefan Meyer – Pfalz

Rotwein
2014 Merlot
Mas du Chêne – Languedoc

CARLS Wasser, alkoholfreie Getränke
Bier vom Fass
Kaffeespezialitäten und Tee

(inklusive für die Dauer von sechs Stunden)

FINGERFOOD ZUM APÉRITIF

Blätterteiggebäck

FLYING FOOD

Carls Mesclun Salat mit Pinienkernen
konfierten Tomaten und Ziegenkäse

Herzhafte CARLS Tartines

Curry-Karottensuppe
mit Crevetten

CARLS Boeuf Bourguignon
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

Crème brûlée

Pot au chocolat mit saisonalen Früchten

64 Euro pro Person

buchbar ab 20 Personen