

## ARRANGEMENT „BISTRO“



### APÉRITIF

Crémant – Cuvée Louis C. Jacob

### GETRÄNKE

Weißwein

2015 Grauer Burgunder  
Weingut Meiser – Rheinhessen

Rotwein

2015 L'Essence du Terroir Grenache Noir  
Fenouilledes Selection  
Languedoc-Roussillon

CARLS Wasser, alkoholfreie Getränke

Bier vom Fass

Kaffeespezialitäten und Tee

(inklusive für die Dauer von sechs Stunden)

### FINGERFOOD ZUM APÉRITIF

Blätterteiggebäck

### FLYING FOOD

Ziegenfrischkäse  
mit Pinienkernen, Rucola und Aprikose

Herzhafte CARLS Tartines

Kokos-Suppe  
mit Eismeer-Garnelen und Peperoncini

CARLS Boeuf Bourguignon  
mit glasierten Zwiebeln und Schnittlauchpüree

Crème brûlée

Mousse au Chocolat  
mit saisonalen Früchten

**69 Euro pro Person**

**buchbar ab 20 Personen**