

## 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**