

Frankreich und seine Klassiker

Unsere Genussreise vom 22.03. bis 07.04.2019

franzose küste



Alle Speisen bieten wir in Bankettform an, das heißt:
Sie bedienen sich am Buffet

Die vegetarischen Komponenten sind am Buffet mit einem „V“ gekennzeichnet

Vorspeisen u.a.

Salat Nizza mit Thunfisch, Kapern und Sardellen

Flammküchlein

Quiche Lorraine

Pariser Zwiebelsuppe

Hauptspeisen u.a.

Boef Bourguignon

(geschmortes Rindfleisch mit Speck, Champignons, Kräuter der Provence)

Coq au Vin

Schweinesteak mit Kräutern, Roquefortkäse und Tomatenwürfel

Muscheln mit Knoblauch-Weißwein-Sahnesauce

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Blumenkohl mit Béarnaise

Bohnenbouquet

Dessert u.a.

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Französische Käsespezialitäten

Crêpe mit Eis oder Nuss-Nougat-Crème

Sie möchten alle 3 Gänge vom Menü:

- Vorspeisen
- Hauptspeisen
- Dessert

Ihr Preis: 20,00 Euro

Sie möchten nur den Hauptgang
als Tellergericht?

Entweder Sie bedienen sich selbst
am Buffet oder unser Servicepersonal
nimmt Ihre Bestellung auf.

Ihr Preis 15,00 Euro

Sie essen ausschließlich vegetarisch?

Ihr Preis 10,00 €

Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxydationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker 5= Geschwefelt
6=geschwärzt 7=gewachst 8=mit Phosphat 9=mit Süßungsmitteln 10=enthält eine Phenylalaninquelle 11=mit Zuckerarten und
Süßungsmitteln 12=Zuckeraustauschstoffen

Allergenkennzeichnung:

a=glutenhaltiges Getreide (Weizen) b=Krebstiere c= Eier d=Fisch e= Erdnüsse f=Soja g=Milch (einschließlich Laktose) h=Schalenfrüchte
i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Schwefeldioxid m=Lupinen und deren Erzeugnisse n=Weichtiere und deren Erzeugnisse