

SOIRÉE BLANCHE

Feiern Sie auf dem Palazzo-Parvis in stimmungsvoller
Atmosphäre vom Frühjahr bis Spätsommer

Palazzo

Ein sommerliches Picknick unter freiem Himmel

Leichtigkeit, Ungezwungenheit und ein Hauch von Südfrankreich stehen bei dieser Veranstaltung im Vordergrund, was sich auch in den Speisen widerspiegelt:

Zum Empfang, hausgemachte Quiche Lorraine, eine leichte Sommerbowle und eisgekühltes Bier. Vorspeisen aus dem Picknick-Korb mit eingelegten Antipasti und Pasteten, sowie gesalzene Butter machen Lust auf mehr. Die ofenfrischen, lauwarmer Baguettes werden mit dem „Bicyclette de Boulangerie“ an die Tische gefahren und verteilt.

Auch die Hauptgänge erinnern an einen Sommerabend bei guten Freunden: Marinierte Steaks, Merguez und Gemüse in der Folie mit Fetakäse und frischen Kräutern aus dem Smoker, Hähnchenbrust an pikanter Soße, Schweinebraten à la provençale in Knoblauch-Olivenöl und Chicken Wings in Honigmarinade und frische Gemüselasagne.

Bei den hausgemachten Burgern darf man zuschauen oder gar selbst Hand anlegen! Beilagen wie Ofenkartoffeln mit frischem Kräuterquark, Teiglinge auf Riesling Kraut und Spicy Wedges werden dazu angeboten.

Ein erfrischendes Dessert am hauseigenen Eisstand mit den verschiedensten Eissorten, lauwarmer Schoko Muffins mit kühlem Mandel-Schmand und eine leichte Joghurtcrème mit frischen Früchten, sorgen für einen runden Abschluss.



Beim Konzept Soirée Blanche handelt es sich um eine exklusive Veranstaltung, die von Juni bis in den Spätsommer bei der Palazzo Halle gebucht werden kann.

Wir bieten Kapazitäten von 50 bis 400 Gästen.

Erleben auch Sie ein Sommerfest der besonderen Art und laden Sie Ihre Gäste und Mitarbeiter zu einer Soirée Blanche unter freiem Himmel ein!

Das Palazzo „Soirée Blanche“-Paket

(auf Basis von 7 Stunden Veranstaltungsdauer)

57 EURO pro Person

Zzgl. Getränkeverbrauch

Zzgl. der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %

