

# SOIRÉE BLANCHE

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

*Palazzo*

# SOIRÉE BLANCHE

## Zum Empfang

- o Quiche Lorraine mit frischem Lauch und Speck
- o Gemüse-Quiche

## Vorspeisen aus dem Picknick-Korb

### Weckgläser mit

- o Würziger Joghurtrahm
- o Angemachter Camembert mit frischen Kräutern
- o Gläser mit Senf / Ketchup / Aioli

### Aufschnitt-Platte und Pasteten

### Antipasti-Platte

Lauwarmes Baguette an den Tischen mit frischer gesalzener Butter / Kräuterquark mit frischen Kräutern und Gewürzen

## Hauptgänge

### Aus dem Smoker und vom Grill

- o marinierte Hüftsteaks
- o marinierte Hähnchenbrust
- o Hähnchenbrust in pikanter Soße
- o Chicken Wings in Honigmarinade
- o Rostbratwurst
- o Merguez mit Harissa
- o hausgemachte Burger zum „selbst Hand anlegen“
- o Gemüselasagne mit Käse überbacken

## Salate

- o Tomatensalat mit frischen Zwiebeln und Rahm
- o Gurkensalat mit frischem Dill
- o Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Artischocken
- o Asiatischer Salat
- o Südfranzösischer Brotsalat aus der Camargue
- o Kartoffelsalat
- o Französischer Bauernsalat

# SPEISEKARTE

## Beilagen

- o Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- o Spicy Wedges
- o Südfranzösisches Grillgemüse
- o Pommes für die Kids

## Dessert

### Eisstand mit

- o Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer-, Joghurt-, Limonen-, Nuss- und Stracciatella-Eis

**Leichte Joghurtcrème** mit frischen Früchten

*Palazzo*

**Das „Soirée Blanche“-Paket**  
(auf Basis von 7 Stunden Veranstaltungsdauer)

**57 EURO pro Person**

Zzgl. Getränkeverbrauch  
Zzgl. der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %