



CONFERENCE

DINNER

Reservieren Sie die Palazzo-Halle für einen stimmungsvollen Abschluss Ihrer Konferenz oder Ihres Kongresses

Palazzo

CONFERENCE DINNER Speisekarte

Zum Empfang

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

Vorspeisen aus dem Picknick-Korb

Weckgläser mit

- Würziger Joghurtrahm
- Angemachter Camembert mit frischen Kräutern
- 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

- marinierte Hühsteaks
- marinierte Hähnchenbrust
- Schweinsbraten à la provençale in Knoblauch-Olivenöl
- Hähnchenbrust in pikanter Soße
- Chicken Wings in Honigmarinade
- Rindswürste
- Rostbratwurst
- Merguez mit Harissa
- hausgemachte Burger zum „selbst Hand anlegen“
- Gemüselasagne mit Käse überbacken
- Gemüse in der Folie mit Fetakäse und frischen Kräutern

Beilagen

- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Spicy Wedges
- Teiglinge auf Riesling Kraut
- Südfranzösisches Grillgemüse
- Maiskolben mit Butter
- Pommes für die Kids

Salate

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

Dessert

Eisstand mit

- Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer-, Joghurt-, Limonen-, Nuss- und Stracciatella-Eis
- Leichte Joghurtcrème** mit frischen Früchten
- Lauwarmer Schokoladen Muffin**
– innen flüssig – mit kühlem Mandel-Schmand

Das Palazzo „Conference Dinner“-Paket
(auf Basis von 7 Stunden Veranstaltungsdauer)

57 EURO pro Person

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



Die Palazzo-Halle bietet auch einen weitläufigen Außenbereich

Palazzo