

# LA PÀSION DEL FLAMENCO

Reservieren Sie die Palazzo Halle für Ihre stimmungsvolle Feier  
von November 2018 bis Februar 2019

*Palazzo*

*Palazzo*

## KONTAKT UND RESERVIERUNG


PROJEKT EINS GmbH  
Liststraße 18  
76185 Karlsruhe

Telefon +49 721 94433-0  
Telefax +49 721 94433-99

[www.palazzo-halle.de](http://www.palazzo-halle.de)  
[info@projekteins.de](mailto:info@projekteins.de)

## SPEISEN UND GETRÄNKE

Le Gourmet Catering-Services GmbH  
[www.le-gourmet.de](http://www.le-gourmet.de)



Erleben Sie die Leidenschaft und das Feuer Andalusiens im atemberaubenden Ambiente der Palazzo Halle. Lassen Sie sich mitreißen und verführen mit kulinarischen Köstlichkeiten und perfektem Rundum-Service.  
Reservieren Sie gleich einen Termin von November 2018 bis Februar 2019.

## Das Palazzo-Angebot „La Pasion del Flamenco“ umfasst:

- Reichhaltige Speisevielfalt (siehe Buffet)
- Exklusiv-Nutzung der Palazzo Räumlichkeiten (Dauer 7 Stunden)
- Dekoration im andalusischen Stil
- Koch-, Bar- & Servicepersonal in passenden Kostümen
- Vorab-Beratung & Rundum-Betreuung

Pauschal-Preis 68,00 Euro pro Person  
zuzüglich Getränkeverbrauch (Getränkliste auf Anfrage)  
zuzüglich der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %

## Kapazitäten

Halle 50–500 Personen, Loft 20–45 Personen

# EL BUFFET

## Fingerfood zum Empfang

- 🍷 Olivenspießchen
- 🍷 Tortilla-Ecke mit Serrano
- 🍷 Geflügelspießchen mit Salsa

## Vorspeisen

- 🍷 Gegrillte Paprika, Pilze und Zucchini
- 🍷 Pflaumen im Speckmantel
- 🍷 Serrano von der Aufschnittmaschine
- 🍷 Melone mit Schinken
- 🍷 Anchovis
- 🍷 Hausgemachte Aioli
- 🍷 Croquetas mit Fleisch-, Fisch- und Gemüsefüllung

## Suppe

- 🍷 Suppe Salmorejo (Tomatensuppe mit Brot) und Chorizo

## Salate

- 🍷 Grüner Blattsalat an Vinaigrette mit Spanischem Olivenöl
- 🍷 Tomatensalat von großen Fleischtomaten mit Olivenöl und Zwiebeln
- 🍷 Gurkensalat mit süßlichem Joghurt-Dressing
- 🍷 Spanischer Kartoffelsalat mit Erbsen

## Hauptgänge

- 🍷 Paella Valencia mit Hühnchen, Garnelen und Schweinefleisch
- 🍷 Vegetarische Paella
- 🍷 Tintenfischtuben mit Hackfleisch gefüllt in Weißwein-Knoblauch Soße
- 🍷 Hackbällchen in verschiedenen pikanten Soßen mit Reis
- 🍷 Frittierte Calamares mit hausgemachter Aioli
- 🍷 Cannelloni in Tomatensoße mit Käse überbacken
- 🍷 Lammeintopf mit Bohnen und ofenfrischem Bauernbrot
- 🍷 Pata-Negra Spanferkel-Keule und zweierlei Soßen
- 🍷 Papas Arrugadas (Runzelkartoffeln)
- 🍷 Hähnchenragout mit Tortilla

## Dessert

- 🍷 Hausgemachte Crema Catalan
- 🍷 Diverse Eissorten mit Toppings
- 🍷 Wasser und Honigmelone mit verschiedenen Honigsorten
- 🍷 Spanische Mandeltorte mit Vanille-Rahm
- 🍷 Gebrannte Mandeln

## Käseauswahl

Eine Auswahl verschiedener Spanischer & Südfranzösischer Käsesorten mit diversen Oliven, verschiedene Soßen, Kräutersalzen, Öle und Butter. Eine Auswahl an ofenfrischen Brotsorten.