



# THE GREAT GATSBY

Reservieren Sie die Palazzo Halle für Ihre stimmungsvolle Feier  
von November 2017 bis Februar 2018



*Palazzo*


## KONTAKT

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)





Wir laden Sie ein zu einem Abend im Flair der 20iger Jahre.  
Genießen Sie Ihre Feier im atemberaubenden Ambiente der Palazzo Halle  
mit kulinarischen Köstlichkeiten und perfektem Rundum-Service.  
Reservieren Sie gleich einen Termin von November 2017 bis Februar 2018.

### *Das Palazzo-Angebot „The Great Gatsby“ umfasst:*

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

Pauschal-Preis 66 Euro pro Person  
zuzüglich Getränkeverbrauch (Getränkliste auf Anfrage)  
zuzüglich der gesetzlichen MwSt., derzeit 19 %

Darüber hinaus erfüllen wir auch gerne Sonderwünsche, z. B.:

- American "Cherry-Pineapple-Strawberry-Punch" als Aperitif
- Stimmungsvolle Entertainment-Angebote

### *Kapazitäten*

Halle 50–500 Personen, Loft 20–45 Personen,

# THE BUFFET

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

### *Zum Empfang:*

- ✿ Blätterteig-Kissen mit Lachsfüllung, schwarzem Sesam & Limonencrème
- ✿ Hackbällchen mit Cheddar Cheese & Jalapenos
- ✿ Samosa mit Sweet-chili-dip

### *Vorspeisen*

- ✿ Luftgetrockneter Schinken an Melonenspalten & frischen Erdbeeren
- ✿ Hausgebeizter Lachs mit Pitú, Limetten & braunem Rohrzucker mit Wasabischaum im Crêpsemantel
- ✿ Shrimps-Tower mit Zitronenspalten, Cocktailsauce & Aioli
- ✿ „Veggie-Wrap“ mit gebratenem Gemüse & Sweet-sour-dip
- ✿ „Farmer's Wrap“ mit Hähnchenstreifen & American-sauce

### *Suppe*

- ✿ Kürbis-Crèmesuppe mit Kürbiskern-Öl in der Bügelflasche

### *Hauptgänge*

- ✿ Rosa gebratene Rinderhüfte mit Würzbutter & Chardonnay-Jus
- ✿ Medaillon von der Schweinelende an pfeffrigem Cognac-Rahm
- ✿ „Gatsby-Burger“ vom Rind (200g) mit Röstzwiebeln, Tomaten, süße Gurken, Schmelzkäse, knusprigem Bacon
- ✿ Souffliertes Kabeljaufilet unter der Kräuterkruste an Vermouth-Schaum
- ✿ Pikanter Duftreis
- ✿ Kleine Baked Potatoes mit frischem Kräuterschmand
- ✿ Fettuccini mit geschmolzenen Tomaten & jungem Spinat, Bärlauchpesto & gehobeltem Grana Padano
- ✿ Grillgemüse „Südstaaten-Style“ mit Paprika, roten Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten & Knoblauch

### *Salate*

- ✿ Salat von gegrillten Geflügelstreifen mit Paprika, roten Zwiebeln & getrockneten Tomaten
- ✿ Thunfischsalat mit Mais, Schalotten, roten Bohnen & frischen Kräutern
- ✿ Romana-Salatherzen mit Cherrytomaten, Gurken, Sprossen, Kräutercroutons & Parmesandressing
- ✿ Bunter Linsensalat mit Roastbeef-Röllchen & Kräutercreme
- ✿ Maissalat mit schwarzen Oliven & Mayonnaise

### *Dessert*

- ✿ Saftige Muffins mit Blaubeeren und Schokoladensplittern
- ✿ Götterspeise im Gläschen in verschiedenen Farben
- ✿ „Long Island“ Candybar – der Schwarm aller Südstaaten-Ladies
- ✿ Cupcakes & Donuts
- ✿ Hausgemachte Sorbets mit Schaumwein aufgegossen
- ✿ Marshmallow- & Snickers-Eis mit Schokoladensplittern und Smarties
- ✿ Bourbon-Vanille-Crème mit „Southampton-Gewürzkirschen“

### *Live Cooking*

- ✿ Ganze marinierte Putenbrust mit leichtem Rauch & Honigaroma