



SOIRÉE BLANCHE

Vorspeisen

Fine de claire Austern / Zitrone / Schalottenvinaigrette

Escargots / Knoblauchbutter

Terrine von Lachs und Zander / Apfelmeerrettich

Zwiebeltarte / Schnittlauch

Artischocken-Oliventarte

Ziegenfrischkäse gebläht

Vichisoise / Schnittlauch / Croutons

Baguette

Warme Speisen

Hochrippe (am Stück) / Pfeffersauce / Café de paris
Butter

Coq au vin / Perlzwiebeln

Rotbarbenfilet (gebraten) / junger Blattspinat

Jacobsmuscheln / Pernodsauce / Estragon

Bohnenbündchen / Pommes dauphinoise

Dessert

Crème brûlée / Himbeere

Vanilleparfait / Erdbeere

Französische Käseauswahl / Birne / Traube /
Feigensenf

Preis 78€ pro Person

inklusive Aperitif

TERMIN Donnerstag, dem 23.07.2026

EINLASS 18 Uhr | BEGINN 19 Uhr

HALLE8, Laischeweg 8, 38554 Weyhausen

Wir sind so voller Vorfreude und möchten Euch herzlich
zu unserem SOIRÉE BLANCHE willkommen heißen!

Ihr könnt Euch mit uns auf französische Speisen,
französische Weine sowie auf die weiße Leichtigkeit
des Interieurs, umrahmt von französischer
Hintergrundmusik, freuen.

Dresscode TOUT EN BLANC

Wir bitten um vorherige Reservierung und nehmen diese
gern telefonisch unter 0157.80601329
(auch per WhatsApp) oder via E-Mail an
ggeventcatering@wolfsburg.de entgegen.

Mit kulinarischen Grüßen

Tom Graubner, Carsten Gädke und Team

Hinweis: Barzahlung oder Überweisung,
Kartenzahlung ist nicht möglich.