



THEMENABEND HALLE8

| | |
|----------|---|
| THEMA | Ente in 2 Gängen |
| TERMINE | Freitag, den 08.12.23 Samstag, den 09.12.23 Empfang ab 19 Uhr Menü ab 19.30 Uhr |
| LOCATION | HALLE8 by GG Event Catering Laischeweg 8, 38554 Weyhausen |

Brust oder Keule?

Diese Frage erübrigt sich, denn unser Entenmenü besteht aus zwei Hauptgängen.

Gemäß Hardy's legendärem Entenessen, möchte das Küchenteam um Carsten Gädke Sie mit einem 5-Gänge-Menü verwöhnen.

Tom Graubner und Team werden Ihnen die Gänge servieren und die korrespondierenden Weine kredenzen.

Freuen Sie sich auf den

Gruß aus der Küche

Tatar von gebeiztem Lachs

Rote Bete / Apfel- Meerrettich / Schnittlauch

Knusprige Entenbrust

Selleriepüree / Spitzkohl / geschwenkte Pilze / Sternanisjus

Passionsfruchtsorbet mit Champagner aufgefüllt

Knusprige Entenkeule

gefüllter Kartoffelknödel / Rotkohl mit glacierten Apfelspalten /

Portwein-Morchelsauce / Pinien-Petersilienschmelze

Parfait von grillierten Haselnüssen / Zimt-Panna-Cotta / Gewürzbirnen

MENÜ zu einem Preis von 75€ pro Person

*(Getränke exklusive)

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 besten Grüßen und voller Vorfreude

Ihr Team vom GG Event Catering

Hinweis: Nur Barzahlung oder Überweisung möglich.