

Kulinarischer Altstadtbummel



Mai bis September

Vorspeise	„Dakos“ – Spezialität aus Kreta Knusperbrot mit Olivenöl gebacken, belegt mit gewürfelten Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Feta und frischen Kräutern als Finish & mit Olivenöl und Balsamicocreme beträufelt	Delphi <input type="checkbox"/>
&		
Zwischengang	Jakobsmuscheln treffen Scampi „Provencial“ in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten, mit Fetakäse überbacken, dazu hausgebackene Brötchen	
Vorspeise	Kräuterseitlinge mit luftgetrocknetem Schinken mit Parmesan, Cherrytomaten, Salbei und Kräuterbaguette	Kolpinghaus <input type="checkbox"/>
&		
Zwischengang	Möhren-Ingwer-Cremesuppe	
Vorspeise	Kräuterchampignons mit einem Hauch Knoblauch gewürzt auf Baguette mit Sauce á la Hollandaise	Hotel Schmidt <input type="checkbox"/>
&		
Zwischengang	Minestrone klare Bouillon mit frischem Gemüse und Kräutern	
Vorspeise	Antipasto all' Italiana Bruscetta, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella und Basilikum, dazu Brot	Da Vito <input type="checkbox"/>
&		
Zwischengang	Grüne und weiße Nudeln mit Cherrytomaten und Mozzarellawürfeln und frisch geriebenen Parmiggiano	
Vorspeise	Gebackene Kartoffelbällchen mit Käse-Schinkenfüllung an Salatbouquet mit hausgemachter Vinaigrette	Bootshaus <input type="checkbox"/>
&		
Zwischengang	Marinierter fruchtiger Schichtsalat von Mandarine, Sellerie und Möhre im Glas serviert	
Vorspeise	Sigara Boregi Blätterteig gefüllt mit Schafskäse und Petersilie, dazu Tomaten und Gurkenscheiben mit Cacik	Marmaris <input type="checkbox"/>
&		
Zwischengang	Patlican Tava Gebratene Scheiben von Auberginen mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in pikanter Tomatensoße mit Cacik und Brot	

Diese Menüliste bitte spätestens 1 Woche vorher ausgefüllt im TIM-Büro abgeben!

Sie erhalten anschließend die Rechnung und den detaillierten Programmablauf.

Bitte geben Sie im Voraus an, wenn Sie Gutscheine für den kulinarischen Altstadtbummel haben und reichen ihn mit der Menüauswahl ein.

Bitte beachten Sie: Kolpinghaus: Sonntag Ruhetag Bootshaus: Montag Ruhetag

Bitte haben Sie Verständnis, dass bei einer Gruppengröße von mehr als 10 Personen die Gruppe eventuell auf mehrere Tische verteilt wird.

Hauptgang	„Surf & Turf“ Doradenfilet und kleines Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter auf mediterranem Gemüse, dazu Potatoe Wedges	Delphi <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter mit Pellkartoffeln und Dill-Gurkensalat	Kolpinghaus <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Salatplatte „Waterkant“ Großer bunter Salat mit gebratenem Fischfilet und Kräuterbaguette	Hotel Schmidt <input type="checkbox"/>
Hauptgang	"Portafolio" - Mit Schinken und Käse gefüllte Schweinemedallions mit einer Fleischfond-Weinsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	Da Vito <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Gebratene Tandoori-Hähnchenbrust auf mediterranen Tomaten-Gemüsenudeln	Bootshaus <input type="checkbox"/>
Hauptgang	Variation vom Rindersteak und Hähnchenbrustfilet mit pikanter Zwiebel-Champignonsoße und knusprigen Bratkartoffeln	Marmaris <input type="checkbox"/>
Dessert	Delphis Sommertraum Joghurt-Orangenmus vom griechischen Sahnejoghurt und frischem Oran- gensaft im Glas geschichtet mit Gebäck und Früchten der Saison garniert	Delphi <input type="checkbox"/>
Dessert	Herren-creme mit dunkler Schokolade und Schattenmorellen	Kolpinghaus <input type="checkbox"/>
Dessert	Tropic-Eisbombe Maracuja-Eisbombe mit heißer Pfirsich-Mango-Sahne	Hotel Schmidt <input type="checkbox"/>
Dessert	Italienische Dessertvariation passend zur Jahreszeit	Da Vito <input type="checkbox"/>
Dessert	Joghurt-Limettencreme mit Fruchtsoße	Bootshaus <input type="checkbox"/>
Dessert	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	Marmaris <input type="checkbox"/>

Wichtig: Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass für jede Änderung eine Verwaltungsgebühr von 5,- € berechnet wird. Ausnahmen sind Änderungen seitens der Gastronomie.

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen und kreuzen Sie jeweils ein Gericht pro Speisegang an.

Name, Vorname: _____ Email: _____

Straße: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____ Mobil: _____

Wunschtermin: _____ Startzeit: _____ Teilnehmerzahl: _____ mit Stadtführung (+ 5,- € pro Person)

Unterschrift: _____