

Kulinarischer Altstadtbummel



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

&

Zwischengang **Jakobsmuscheln treffen Scampi „Provencial“**
in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten, mit Fetakäse überbacken, dazu hausgebackene Brötchen

Delphi

Vorspeise **Kräuterchampignons**
mit einem Hauch Knoblauch gewürzt auf Baguette mit Sauce á la Hollandaise

&

Zwischengang **Minestrone**
klare Bouillon mit frischem Gemüse und Kräutern

Hotel Schmidt

Vorspeise **Antipasto all' Italiana**
Bruscetta, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella und Basilikum, dazu Brot

&

Zwischengang **Grüne und weiße Nudeln mit Cherrytomaten**
und Mozzarellawürfeln und frisch geriebenen Parmiggiano

Da Vito

Vorspeise **Gebackene Kartoffelbällchen mit Käse-Schinkenfüllung**
an Salatbouquet mit hausgemachter Vinaigrette

&

Zwischengang **Marinierter fruchtiger Schichtsalat**
von Mandarine, Sellerie und Möhre im Glas serviert

Bootshaus

Vorspeise **Sigara Boregi**
Blätterteig gefüllt mit Schafskäse und Petersilie, dazu Tomaten und Gurkenscheiben mit Cacik

&

Zwischengang **Patlican Tava**
Gebratene Scheiben von Auberginen mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in pikanter Tomatensoße mit Cacik und Brot

Marmaris

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.

An folgenden Tagen ist der kulinarische Altstadtbummel nicht möglich:

Bootshaus: Montag Kolpinghaus: Sonntag Delphi: Samstag

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

Mai bis September

Hauptgang	„Surf & Turf“ Doradenfilet und kleines Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter auf mediterranem Gemüse, dazu Potatoe Wedges	Delphi <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	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: _____