

**SAMSTAG, 17. SEPTEMBER 2016:**  
**30-JÄHRIGE ABITURFEIER**  
*Werner-von-Siemens-Gymnasium*

**Ab 17.30 UHR: APERITIF** (*bei schönem Wetter im Garten*)

Pro Person servieren wir ein Glas (0,1 l)  
PROSECCO, Vino frizzante, PROSECCO-ORANGE oder ORANGENSAFT

**Zum Aperitif - VERSCHIEDENE FLAMMKUCHEN:**

**FLAMMKUCHEN „TRADITIONELLE“**

*(Crème fraîche / Zwiebeln / Speck)*

**FLAMMKUCHEN „FORESTIÈRE“**

*(Crème fraîche / Zwiebeln / Champignons / Speck)*

**FLAMMKUCHEN „NAPOLITAINE“** (vegetarisch)

*(Crème fraîche / Zwiebeln / Tomaten / Paprika / Mozzarella / Basilikum)*

.....

**Ab 19.00 UHR: 3-GÄNGE-MENÜ/BUFFET**

**VORSPEISENBUFFET:**

**VERSCHIEDENE SALATE**

*(Blattsalate, Gurkensalat, Karottensalat)*

mit VERSCHIEDENEN DRESSINGS

*(Limonen-Joghurt-, Balsamico-, Feigen-Senf- und Kartoffeldressing)*

**NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS**

mit Meerrettich

**EINGELEGTES GEMÜSE**

*(Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons)*

**PARMASCHINKEN MIT MELONE**

**SALAT „CAPRESE“**

*(Tomaten, Büffelmozzarella, frisches Basilikum)*

**PANZANELLA**

*(Toskanischer Brotsalat)*

## **HAUPTSPEISEN:**

### **SCHWEINELENDE**

*mit Kartoffelgratin, Lauchgemüse, Madeirasauce*

oder

### **BOEUF BOURGUIGNON**

*(Rindfleisch, Rotweinsauce, Champignons,  
Karotten, Speck, Kartoffelgratin)*

oder

### **GEMÜSE-LASAGNE**

oder

### **PENNE „LACHS“**

*(Penne, Norwegisches Lachsfilet, Zucchini, Curry-Rahmsauce)*

.....

## **DESSERTBUFFET:**

### **TARTE TATIN**

*(Apfeltarte, Zimtstreusel, Rum-Sahne)*

### **CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES**

*(Himbeeren, Creme Fraîche)*

### **KÄSEPLATTE**

*mit Käsespießen / Baguette*

.....

Die Getränke à la carte sowie die Cocktails  
bezahlt jeder Teilnehmer selbst (bar - keine Kartenzahlung)

Ab 21 Uhr sorgt DJ Danny Deluxe für dezente Musik  
- je nach Wunsch und Laune -

.....

**Das Orga-Team und die Rosarium-Crew wünschen  
Viel Spaß !**