

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 Rosario-Crew wünschen
Viel Spaß !**