

**Exemplarische Menü-Vorschläge zur
Weihnachtszeit 2021**

Menü – I 44,50€

Salat / grüne Papaya / Gurke / Crispy Garnele
Gänsekeule / Jus / Rotkohl / Serviettenknödel
Zimt-Panna-Cotta / Frucht / Macarons

Menü – II 48,50€

Feldsalat / geräucherte Gänsebrust / Himbeer-Vinaigrette
Rosa gebratenes Rinderfilet / Jus /
Pilze / Winterkohl / Rosmarin-Kartoffeln
Bratapfel mit Vanilleeis

Menü – III 42,50€

Lachstartar / Rösti / Schmnad
Lachsfilet / Garnele / rotes Curry / Gemüse / Reis
Creme Brulee / Sorbet

Menü – IV, vegetarisch 34,50€

Büffelmozzarella / Rote Bete / Rauke / Tomate
Frischkäse-Kürbis-Ravioli / Pilze / cremige Weißweinsauce
Creme Brulee / Sorbet

Sollten Ihnen die oben genannten exemplarischen Menü-Vorschläge nicht zusagen, (Fisch im Hauptgang, Vegetarische Gerichte oder Winterspecials wie Grünkohl, etc.), so beraten wir Sie sehr gerne individuell in einem persönlichen Gespräch und können Ihnen dann ein konkretes Angebot zukommen lassen.

Wir, Ihr Team vom Längengrad in Kiel, sind überzeugt davon, dass ein persönliches Gespräch die beste Grundlage – und zwar ganz unabhängig davon, ob Sie mit 10 oder 200 Personen planen, für den Erfolg Ihrer Veranstaltung ist.

Unsere Angebots-Bestimmungen:

- Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung maximal 2 unterschiedliche Menüs aus (diese maximal 2 unterschiedlichen Menüs sind entsprechend in jedem Gang identisch).
- Spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn benötigen wir die exakte Anzahl der jeweiligen Menüs.
- Die finale Personenanzahl muss uns 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.
Erfolgen nach dieser Frist eventuell weitere Reduktionen in der Personenanzahl, werden die vereinbarten Konditionen (Speisen oder Pauschalen) auf die mitgeteilte Personenanzahl zu 100% berechnet.
- Unser abgeschlossener Bereich „ Roter Salon“ ist erst ab einer Personenanzahl von 25 Personen für eine geschlossene Veranstaltung buchbar.