

AMANO

Chalet

Packages

AMANO CHALET

Hausgemachtes Urkrusten Brot • Salzbutter
Bündner Fleisch • Hausgeräucherter Schinken • Bergkäse
Traube • Walnuss • Pfefferbeißer • Feigen-Senf

Gruyère & Emmentaler Käsefondue • Essiggurke
Rosmarin- & Knoblauchbaguette • Helles Landbrot
Grand Central heißer Grillstein mit
(A) Filetsteak & Riesengarnelen
(B) Kalbshülfe & Riesengarnelen

Zucchini • Kirschtomate • Wiesenchampignon
Baby Mais • Meerrettich • Chili-Essig & Salsa Verde Dip
Grüne Sauce • Aioli • Tartar Sauce • Grüner Salat mit
Himbeer-Dressing • Geröstete Kartoffeln

Apfelstrudel • Vanille Sauce • Schlagsahne

Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale mit Wein, Bier
Softdrinks & **DIGESTIF**

(A) € 115
(B) € 100

TEL AVIV

Warmes Pita & Bagel • Shakshuka
Geräuchertes Rindfleisch • Gezupftes Huhn
Tahini • Aubergine • Fermentierte Mango • Ei
Hummus • Baba Ganoush

Marinierte Lammkeule • Muhammara • Feta-Käse • Oliven
Minz-Kümmel-Joghurt • Harissa • Israelischer Salat
Eingelegter Kohlrabi • Portwein-Schalotten

VEGETARISCHE OPTION

Geschmorter Blumenkohl • Sumachzwiebel • Sesam

Pistazien-Filo-Zigarren • Preiselbeermarmelade
Granatapfelsirup • Gebackener Kadaifi Teig mit Sirup oder
warmes Schokoladenfondue mit frischen Früchten

Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale mit Wein, Bier
Softdrinks & **DIGESTIF**

FLEISCHLIEBHABER € 76
VEGGIE € 70

ST. MORITZ

Hausgemachtes Urkrusten Brot • Geräucherte Paprikabutter
Bündner Fleisch • Hausgeräucherter Schinken • Bergkäse
Traube • Walnuss • Pfefferbeißer • Estragon-Senf

Appenzeller Raclette-Käse • Kirschtomaten
Gepickeltes Gemüse • Geschmorte Bundmöhren
Rinderrippen • Kräuterkartoffeln

VEGETARISCHE OPTION

Waldpilz-Lauchstrudel

Apfeltarte • Vanillecreme oder
warmes Schokoladenfondue mit frischen Früchten

Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale mit Wein, Bier
Softdrinks & **DIGESTIF**

FLEISCHLIEBHABER € 76
VEGGIE € 70

DER BAYER

Brezeln • Hausgemachtes Urkrusten Brot • Alpenhainer Obazda
Senfbierbutter • Röstzwiebel • Rettich-Radischen Salat
Kaminwürzen • Münchner Weißwurst • Süßer Senf • Krautsalat

Kalbsschnitzel • Preiselbeeren • Zitrone • Sauerkraut
Backkartoffel mit Kräuterquark • Gurken-Dill-Salat

VEGETARISCHE OPTION

Semmelknödel mit Waldpilzrahm
& frischen Kräutern

Bayerische Crème-Tarte oder
warmes Schokoladenfondue mit frischen Früchten

Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale mit Wein, Bier
Softdrinks & **DIGESTIF**

FLEISCHLIEBHABER € 72
VEGGIE € 66

BUCHEN SIE IHR EVENT:

+49 30 400 300 2400 • events@amanogroup.de