

# FUNKY KITCHEN

t h e s o u n d o f f o o d



Jens-Peter Fiene,  
Küchenchef

## Menüvorschläge Frühling 2019

Jens-Peter Fiene & das Funky Kitchen Team  
freuen sich Ihr Gastgeber sein zu dürfen

**Liebe Gäste,**

Die folgenden Menüvorschläge empfehlen wir für Gruppen von 20 bis 60 Personen.

**Bitte wählen Sie ein Menü für Ihre Gruppe aus.**

Die Gänge der vorgeschlagenen Menüs können zu einem neuen Menü zusammengestellt werden. Eventuell führt dies zu einer Änderung des Menüpreises.

**Menü Frühling, pro Person 45,00 €**

Spargelcremesuppe  
mit frischen Kräutern und Krebschwänzen

•••

Geflämmtes Lachsmedaillon  
auf Bärlauchrisotto

•••

Rhabarber Mousse mit frischen Erdbeeren  
und Schokoladensegel

**Unser Menüklassiker im Frühling, pro Person 57,50 €**

Vorspeisen Variation à la Funky Kitchen

***Von allem etwas...***

*auf Tellern und in Schalen angerichtet und in der Mitte der Menütafel eingesetzt.*

*Alle Gäste bedienen sich nach eigenem Geschmack und Appetit*

•••

Rosa gebratenes Rinderfilet  
auf mit gegrilltem Spargelgemüse und Zuckerschoten,  
dazu Rosmarinkartoffeln

oder

Bärlauchrisotto mit gegrilltem Spargel  
(vegetarisch)

•••

Crème Brûlée mit Tagessorbet

**Vegetarisches Menü Frühling, pro Person 35,00 €**

Spargelcremesuppe  
mit frischen Kräutern

•••

Bärlauchrisotto mit gegrilltem Spargel

•••

Rhabarber Mousse mit frischen Erdbeeren  
und Schokoladensegel

Bitte informieren Sie uns über die gewünschte Anzahl der vegetarischen Hauptgänge spätestens fünf Tage vor dem Reservierungsdatum, per E-Mail.

Zum Menü servieren wir Ihnen korrespondierende Weine oder ein Bier vom Fass aus unserer Getränkepauschale.

**Getränkepauschale**

Prosecco classico und saisonaler Aperitif (nach Absprache)

alkoholfreier Aperitif (nach Absprache)

Weißwein und Rotwein, trocken

Bier, Becks vom Fass, alkoholfreies Becks sowie Radler

Weizenbier von Erdinger und alkoholfreies Weizenbier von Erdinger

Mineralwasser von Magnus, Softgetränke von „fritz“ und „Thomas Henry“,

Apfelsaft, Orangensaft, Saftschorlen

Heißgetränke wie Kaffee, Cappuccino, Espresso oder Tee.

Preise Getränkepauschale pro Person:

3 Stunden, 25,00 €

4 Stunden, 31,00 €

5 Stunden, 37,00 €

6 Stunden, 43,00 €

Nach Ablauf der Getränkepauschale kann diese stundenweise verlängert werden, je Stunde werden pro Person 8,00 € berechnet. Als Berechnungsgrundlage wird die Personenzahl zu Beginn der Feier herangezogen.

Alle Preise inkl. MwSt.

## Menüvorschläge Frühling 2019

1.4.19 bis 30.6.19 | Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

**FUNKY KITCHEN**  
the sound of food

Tel: 0511 277 66 96 | fiene@funky-kitchen.de



Menütafel im Barbereich  
für ca. 20 Personen  
„Feier am Mittag“

Blick in die Lounge  
(Clubraum) zur linken Seite  
und Bar zur rechten Seite  
„A la Carte Geschäft mit  
Tische für 4-6 Personen“



Blick in die Lounge  
(Clubraum)  
„A la Carte Geschäft mit  
Tische für 4-6 Personen“

## Menüvorschläge Frühling 2019

1.4.19 bis 30.6.19 | Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

**FUNKY KITCHEN**  
the sound of food

Tel: 0511 277 66 96 | fiene@funky-kitchen.de

Im Sommer bietet unsere großzügige Dachterrasse die Möglichkeit eines unserer Menüs mit Blick über den Expo Berg zu genießen.

