

FUNKY KITCHEN

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



Jens-Peter Fiene,
Küchenchef

Menüvorschläge Sommer 2019

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

Menüvorschläge Sommer 2019

gültig 1.7.19 bis 31.8.19

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

FUNKY KITCHEN
the sound of food

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

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 Sommer, pro Person 45,00 €

Gazpacho mit einem Spieß
von gegrillten Riesengarnelen

•••

Geflammtes Lachsmedaillon
auf Tagesgemüse
und gerösteten Kartoffelwürfeln

•••

Mousse von weißer Schokolade mit frischen Beeren
und Schokoladensegel

Unser Menüklassiker, 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 Graupen Risotto mit kleinem Gemüse und Jus

•••

Crème Brûlée mit Tagessorbet

Menüvorschläge Sommer 2019

gültig 1.7.19 bis 31.8.19

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

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

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

Vegetarisches Menü Frühling, pro Person 35,00 €

Gazpacho mit Röstbrot

•••

Scheiben vom geräucherten
und gerillten Tofu auf Tagesgemüse

•••

Mousse von weißer Schokolade mit frischen Beeren
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 Aperol Spritz

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.

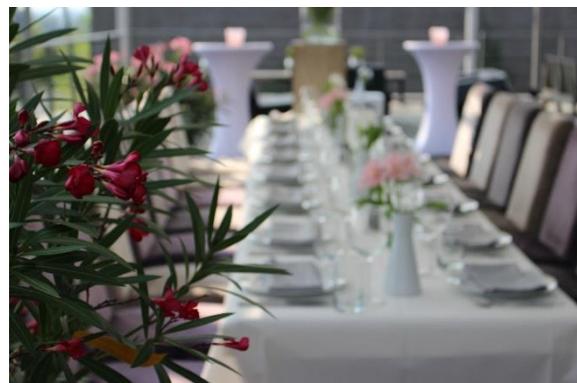
ALLE genannten Preise inkl. MwSt.

Menüvorschläge Sommer 2019
gültig 1.7.19 bis 31.8.19
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

FUNKY KITCHEN
the sound of food

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.



Menüvorschläge Sommer 2019
gültig 1.7.19 bis 31.8.19
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

FUNKY KITCHEN
the sound of food

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 Tischen
für 4-6 Personen“



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