

# FUNKY KITCHEN

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



Jens-Peter Fiene,  
Küchenchef

## Weihnachtliches Mittagmenü

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

## Mittagsmenü zur Weihnachtszeit

Dienstag bis Freitag von 12 bis 14:30 Uhr für Gruppen von 10 bis 60 Personen.

Für Gruppen ab 25 Personen öffnen wir unser Restaurant auch Montag-, Samstag- oder Sonntagmittag zwischen 12 und 14:30 Uhr.

Consommé von der norddeutschen Freiland-Gans  
mit kleinen Klößen und Eierstich

•••

Kross gebratene Maispouardenbrust auf Vanille-Karotten-  
Steckrüben-Gemüse mit kleinen Kartoffeln und Jus

•••

Vanille-Zimt Crème Brûlée

Pro Person 35,00 €

### Vegetarisches Menü

Tagessuppe

•••

Gnocchi mit Steinpilz-Champignon Rahm,  
Parmesan und Röstbrot

•••

Vanille-Zimt Crème Brûlée

Pro Person 30,00 €

Die Anzahl der vegetarischen Menüs wird 5 Tage vor dem Reservierungsdatum benötigt.

Zum Mittagsmenü empfehlen wir unsere Getränkepauschale.

#### **Getränkepauschale zum Mittagsmenü 19,00 €**

Prosecco classic, saisonaler Aperitif und alkoholfreier Aperitif

Weißwein und Rotwein, trocken

Bier, Becks vom Fass, alkoholfreies Becks sowie Radler

Erdinger Weizenbier und Erdinger alkoholfreies Weizenbier

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

Apfelsaft, Orangensaft, Saftschorlen und Heißgetränke wie Kaffee,

Cappuccino, Espresso oder Tee.

Alle genannten Preise inkl. MwSt.

## ***Weihnachten im Funky Kitchen***



***Blick in die Lounge***



***Blick in den Barbereich***

