

FUNKY KITCHEN

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



Jens-Peter Fiene,
Küchenchef

Weihnachtliches Mittagsmenü

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- oder Samstagmittag zwischen 12 und 14:30 Uhr.

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

Mittagsmenü zur Weihnachtszeit

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 Bad Pyrmont, Softgetränke von
„fritz“ und „Bad Pyrmont“,

Apfelsaft, Orangensaft, Saftschorlen und Heißgetränke
wie Kaffee, Cappuccino, Espresso oder Tee.

Alle genannten Preise inkl. MwSt.

Weihnachten im Funky Kitchen

