

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

MENÜVORSCHLÄGE 2021

Liebe Gäste,

Das Funky Kitchen steht für eine frische, moderne Küche, die alle Sinne anspricht. Bei uns sehen sie nicht nur kreativ angerichtete Teller, sondern haben auch einen besonders schönen Ausblick von unserer großen Sonnenterrasse über den Expopark. Sie hören nicht nur das Knuspern des frischen Brotes, sondern können dieses auch mit Funky Musik-Begleitung genießen. Und das Wichtigste: bei jedem Bissen schmecken Sie die Leidenschaft und Liebe unserer Küchencrew. Ob rosa gebratenes Rinderfilet oder halb roh gegrilltes Thunfisch-Steak, bei uns können Sie sich über eine große Vielfalt an Genuss freuen.

Wir würden uns freuen sie demnächst bei uns im Funky Kitchen begrüßen zu dürfen. Da unsere Speisen mit sehr viel Liebe zum Detail angerichtet werden, erfordert dies entsprechend viel Zeit. Deshalb bitten wir ab einer Gruppengröße von mehr als 15 Personen um eine einheitliche Menüabsprache und Getränkeauswahl. Die Gänge der vorgeschlagenen Menüs können zu einem neuen Menü zusammengestellt werden. Eventuell ändert sich dadurch der Preis.

Die folgenden Menüvorschläge empfehlen wir für Gruppen von 16 bis max.50 Personen.

Ihre Familie Fiene & das Funky Kitchen Team

MENÜ 2021, pro Person 47,50€

Tagessuppe

Cremsuppe | marinierte Krebschwänzen



Kalbstafilespitz

Meerrettich-Schaum | Bouillon-Kartoffeln | kleines Gemüse



Crème Brûlée

Classico | Beeren

Ein vegetarisches Hauptgericht wird entsprechend des Tagesangebotes serviert. Wenn Sie im Hauptgang ein zusätzliches Fischgericht wünschen, erhöht sich der Preis um 4,00 € pro Person.

FUNKY KLASSIKER MENÜ, pro Person 59,00€

Vorspeisen Variation à la Funky Kitchen

Von allem etwas zum Teilen auf Tellern und in Schalen angerichtet
und in der Mitte der Menütafel eingesetzt.

Alle Gäste bedienen sich nach eigenem Geschmack und Appetit



Rinderfilet

auf Dijon-Senf Püree | grüner Spargel | Balsamico-Jus



Dessert

Chocolat Malheur | Tagessorbet

Ein vegetarisches Hauptgericht wird entsprechend des Tagesangebotes serviert. Wenn Sie im Hauptgang ein zusätzliches Fischgericht wünschen, erhöht sich der Preis um 4,00 € pro Person.

Überraschungsmenü

Für Gruppen von 15 bis maximal 30 Personen!

Tagessuppe

•••

Fleisch-Hauptgang nach Tagesangebot

•••

Tagesdessert

Mittagessen 29,00 € pro Person

Abendessen 40,00 € pro Person

Ein vegetarisches Hauptgericht wird entsprechend des Tagesangebotes serviert. Wenn Sie im Hauptgang ein zusätzliches Fischgericht wünschen, erhöht sich der Preis um 4,00 € pro Person.

Unser Angebot zur Mittagszeit

Mittags Ü-Menü & Getränkepauschale, für den Zeitraum vom 12-15 Uhr:

Menü pro Person 29,00 € und Getränkepauschale pro Person 20,00 €, Gesamtpreis 49,00 €

Dieses Angebot kann von Dienstag bis Freitag gebucht werden.

Unser Angebot am Abend

Abend Ü-Menü & Getränkepauschale, für den Zeitraum von 18-21:30 Uhr

Menü pro Person 40,00 € und Getränkepauschale pro Person 25,00 €, Gesamtpreis 65,00 €

Dieses Angebot kann von Dienstag bis Samstag gebucht werden.

Getränkepauschale

Aperitif: Für die Dauer des Empfangs (max. 1 Stunde)*

Prosecco „classico“, „Nonino Aperitivo“ – Prosecco, Eis, Amaro, Orange, Soda“
und „Apfelsecco“ alkoholfrei

Weißwein

Trebbiano DOC Vitali | Trebbiano d’Abruzzo

Rotwein

Rosso Salento IGT | Apulien | Sangiovese | Malsavia schwarz | Aglianico

Bier

Becks, Becks alkoholfrei, Radler, Erdinger Weizenbier, Erdinger alkoholfrei

Bad Pyrmont

Mineralwasser, Stilles Wasser

fritz-kola

fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz-limo orange, fritz-limo zitrone, fritz mischmasch, kola-orangenlimonade

fritz-spritz (BIO)

Traubensaftschorle, Rhabarbersaftschorle

Säfte und Saftschorlen

Apfel, Orange

Heißgetränke

Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Espresso Macchiato, Café Latte

Tee | verschiedene Schwarztees, Grüner Tee, Kräutertees

3 Stunden, pro Person	25,00 €
4 Stunden, pro Person	31,00 €
5 Stunden, pro Person	37,00 €
6 Stunden, pro Person	43,00 €

Nach Ablauf der Getränkepauschale kann diese stundenweise verlängert werden. Verlängerungsstunde der Getränkepauschale pro Person 6,00 €. Berechnungsgrundlage ist die Personenzahl zu Beginn der Feier.

Der Beginn der Getränkepauschale wird vom Gastgeber festgelegt bzw. wird mit Bekanntgabe der finalen Personenzahl (2 Tage vor dem Veranstaltungsdatum) festgelegt. Werden Getränke vor Beginn der Getränkepauschale bestellt, so werden diese nach Verbrauch zu den aktuellen, sprich am Veranstaltungstag gültigen Preisen, abgerechnet.

Die Getränke aus der Pauschale können variieren, z.B. wenn der neue Jahrgang des oben genannten Weines nicht den Qualitätsansprüchen entspricht, Produkte nicht mehr lieferbar sind oder ein Produktwechsel erfolgt ist.

*Nachdem Aperitif / Empfang werden die Aperitifgetränke auf Bestellung weiterhin ausgedient und nach Verbrauch, zum aktuellen Preis, pro Glas, berechnet.

Eine Abrechnung der Getränke nach Verbrauch ist möglich. Sprechen Sie uns hierzu bitte an.