



WINTER – EXCLUSIV

Gemütliche Winterabende über den Dächern der Malzfabrik

wir freuen uns auf den Winter und darauf, gemütliche Abende mit unseren Gästen über den Dächern der Malzfabrik zu verbringen.

Passend dazu haben wir schöne, frische, saisonale und regionale DINNER - SETS zusammengestellt...

Alle Speisen sind selbstverständlich aus ausgesuchten Zutaten hausgemacht. Hier arbeiten wir mit öko-zertifizierten Betrieben & Lieferanten zusammen, die uns die gewünschte Qualität und Herkunft der Produkte garantieren. Des Weiteren arbeiten wir überwiegend mit regionalen Produkten, die aus einer nachhaltigen Landwirtschaft stammen. Außerdem ist uns die saisonale Küche sehr wichtig, um lange Vertriebswege zu vermeiden. Neben den Speisen – spielt für uns auch die Präsentation und die Verpackung der Speisen eine entscheidende Rolle – getreu dem Motto „stilvoll und trotzdem umweltbewusst. Als zukunftsorientiertes, innovatives Unternehmen sind uns diese Punkte bei unserer Arbeit besonders wichtig.“

In dem Menüpreis ist folgendes inklusive:

- Eine exklusive Anmietung der Fläche | Angebot – Gruppengrößen von 15 – 20 Personen (Wirtshaus zum Oberstübchen)
(Für größere Gruppen vom 20 bis 200 Personen, bieten wir gern in einem gesonderten Angebot weitere Locations wie z.B. das Studio, den Speicher... und viele weitere Flächen im Kachelhaus an.)
- 4 Stunden Aufenthaltsdauern
Jede weitere angefangene Stunde wird pro Person mit 6,00 € brutto berechnet
- Speisen – 3 Gang | Menü | Personal | Equipment
zzgl. somit exkl. werden die Getränke im Nachgang per tatsächlichem Verbrauch berechnet

Bei Fragen stehen wir gern zur Verfügung.

Viel Freude beim Schmökern...

Foodpol Concept Catering GmbH
Böhlerstrasse 1
40667 Meerbusch

Foodpol Berlin
Bessemerstrasse 16
12103 Berlin
phone +49 (30) 60 69 04 62
Fax +49(30) 60 69 04 63
mail berlin@foodpol.com

Foodpol Hamburg
Wendenstrasse 195
20537 Hamburg
phone +49 (40) 86 68 39 50
Fax +49 (40) 86 68 39 55
mail hamburg@foodpol.com

AMTSGERICHT NEUSS HRB 19107

Geschäftsführer
Kay Schlichting & Volker Brüggem

www.foodpolCATERING.com

WEIHNACHTEN GESETZTES DINNER – INDIVIDUELL KOMBINIERBAR

3 GANG MENÜ – JE GANG BIITE AUF EINE AUSWAHL FESTLEGEN.
VEGETARIER WERDEN SELBSTVERSTÄNDLICH BERÜCKSICHTIGT

1. VORSPEISE – WÄHLE 1 AUS 5

... Geflügelconsommé | echter Zimt | Enten-Kumquat-Schaschlik
... Lavendel-Steckrübencreme | Topinamburluft | Dammwild WanTan
... Lebkuchen-Selleriecreme | Petersilie-Clementinen-Öl | Korinthen-Clementinen-Falafel

... Weihnachtlicher Bittersalat | Geschmorte Birne | Thymian Emulsion

Dry-Tomato-Parmesan WanTan

... Babyleaf - Salate | Nelken - Met - Dressing | Wakame
Christmas Label Rouge Chicken am Spieß

2. HAUPTGÄNGE – WÄHLE 1 AUS 6 (+1 WEITEREN FÜR VEGETARIER)

... geschmorte Dry Aged Beef-Schaukel von True Wilderness | Rosenkohl mit Heu - Butter
Gojibeeren-Crumble | Spekulatius - Kartoffelkloß | Sellerie - Zimtschaum

... Geschmorte Entenkeule | Orangeat - Vanille - Rotkohl | Karotten - Fichtennadel - Salbe
gebackene Zimt - Schalotte

... Schottischer Laxx Label Rouge | schwarzes Rotwein - Risotto | Bratapfel - Gelee

Rotkohlpraline | Kardamomluft

... Gefüllte Onion en Blanc | Holunderbeeren - Graupen | Raclette Käse

Bratapfel - Selleriepüree | Bratapfelflocken

... Rotkohlroulade mit Maronen - Kartoffel - POPReis - Füllung | geschmorte Weißkohljus
Wirsingchips | gebackene - Lebkuchen - Schwarzwurzel

3. DESSERT – WÄHLE 1 AUS 3

... Lavendel - Crème brûlée | Veilchenzucker | Williams-Christ-Kirschen

... Schokoladenfondant | Yoghurt-Mohmouse | Gewürz - Mandarine

... Christstollen-Mousse | Schokocrumble

**3 – GANG MENÜ
pro Person
49,50 € inkl. 19% MwSt.**



GETRÄNKE

Die Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch im Nachgang berechnet

Wasser „Viva con Agua“ laut und leise

0,33l. 2,00 €

0,75l. 4,50 €

ChariTea's | LemonAid's – diverse Sorten

0,33l. 3,00 €

Anjola – diverse Sorten

0,33l. 3,50 €

Fritz Kola; Zuckerfrei; Mischmasch (Spezi)

0,33l. 2,50 €

Kaffeespezialitäten

ab. 2,00 €

Craftbeer - Neumanns Mittel zum Zweck - hauseigenes Pils

0,33l. 3,00 €

Das Craftbeer ist nur im Wirtshaus zum Oberstübchen erhältlich. Es wird mit edlem „Hallertauer“, „Spalter Aromahopfen“ sowie „Braumalz Pilsner Art“ aus heimischer Brauergeste - streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Konventionelle Gärung und kalte, lange Lagerung bis zur vollständigen Reife, gepaart mit einer über 290-jährigen Familien-Brautradition ergeben den von Bierkennern so geschätzten fröhlichen Schluck.

Prosecco frizzante, Le Contesse, IGT

0,7l. 18,00 €

Der Prosecco ist ein feinschäumender Sekt von heller goldgelber Farbe mit allen fruchtigen Eigenschaften der Prosecco-Rebe. Der Sekt ist direkt, von klarem Zuschnitt und mit einem Aroma von grünen Äpfeln, das dem Geschmack seine Frische verleiht. Er präsentiert sich in einer frischen, leichten und rassigen Art mit sanftem Geschmack als typischer Sekt für alle Gelegenheiten und ideal zu jedem Gericht.

Dickes B – weiß und rot

1,0l. 23,00 €

WEIß Dicke B - Pfälzer Mischung für Berlin Eine Fruchttige Versuchung, als Wein des Monats. Sommerliche Mischung aus Riesling, Weißburgunder und ein kleiner Zip Müller Thurgau. Verführerisch, sommerlich, saftig, schmelzig.

ROT Dieser Rotwein besticht durch seine gefährliche „Süffigkeit“ – Vorsicht! Eine Cuvée, bestehend zu großen Teilen aus Accolon 60%, Cabernet Dorsa 20% und abgerundet vom Klassiker Spätburgunder. Mit viel Kraft, Würze und intensive Beerenaromen. Gut abgerundet, feine Tannine, dafür extrem viel Frucht.

OPTIONAL UND NACH ABSPRACHE

Nach Absprache bieten wir gesondert - Aperitif und Digestif, Cocktails oder auch Spirituosen an. Gern wählen wir gemeinsam mit Ihnen aus einem breiten Sortiment aus Klassikern, regionalen Spezialitäten oder auch exklusiven Besonderheiten aus.

