

WWW.FOOD-FIRE.DE

RESTAURANT
KITCHEN No1

OPENHOUSE
CHRISTMAS EVENT



DONNERSTAG, 02.12.2021

SAMSTAG, 11.12.2021

DONNERSTAG, 16.12.2021



OPENHOUSE MENÜ

83,00 €*
Pro Person

„GRUSS“ VON DER FOOD & FIRE FEUERPLATTE

inkl. Glühweinpfang Winzerglühwein aus der Region (weiß/rot),
Heier Apfelwein, Heier Orangensaft, Heier Traubensaft



HAUPTGÄNGE VOM BUFFET & UNSEREN FRONTCOOKING-STATIONEN

DAS BESTE VOM RIND

geschmort oder gebraten mit zweierlei Fleischcuts
z.B. Flank, Short Ribs, sous Vide Tafelspitz usw.

WEIHNACHTLICHER KRUSTENBRATEN VOM SPANFERKEL

aus dem Spiebratenofen, Spekulatiusauce,
Speckkartoffelpre & Schmorzwiebelkraut

TANDORRI HÄHCHENSPIESS

auf Aprikosen-CousCous und Harissa Joghurt

FISCH & MEER

LACHS im Kaffee-Rub

UNSERE BEILAGEN

winterliches Schmorgemse, Rosmarinkartoffeln,
Risotto & Kartoffelplätzchen
groes winterliches Salatbuffet mit zweierlei Dressing

VEGETARISCH

FRISCHE GARGANELLI

aus dem Parmesanrad mit Pesto, s-saurem Krbis & Krbuskernen



DESSERT

GROSSES ÜBERRASCHUNGS-DESSERT BUFFET

mit Eis, Cremes und Gebackenem z.B.:
Crme Brle, Schokoladensouffl, Glhweinsorbet



Am Abend hlt die Kche weitere
kreative Bffetberraschungen fr Sie vor.

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIES

Rhn Sprudel Mineralwasser (laut/leise)	0,75l / 0,25l
Rhn Sprudel Apple Plus	0,25l
Rhn Sprudel Johannisbeerschorle	0,25l
Auswahl an Neumarkter Now Bio Limonaden	0,33l
Fritz Kola	0,33l

BIER VON DER DARMSTÄDTER PRIVATBRAUEREI

Braustb'l Pilsner	0,33l
Braustb'l Naturtrbes helles	0,33l
Braustb'l Pilsner alkoholfrei	0,33l
Braustb'l Radler	0,33l
Braustb'l Weissbier	0,5l
Braustb'l Weissbier alkoholfrei	0,5l

HEISSGETRÄNKE

Caf crema
Espresso / Espresso doppelt
Cappuccino
Latte Macchiato
Tee (verschiedene Sorten)

WEINAUSWAHL VOM WEINGUT DOROTHEENHOF THORSTEN DIENST

2020er Riesling Classic, feinherb	0,75l
2016er Martinez Rotwein Cuve, trocken	0,75l

COCKTAILS & LONGDRINKS

Cuba Libre
Caipirinha
Gin Tonic

Unter dem Motto „Dinieren & Flanieren“ knnen Sie gemeinsam mit Ihren Gsten den Abend ganz nach Ihrem Gusto gestalten. Unsere hochwertige Speisen- und Getrnkeauswahl sowie unser Rahmenprogramm mit Tanz und Showeinlagen sind im All-Inclusive Preis enthalten.