

SOUL FOOD MENÜ

- BREAD & CO.

360° Laib | Gewürz-Focaccia | Laugengebäck | Pfeffer-Cranberry-Frischkäse | gesalzene Butter | Hummus & Mandel-Crunch | Knusper-Grissini mit Rosmarin-Salz

THE STARTERS

GRAVED & GLAZED

Gebeizte Lachsforelle | Rote Bete | Meerrettich | Sushi-Reis

CRUNCHY PRALINE

Gebackene Kürbispraline | Chili-Mayo |

eingelegter Ingwer

HIRSCH-HOT DOG Hirschbratwurst | Blaukraut-Chutney |

Rotwein-Creme | Kürbiskern-Crumble

- MOST BELOVED

WINTER-RAMEN IMPERIAL STYLE

Gezupfte Gans | glasierte Ramen-Nudeln | Feldsalat | eingelegte Schwammerl

GARNELEN-SCHASCHLIK

Spieß von geflämmter Garnele & Paprika | spicy Tomaten-Marmelade

- LIVE COOKING AM IMPERIAL KÜCHENPASS

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Maronen-Pürree | Trüffel-Jus | Blattspinat | Haselnuss-Crunch

GEBACKENE, FRÄNKISCHE **KLOSSTEIG-POMMES**

Sour Cream | gepickelte rote Zwiebeln | Schnittlauch

— DESSERT

FLYING CHOCOLATES 3erlei Schokolade – flying style

APERITIF

SPRITZ DER SAISON

25 - 40 Personen

40 - 60 Personen

p.P. **6,30** € Netto p.P. **7,50 €** Brutto

60 - 150 Personen

p.P. **5,04** € Netto p.P. **6,00 €** Brutto

p.P. **7,56 €** Netto

p.P. **9,00 €** Brutto

DIE DRINKS inkl. im Paketpreis

WEISSWEIN & ROTWEIN (je eine Sorte) **BIERE & ALKOHOLFREIE BIERE MINERALWASSER** KAFFEESPEZIALITÄTEN



UNSER ANGEBOT

inkl. Menü und Getränke

Zu den Sitzmöglichkeiten stehen zusätzlich Bar-Tische zur Verfügung. * Das Getränkepaket ist für einen Zeitraum von vier Stunden ab Veranstaltungsbeginn gültig. Alle Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch verrechnet.

25-40 Personen

40 - 60 Personen

60 - 150 Personen

p.P. **142,02 €** Netto p.P. **169,00 €** Brutto p.P. **134,45 €** Netto p.P. **160,00 €** Brutto p.P. **125,21 €** Netto p.P. **149,00 €** Brutto

