

Ihr Bestellformular

für

Käfer's

Kulinarische Köstlichkeiten zum Opernball 2009

Wenn Sie kommen, ist alles schon vorbereitet.
Senden Sie umseitiges Bestellformular einfach per Fax an 0611 / 536 -222
oder übermitteln Sie uns Ihre **individuellen** Wünsche per E-Mail an
info@kurhaus-gastronomie.de

Bei kulinarischen Nachfragen stehen wir Ihnen unter der oben genannten E-Mail Adresse
oder telefonisch unter der Rufnummer 0611 / 536-200 zur Verfügung.

Um Ihre Wünsche berücksichtigen zu können, bitten wir um Bestellung
bis Freitag, 27. Februar 2009, 18:00 Uhr.

**Die Rechnung wird von der Kreditkartennummer
von Ihrem Konto abgebucht.**

Bitte prüfen und unterzeichnen Sie die Rechnung!

**„Verlierer halten Meetings,
Gewinner feiern auf dem Opernball.“**

Ihr

Joel Käfer

Bitte ergänzen Sie Ihre Angaben für die Bestellung Opernball 2009:

Tisch-Nummer _____ Name _____
Personenzahl _____ Firma _____
Straße _____ PLZ / Ort _____
Telefon-Nr. _____ Fax-Nr. _____
Kreditkarten-Nr. _____ Gültig bis _____

Mit der Angabe der Kreditkarten-Nummer buchen wir den Rechnungsbetrag nach der Veranstaltung direkt von Ihrem Konto ab.

Mit Ihrer Unterschrift garantieren Sie für Ihre Bestellung. In jedem Fall bitten wir Sie, die Rechnung am Abend zu prüfen und zu unterschreiben.

Gedeck pro Person 2,50 €
(wird bei jeder Bestellung automatisch berechnet.)

VORSPEISEN

_____ **Spicy Tuna** mit Apfel-Wasabi-Espuma
eingelegtem Ingwer und Algensalat **26,00 €**

_____ **Cocktail von Königskrabbe und Hummer**
in der Königskrabbe serviert mit Mango
und Cocktailsauce **32,00 €**

_____ **Vorspeisen Ouvertüre**
Graved Lachswürfel mit Senf-Honig Dillsauce;
Gänseleberterrine; Asiatisches Zitronen-
Hähnchen auf Mangosalat; Geräucherter
Saibling mit Apfelmeerrettich; Scampi in Dill
gebraten auf Cocktailsauce **33,00 €**

_____ **Das Besondere zum großen Ball**
KKK - Käfer´S Krisen Kaviar
30g Malossol Kaviar mit mehligem Kartoffeln,
Sauerrahm, gehacktem Eiweiß und Eigelb
sowie Zwiebeln **95,00 €**

_____ **Opern Vorspeisen Ferngucker** (auf Vorbest.)
ab 2 Personen Preis pro Person
Riesen Scampi mit Cocktailsauce im
Bananenblatt; Antipasti mit Louisiana Garnelen
und Meerrettich-Ketchup Sauce;
Vitello Tonnato; Lachsfilet Zar Nikolai mit
Apfelmeerrettich; Gänsestopfleberterrine mit
Apfelgelee; weißer Spargel mit Ei-Vinaigrette;
Geräucherte Lachsforelle vom Königsee;
Tuna in Sesam mit Algensalat **36,00 €**

HAUPTGÄNGE

_____ **Gegrillter weißer Heilbutt** mit Teriyaki Sauce
mit weißem Stangenspargel,
und mehligem Kartoffeln **36,00 €**

_____ **Kotelett vom Limousin Kalb**
mit Kartoffelschaum, grünen Bohnen
und Baby Karotten **38,00 €**

_____ **Tournedo Rossini**
an Trüffelsauce mit grünen Bohnen,
Bohnenkraut und Kartoffelschaum **39,00 €**

DESSERTS

_____ **Frische Waldbeeren** **18,50 €**
mit Vanilleeis, flüssiger Sahne
und Fruchtmark

_____ **Ball Étagère** **19,50 €**
Zitronentarte mit Himbeeren,
Mousse au Chocolat mit Erdbeeren
und Mangosalat mit eigenem Sorbet

CHAMPAGNER / SEKT 0,75 l

_____ Fürst von Metternich, trocken oder rosé 46,00 €
_____ Lanson « Black Label » 86,00 €
_____ Lanson rosé 98,00 €
_____ Laurent Perrier, brut 92,00 €
_____ Lanson rosé Magnum 1,5l 190,00 €
_____ 1998 Champagner Dom Pérignon 220,00 €
_____ 1999 Champagner Dom Pérignon 220,00 €

WEIßWEIN 0,75 l

_____ 2007 Chardonnay trocken
Weingut Brendel
Pleisweiler-Oberhofen 37,00 €
_____ 2007 Riesling Gelblack
trocken
Schloss Johannisberg 39,00 €
_____ 2007 Chablis
Daniel Dampé & Fils, Burgund 42,00 €
_____ 2007 Chablis 1er Cru
Côte de Léchet
Daniel Dampé & Fils, Burgund 54,00 €
_____ 2007 Sancerre, Loire 59,00 €
_____ 2006 Schwarz Weiss
Weingut Schwarz
Neusiedlersee, Österreich 72,00 €
_____ 2006 Riesling Grünlack
Spätlese, trocken
Schloss Johannisberg 78,00 €

ROTWEIN 0,75 l

_____ 2005 "Les Trois Tomates"
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Domain de St. Eugène 48,00 €
_____ 2006 Minervois AC
Les Barons, Château d'Oupia 52,00 €
_____ 2003 Kalkmergel Spätburgunder
Spätlese trocken
Weingut Knipser (Pfalz) 59,00 €
_____ 2004 Tinto Crianza
Bodegas Lopez Cristobal
Duero, Spanien 75,00 €
_____ 2006 Sito Moresco
Angelo Gaja, Piemont 83,00 €
_____ 2006 Schwarz Rot
Zweigelt
Weingut Schwarz 89,00 €
_____ 2003 Château de Pez 99,00 €

Wasser

_____ Selters La Culinaria leicht, 0,75 l 11,00 €
_____ Selters La Culinaria naturell, 0,75 l 11,00 €

Unterschrift : _____

Datum : _____