DIE AUSWAHL FÜR IHRE FEIER

Fritten kombinieren. Toppings wählen. Süß abschließen.

DREI SORTEN FRITTEN

Steakhouse-Fritten

Breit geschnittene Kartoffelpommes im Steakhouse-Schnitt.

Curly Fries

Spiralförmig geschnittene Kartoffelpommes.

Süßkartoffelpommes

Pommes aus Süßkartoffeln mit süßlicher Note.

FÜLLUNGEN & TOPPINGS

Mexikanisch

Pollo Pibil, Sour Cream, mexikanisch eingelegte Zwiebeln, Koriander und Guacamole-Dressing.

Trüffel-Parmesan (Aufpreis)

Trüffel-Mayo, Parmesan und frisch geriebener Trüffel.

Tomate-Feta

Bruschetta-Tomatenmix, Feta-Käse, gehackte Petersilie und etwas Parmesan.

Chili con Carne & Guacamole

Chili con Carne, Guacamole, mexikanisch eingelegte Zwiebeln, gehackte Petersilie und Gouda.

Chicken Alfredo

Alfredo-Hühnchen mit gehackter Petersilie und etwas Gouda.

Mexikanischer Salat

Guacamole-Dressing, Cherrytomaten, Kidneybohnen, Mais und Petersilie.

Chili Cheese Burger

Angebratenes Hackfleisch mit Chili-Cheese-Soße, gehackter Petersilie und kleinen Tomaten.

DESSERTS ALS ADD-ON

Churros

Knuspriges Spritzgebäck mit Schokosoße, Vanillesoße oder Zimt & Zucker.

+ 6 € pro Person netto

Cheesecake nach San-Sebastián-Art

Mit Apfelkompott.

+ 6 € pro Person netto

Panna Cotta

Panna Cotta mit Fruchtpüree nach Absprache.

+ 5 € pro Person netto

Crêpes

Dünne Pfannkuchen, wahlweise mit Nutella, Zimt & Zucker oder Fruchtpüree.

+ 6 € pro Person netto

Das Trüffel-Parmesan-Topping ist mit einem Aufpreis verbunden, auch als Menü-Topping.
Die Toppings sind Beispiele und flexibel. Vegane Varianten besprechen wir gerne mit Ihnen.

Alle Preise netto, zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.