

UNVERTRÄGLICHKEITEN ABFRAGE

VORSPEISE*

*Gebeizte Filet von der Fjord Forelle
Topinambur – Beluga Linsen – Tamarinde – Kresse
D/I*

VEGANE ALTERNATIVE*

*Vegane Gemüseterrine –
Kürbiscreme – Balsamico-Trüffel-Perlen – Rotkohl-Krokant
A/E*

HAUPTSPEISE*

*Gegrilltes Kalbssteak - Drilling Kartoffeln
Thymian Jus – Brokkoli – Sauce Bernaise
B/D/E/N/Q*

VEGANE ALTERNATIVE*

*Geschmortes veganes Steak
Artischocken-Kartoffel-Püree- Rote Beete Jus - Rübchengemüse
E/J/Q*

DESSERT*

*Kürbisfinancier
Weißes Schokoladeneis – Tonkabohnen-Kürbis-Crumble
A/B/D/K/P*

VEGANE ALTERNATIVE*

*Veganes Kürbistörtchen
Kernöl-Crumble – Orangensorbet - Vanille
A/J/K/P*

Mitternachtssnack*

*Berliner Currywurst – Madras Curry
A/E/L*

Bitte nur zurückschicken, wenn ein vegetarisches/veganes Hauptgericht gewünscht wird oder sonstige Anmerkungen (Glutenfrei, Laktosefrei, etc.) notwendig sind!

Folgende Gäste (Vor- und Nachnamen) haben abweichende Wünsche:

		Veganes Menü	Sonstige Unverträglichkeiten
Name			
Name			
Name			
Name			

Rückmeldung bis spätestens **20.09.2023** an events@haymarket.de.

Bei Rückfragen: 0531 38004 -45 oder -48

ALLERGENE

- A** GLUTEN
- B** EIER
- D** LAKTOSE / MILCH
- E** SELLERIE
- I** FISCH
- J** SOJA
- K** SCHALENFRÜCHTE
- L** SENF
- N** SCHWEFELDIOXID - & SULFIT
- P** NÜSSE
- Q** KNOBLAUCH

***UNTER VORBEHALT, ÄNDERUNGEN MÖGLICH – KREUZKONTAMINATION IST ÜBERALL MÖGLICH!**