

UNVERTRÄGLICHKEITEN ABFRAGE

VORSPEISE*

Büffelmozzarella

Wachtelbohnen-Crème, Wilder Brokkoli, Balsamico Perlen, geröstetes Landbrot
A/D/Q

VEGANE ALTERNATIVE*

Linsen-Pralinen

Kürbiscrème, Knusper-Hanfsamen, Venenkresse, Kalamansi Sud
A/Q

HAUPTSPEISE*

Zart gegarte Rinderschulter vom Hochlandrind
Getrüffelte Linda Kartoffelcrème, Portweinjus, eingelegte Wilde Feige, Kräuterseitlinge
D/E/Q

VEGANE ALTERNATIVE*

Gegrillter Erbsen- und Weizenriegel

Getrüffelte Linda Kartoffelcrème, Portwein – Rote Betejus, eingelegte Wilde Feige, Kräuterseitlinge
E/J/Q

DESSERT*

Himbeere-Pistazie, Mini Pistazie Financier mit Himbeericing
Schokolade-Orange, Schokoganache, Orangengel, Knusper
Vanille-Mandel, Kleines Mandel-Tartelette, Vanille-Aufschlagganache
A/B/D/K/P/J

VEGANE ALTERNATIVE*

Kürbisgewürz Küchlein,
Orangen-Kalamansi-Sorbet, dragierte Kürbiskern/Gewürze Crumble
A/B/D/K/P

Mitternachtssnack*

vegan

Gebackene Falafelbällchen / Sesamdip
F/Q

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 **23.09.2024** an events@haymarket.de.

Bei Rückfragen: 0531 38004 -45 oder -48

ALLERGENE

- A** GLUTEN
- B** EIER
- D** LAKTOSE / MILCH
- E** SELLERIE
- F** SESAM
- J** SOJA
- K** SCHALENFRÜCHTE
- P** NÜSSE
- Q** KNOBLAUCH

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