



Dine A Round im historischen SCHLOSS Fleesensee

Dienstag, 15.10.2024, 20.00 Uhr

15 Jahre SpaCamp



Station I > Bar Wintergarten

Landschinken

Greyerzer Käse*

Oliven / Perlzwiebeln / Cornichons*

Kürbis-Kokos Süppchen*

Kerne und Öl*

Station II > Bar 1842

Wildragout aus eigener Jagd

Wacholdersauce / Ofenkarotte / Topinamburgratin

Station III > Bar Kamin

Poulardenbrust

Portweinjus / Trauben / Waldpilze / Polenta*

Station IV > Boardroom

Aus dem Grana Padano Laib*

Linguine mit Schlossgartenkräuter*

Pesto / Rucola*

Station V > Blüchers Küche

Blüchers Fleesensee-Bisque
Rauchfischfond / Müritzfische / Paprika / Creme Fraiche

Station VI > Blüchers Kuppel

Rote Bete*
Kürbis Süß-sauer / Buchenpilz / Haselnuss*

Station VII > Guestrelation Desk

Dessertbüfett
Zitronencreme nach Omas Rezept*
Buchteln mit Zwetschgenröster*
Creme Catalana*
Mousse au Chocolat*
Macarons*
Internationale Käseauswahl*
Feigensenf / Grissini / Nüsse / Trauben / Chutney / Pana Carasatu*

* Vegetarische Gerichte

* Vegane Gerichte

Getränke

Softgetränke
Heißgetränke (Kaffee & Tee)
Hauswein (rot/weiß)
Bier
Sekt/Prosecco

Das Dinner inkl. Getränke (von 19.30 bis 24.00 Uhr)
ist im SpaCamp-Ticket inkludiert. Danach Selbstzahler
Die Service-Mitarbeiter:innen geben gerne Auskunft
zu Zusatzstoffen, Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt.

Foto: AdobeStock/master1305