

DON GIOVANNI

präsentiert ein **KESSEL BUNTES**
unser weihnachtliches unterhaltsames
Showprogramm... mit

FRANK VONTHAL & die
HAPPYDANCERS



Reservierungen im
Wintergarten ab 6 – 120
Personen möglich.

Reservieren Sie rechtzeitig unter:

Tel.: 0341-308888-0

Mail: hotel@don-giovanni-leipzig.de

Noch freie Termine:

21.11./28.11.

04.12./05.12./11.12./12.12

Eintritt 4,99 € / Buffet 35,00 €

**Kartenvorverkauf / Vorkasse
ab dem 01.09.2019**

39,99 €

Sozialversicherungsfreie Mitarbeiter Ausgabe
für den Chef / die Firma!!



LEIPZIGS KLEINSTER WEINACHTSMARKT ☺☺

BEGRÜSSUNG ZÜNFTIG MIT EINEM GLÜHWEIN!

ANTIPASTI SPEZIALITÄTENBUFFET-KALT

Babymozzarella / Tomate / Basilikum /
Artischockenherzen / Frutti di Mare / Shrimpcocktail
Auberginen im Parmesanmantel / Zucchini
Schafskäse Hirtensalat / Oliven / Paprika al Patron
rote Grill-Paprika / Rosmarin-Champignonköpfe
ofenfrische Brotspezialitäten auf Buchholz gebacken

WEIHNACHTLICHES SPEZIALITÄTENBUFFET-WARM

Tomatensuppe / Knoblauch / Basilikum
Parmesan Croutons / Ciabattabrot

CANNELLONI CON SALMONE AL FORNO

Teigröllchen / Ricotta / Lachsfilet /
Brokkoli gratiniert im Ofen

RIGATONI ALLA DON GIOVANNI

Nudelspezialität / Schinken / Pilzen / Creme Fraiche
im Ofen mit Mozzarella überbacken

COLLO DI MAIALE ALLA GRECCO

Schweinenacken mariniert vom Holzkohlegrill
Gurken-Knoblauch-Joghurt Dip
grüne Bohnen / kernige Bratkartoffeln

COSCIA DI ANATRA ALLA TIROLESE

Weihnachtsspezialität aus Südtirol!
Zarte Entenkeule mit Mispeln aus dem Ofen
Südtiroler Apfel-Blaukraut / Zapfenkroketten
Orangenspiegel / Wildpreiselbeeren

MERLUZZO CON CREMA DI CHAMPAGNE

Fillet vom Kabeljau / Gemüsebett / Scampi
Vino Bianco / Champagner-Risotto

DESSERTBUFFET

Tiramisu / Panna Cotta / Obstvariation

39,99 €

Preis pro Person