

„Kulinarisches Intermezzo“ für € 34,50: Ab 2 Stunden vor der Veranstaltung serviert Ihnen unser Gastronomiepartner „PRINZIPAL Catering & Events“ im KU'KO-Restaurant Vor-

und Hauptspeise Ihres gebuchten Menüs inkl. Getränk. In der Veranstaltungspause kehren Sie an Ihren Tisch zurück und runden Ihr Menü mit Nachtisch und einem Glas Prosecco ab.

Menü 1 zum Meisterkonzert am 17.10.2017

Karotten-Ingwersüppchen mit
Kichererbsen und Karottenstroh

* * *

Fleisch: Geschmorter Kalbstafelspitz
auf Kürbispüree und Mandelbroccoli

Fisch: Gebratenes Saiblingsfilet an glacierten Wurzelgemüsen,
Petersilienkartoffeln und Schnittlauchsoße

Vegetarisch: Spinatknödel mit Salbeibutter,
geschmolzenen Tomaten und Parmesan

* * *

Crème-Dessert „Birne Helene“
mit Mandelkrokant

Menü 2 zum Meisterkonzert am 05.11.2017

Rote-Bete-Carpaccio mit Salat-Bouquet,
karamellierte Ziegenkäsetaler und Walnussvinaigrette

* * *

Fleisch: Gefülltes Schweinefilet
mit Kartoffelgratin, Gemüse der Saison und Thymianjus

Fisch: Zanderfilet unter der Schwarzbrotkruste
auf Blattspinat und bayrischem Reis

Vegetarisch: Gemüsestrudel an Blattspinat
und Paprikasoße

* * *

Bourbon-Vanillecreme mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Menü 3 zum Meisterkonzert am 23.03.2018

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel,
Petersilienöl und Brezn-Chips

* * *

Fleisch: Rosa gebratene Entenbrust auf Apfel-Selleriepüree,
Balsamicozwiebeln, Bohnen und Rosmarinsoße

Fisch: Lachsmedaillon mit Sesam gebraten,
gedünsteter Pak Choi und Zitronenschaum

Vegetarisch: Gratinierte Zucchini mit Getreide-
Pilzfüllung, Zitronengremolata und Kräutersoße

* * *

Bratapfelcreme mit Karamellsoße auf
knusprigem Strudelteigblatt

Menü 4 zum Meisterkonzert am 22.04.2018 & 12.11.17: Max Müller „Tierisch“ - 16.11.17: Mocca Swing 07.12.17: Bayr. Rauhnacht - 31.01.18: Neujahrskonzert 09.01.18: Andrew Lloyd Webber Gala 01.02.18: Csárdásfürstin - 02.03.18: Opern auf Bayrisch

Feldsalat mit gebratener Birne, Roquefort und
gerösteten Haselnüssen

* * *

Fleisch: „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken mit
Prinzipal's Kartoffelsalat und handgerührten Preiselbeeren

Fisch: Lachsforellenfilet unter der Kartoffelkruste,
auf Rahmkohlrabi und Rotweibutter

Vegetarisch: Gefüllte Paprika mit Couscous und Fetakäse,
auf Tomatensugo

* * *

Schoko-Maracujamousse mit Granatapfel und Pistazien



Weitere kulinarische Angebote:

„Rustikale Häppchen“

Bei jeder Veranstaltung können Sie in der Pause ein leckeres Holzofenbrot für **€ 4,50** mit drei verschiedenen herzhaften Belägen oder Aufstrichen genießen.

„Das Premium Pausen-Paket“

Gönnen Sie sich und Ihren Freunden einen kleinen Luxus für **€ 29,50**: Exklusiv für Sie reserviert unsere Gastro während der Pause einen Stehtisch mit einer 0,75l Flasche Markenprosecco D.O.C. Vino Frizzante, Snacks, 0,5 l Orangensaft und Gläser, soviel Sie wollen!

„Der Getränke-Service“

Bei Buchung eines Getränkes bereits beim Ticketkauf der Veranstaltung umgehen Sie die Wartezeit an der Gastro-Theke. Der Getränke-Service ist nur bei Direktkauf am Ticketschalter im KU'KO oder telefonisch möglich!

Alle innen aufgeführten Intermezzo-Menüs beinhalten jeweils ein alkoholfreies Getränk zum Hauptgang, sowie ein Glas Prosecco in der Pause.

Die Angebote können nur im Vorverkauf gebucht werden. Die Tische sind begrenzt.

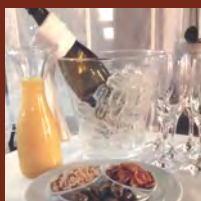
Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

Telefon: **08031 - 365 9 365** - www.kuko.de

Kufsteiner Str. 4 | 83022 Rosenheim

KU'KO
KULTUR + KONGRESS
ZENTRUM ROSENHEIM

Kulinarische Angebote



Verbringen Sie doch mal einen besonderen Abend im KU'KO und runden Sie Ihre Veranstaltung mit einem kulinarischen Erlebnis ab. Im hauseigenen Restaurant können Sie ausgewählte Abend-Veranstaltungen mit einem 3-Gänge-Menü für **€ 34,50** krönen.