



VOYAGE CULINAIRE

Goût de France

21. MÄRZ

Die französische Küche hat Tradition und ist weltbekannt. Am 21. März 2017 versammeln sich daher mehr als 2000 Köche auf allen fünf Kontinenten, um die französische Gastronomie zu zelebrieren. Auch die Brasserie Colette präsentiert an diesem Abend ein ganz besonderes 4-Gänge-Menü als Hommage an die französische Küche: Salat Nizza / Huhn in der Blätterteighaube / Comte mit Zitrone und Olivenöl / Tarte au Citron

99 € pro Person inklusive Weinbegleitung

Ostern

15./16. APRIL

Brunch am Ostersonntag von 11 bis 15 Uhr mit einer reichhaltigen Auswahl an warmen und kalten Speisen.

39 € pro Person

4-Gänge-Menü mit Lamm im Hauptgang am Samstag und Sonntag von 18 bis 23 Uhr.

79 € pro Person

Spargelzeit

1.-31. MAI

Spargelzeit in der Brasserie Colette Tim Raue.

39 € pro Person für ein 3-Gänge-Spargelmenü.

Muttertag

14. MAI

»merci chère mère« – unter diesem Motto serviert die Brasserie Colette ihren Gästen am 14. Mai ein spezielles Muttertagsmenü in vier Gängen.

59 € pro Person

inkl. Willkommens-Aperitif

Sommer in Frankreich

16. MAI

Der Sommer steht vor der Tür. Zeit für uns, unsere Karte der neuen Jahreszeit anzupassen. Tim Raue, kulinarischer Partner der Brasserie Colette, hat ganz eigene Erinnerungen an einen Sommer in Frankreich und präsentiert diese am Abend des 16.05.2017 in Form eines speziellen Sommer-Menüs.

59 € pro Person für ein 4-Gänge-Menü, das den ganzen Sommer lang bei uns erhältlich sein wird.

Fête Nationale

14. JULI

Mit dem Sturm auf die Bastille begann am 14. Juli 1789 die Französische Revolution. Ein ehrwürdiges Datum, das in Frankreich zum Nationalfeiertag wurde und bei uns in der Brasserie Colette mit einem Grand Menu gefeiert wird.

89 € pro Person

inkl. Weinbegleitung für ein 5-Gänge-Menü.