



Grashoffs Bouillabaisse

am Donnerstag, 25. Oktober 2018 um 17:00 Uhr

An der Bar und am Tisch: Die netten Damen vom Bistro
Am Herd: Christian Wichtrup und seine kompetente Mannschaft
Auf dem Herd: Die köstliche Bouillabaisse

Allein das Wort „Bouillabaisse“ lässt das Herz aller Frankophilen unter uns höher schlagen. Ursprünglich aus Marseille stammend gibt es mittlerweile so viele Rezepte wie es Köche gibt, die sie zubereiten. Lassen Sie sich mit unserer Variante den Abend verschönern und reservieren Sie rechtzeitig:

Menü

Die gefüllte Paprikaschote einmal ganz anders:
Beefstatar auf Paprikagemüse mit Jus und Kräuterreis

Bouillabaisse

Filets verschiedener fangfrischer Fische, Garnelen und Muscheln
in aromatisch gewürzter Frischsuppe mit frischem Gemüse
und dreierlei Baguette-Crostini mit Basilikum-, Tomaten- und Chilipesto

„Assiette des Fromages“

An diesem Tag reife Rohmilchkäse aus Frankreich
mit geröstetem Landbrot und gesalzener Butter aus der Normandie

Gewürzorangenmousse im Baumkuchenmantel
Orangensalat mit Pistazien und Baumkuchenspitzen

Preis pro Person: € 69,50

Getränke à la Carte, rechtzeitige Reservierung erbeten

Weitere Events in Grashoffs Bistro siehe auch unter www.grashoff.de

B. GRASHOFF NACHF. GMBH

DELIKATESSEN - BISTRO - WEINBAR - CATERINGSERVICE - KULINARISCHE PRÄSENTE
CONTRESCARPE 80 / LORiotPLATZ 1 · 28195 BREMEN

TELEFON: +49-(0)421-147 49 · TELEFAX: +49-(0)421-30 20 40 · INTERNET: WWW.GRASHOFF.DE · E-MAIL: INFO@GRASHOFF.DE