

Bereits eine Stunde vor Showbeginn öffnet unsere hauseigene Gastronomie und serviert frisch zubereitete Küche, erlesene Weine oder exotische Cocktails. Ob á la carte, zu zweit oder mit der Firma – eine individuelle Beratung sowie spezielle Gruppen- und Getränkeangebote machen den Abend im CHAMÄLEON zu etwas ganz Besonderem.

Ihre Speisen werden Ihnen mit Einlassbeginn im Theatersaal an Ihrem Bistrotisch serviert. Das Dessert folgt zur Pause. Die Theatervariationen sind bis drei Tage vor der Vorstellung buchbar.

Speisen im Saal

- **Theatervariation**

Rinderragout Burgunder Art mit glasierten Perlzwiebeln, gerösteten Champignons & Kräuterknöpfe

Dessert

Bratapfel, Mandeln & Joghurt heißes Bratapfelkompott mit karamellisierten Mandeln, Vanille, Zimt & geistem Joghurt

19,50 €

- **Theatervariation Vegetarisch**

Rauchiges Ratatouille mit Feta, Thymian & Kräuterpasta

Dessert

Bratapfel, Mandeln & Joghurt heißes Bratapfelkompott mit karamellisierten Mandeln, Vanille, Zimt & geistem Joghurt

19,50 €

- **Wintervariation**
(nur buchbar im Zeitraum 01.11. - 30.12.18)

Rücken vom Mecklenburger Kräuterschwein mit Backobst gefüllt, Apfel-Rotkraut Salat & Kräuterknöpfe

Dessert

Bratapfel, Mandeln & Joghurt heißes Bratapfelkompott mit karamellisierten Mandeln, Vanille, Zimt & geistem Joghurt

20,50 €

In freundlicher Zusammenarbeit mit GREEN GLASSES CATERING  **green glasses** CATERING

Glas Prosecco

Starten Sie Ihren entspannten Abend mit einem Glas prickelnden Prosecco. Gern organisieren wir einen Prosecco-Empfang oder servieren das Glas Prosecco am Platz.

5,50 €

Sekt Arrangement

Genießen Sie am Abend Ihres Showbesuches eine Flasche Riesling Sekt 0,75l sowie Appetithäppchen und profitieren Sie dabei vom Arrangementpreis.

- **Riesling Sekt "Wein & Glas"**
 - 1 Flasche 0,75
 - begleitet von kleinen aber feinen Appetithäppchen:
 - Ziegenkäse mit Feigensenf & karamellisierten Walnüssen
 - Serrano Schinken und Melone mit Sesam & Rosmarin
 - Tortilla Chips mit Parmesan Dip

Arrangement-Preis 39,00 €

Wein & Wasser Arrangement (empfohlen für 2 bis 5 Personen)


- Weißwein:
 - **Grauburgunder** Bischofskreuz / Weingut Pfaffmann / Pfalz, Dtl.*
 - **Chardonnay „Les Cépages“** Weingut Le Domaine de la Croix Belle / Frankreich*
- Roséwein:
 - **„Pink“ St. Laurent Rosé** Weingut Tina Pfaffmann / Pfalz, Dtl. *
- Rotwein:
 - **Cabernet Sauvignon „Las Abejas Bio“** Odfjell Vineyards / Maipo Valley , Chile *
 - **Merlot „Les Grains Noirs“** Domaine les Yeuses / Languedoc, Frankreich *

29,00 € inkl. 1 Flasche Selters medium / still 0,75 l

* Jahrgänge sind bitte der aktuellen Weinkarte zu entnehmen.

Getränkepauschale (ab 15 Personen buchbar)

Gönnen Sie sich bei Familien- oder Firmenfeiern einen entspannten und planbaren Getränkeservice. Die Getränkepauschale ist gültig von Einlassbeginn bis Auslassende. Trinkgeld exklusive.

- **Rotwein** Cuvée Caiado Weingut Adega Mayor / Portugal*
- **Weißwein** Grüner Veltliner Weingut Heiderer-Mayer / Kamptal, Österreich*
* Jahrgänge sind bitte der aktuellen Weinkarte zu entnehmen
- **Bier** Radeberger Pilsner vom Fass
Schöffelhofer Hefeweizen vom Fass
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei
Clausthaler alkoholfrei
- **alkoholfreie Getränke** Coca Cola, Coke Light
Fanta, Sprite, Thomas Henry (Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon)
Selters Wasser (medium, still)
Ostmost (diverse), Apfelsaft, Orangensaft
- **Heißgetränke** Eilles Tee
Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato
25,00 €
- **Premium Version mit**  **BRAUFACTUM**
DAS CRAFT BIER Palor Craft Beer vom Fass
29,00 €