

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**

Coq au vin blanc  
sanft gegartes Kräuterhuhn in Riesling Schaum, Ofenzucchini mit Minze, Kalamata Oliven und Kräuterreis

Dessert

Weißes Schokoladen Panna Cotta  
mit Blutorangen-Gelee und Bourbon Vanille Schaum

**19,50 €**
  
- **Theatervariation Vegetarisch**

Ofengemüse  
mit Minze, Kalamata Oliven, geräucherter Paprika, Zucchini und gerösteten Süßkartoffeln

Dessert

Weißes Schokoladen Panna Cotta  
mit Blutorangen-Gelee und Bourbon Vanille Schaum

**19,50 €**

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:

Ciabatta mit geräuchertem Lachs, eingelegten Tomaten und Artischocken

Serrano Schinken und Melone mit Sesam und Rosmarin

Knusprige Gemüsechips mit Parmesandip

**Arrangement-Preis 39,00 €**

Champagner Balkon Special

Zu unserem exklusiven Champagner Balkon Special erhalten sie neben einer Flasche Legras & Haas Tradition brut 0,375 l auch eine kleine und feine Auswahl von Appetithäppchen.

● Legras & Haas Tradition brut

*Tradition & Eleganz bester Lage der Cote de Blancs (Champagne)*

Appetithäppchen

1 Flasche 0,375 l

Holunder- Gurken und Vanille mit gerösteten Kakaobohnenkernen

Chorizo-Kartoffelbrot-Canapé mit gegrillter Paprika

Caprese am Spieß mit frischem Basilikum

Gratiniertes Ziegenkäse mit Datteln und frischer Minze

Kürbis- Curry- Huhn am Spieß mit Rosmarin

**Preis für 2 Personen 45,00 €**

## 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)  
Bionade (diverse), Apfelsaft, Orangensaft
- Heißgetränke Eilles Tee  
Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato

**25,00 €**