

Hinweise zur Buchung

Bitte geben Sie diese Menüliste spätestens eine Woche bevor der kulinarische Altstadtbummel stattfinden soll im TIM-Büro ab. Wenn einer der Teilnehmer eine Unverträglichkeit hat oder Vegetarier/Veganer ist, geben Sie dieses bitte auf der Anmeldung unter „Bemerkungen“ an. Der Altstadtbummel ist grundsätzlich in der Zeit von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr möglich. Als Startzeit empfehlen wir 18:00 Uhr/18:30 Uhr.

Wenn Sie die Menüliste eingereicht haben, benötigen wir einige Tage Bearbeitungszeit. Sobald wir die Rückbestätigungen der Restaurants erhalten haben, senden wir Ihnen eine Bestätigung, eine Rechnung sowie den detaillierten Programmablauf per E-Mail (oder per Post).

Sie haben einen Gutschein?

Dann reichen Sie diesen, wenn möglich, mit der Anmeldung ein.

Sie wünschen vorab eine Stadtführung durch einen Gästeführer*in?

Das ist für Gruppen ab 8 Personen gegen einen Aufpreis von 5,- € pro Person möglich. Die Stadtführung mit dem*r Gästeführer*in findet eine Stunde vor dem kulinarischen Altstadtbummel statt, wir empfehlen hier um 17:00 Uhr zu starten.

Wichtig: Für jede Änderung wird eine Verwaltungsgebühr von 5,- € berechnet. Ausnahmen sind Änderungen seitens der Gastronomie

Anmeldung

Name, Vorname:

Straße:

PLZ, Ort:

E-Mail:

Telefon:

Mobil:

Wunschtermin:

Startzeit:

Teilnehmerzahl:

Bemerkungen:

mit Stadtführung (+5,- € pro Person)

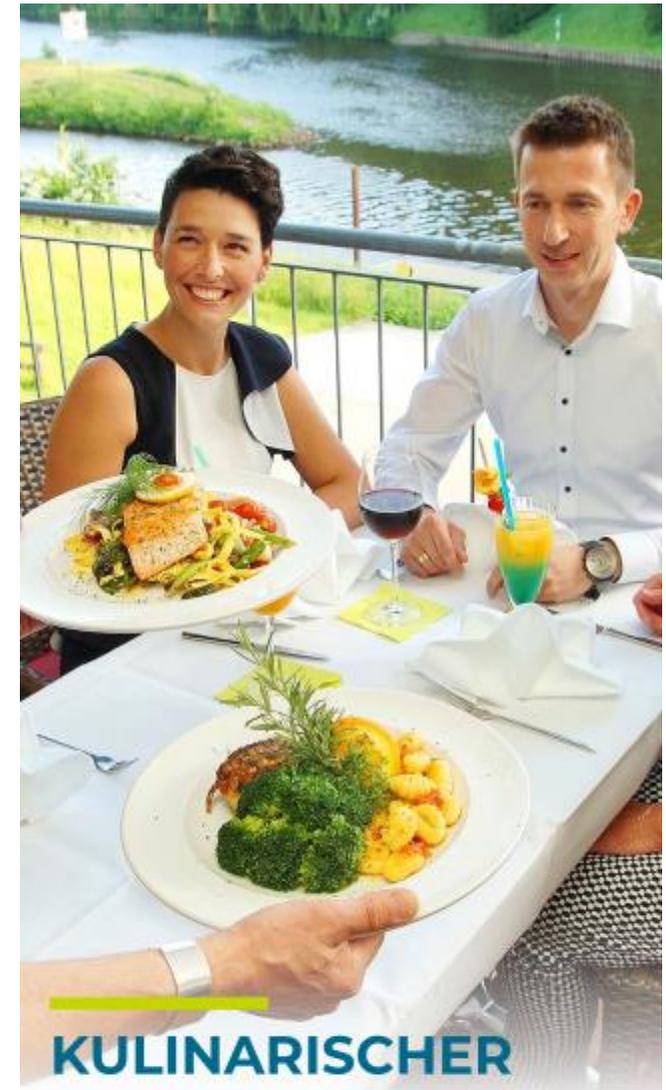
Unterschrift



Tourist Information Meppen (TIM) e.V. | Markt 4 | 49716 Meppen

T 0 59 31. 153 -153 | F 0 59 31. 153 -330 | E tim@meppen.de

www.meppen-tourismus.de



**KULINARISCHER
ALTSTADTBUMMEL**
Mai bis September



Vorspeise und Zwischengang

- **Delphi**
 - **„Dakos“ – Spezialität aus Kreta**
Knusperbrot mit Olivenöl gebacken, belegt mit gewürfelten Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Feta und frischen Kräutern
 - **Jakobsmuscheln treffen Scampi „Provencial“**
in Olivenöl mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten, mit Fetakäse überbacken, dazu hausgebackene Brötchen
- **Hotel Schmidt am Markt**
 - **Kräuterchampignons**
mit einem Hauch Knoblauch gewürzt auf Baguette mit Sauce á la Hollandaise
 - **Minestrone**
klare Bouillon mit frischem Gemüse und Kräutern
- **Kolpinghaus**
 - **Blattsalat** mit Parmesan und Schinken
 - **Zucchinisuppe**
- **Da Vito**
 - **Antipasto all' Italiana**
Bruschetta, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella und Basilikum, dazu Brot
 - **Grüne und weiße Nudeln mit Cherrytomaten** und Mozzarellawürfeln und frisch geriebenen Parmigiano
- **Bootshaus**
 - **Räucherlachsrollchen** an Kartoffelrösti mit Honig-Senfsoße
 - **Fruchtige Tomatencremesuppe** mit Mozzarella und Basilikum, Baguette
- **Marmaris**
 - **Hausgemachte Knoblauchsauce** mit Pizzabrot
 - **Sigara Böregi** Blätterteig, gefüllt mit Schafskäse und Petersilie

Hauptgang und Dessert

- **Delphi**
 - **„Surf & Turf“**
Seehechtfilet und kleines Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter auf mediterranem Gemüse, dazu Potatoe Wedges
 - **Galaktoboureko „hausgemacht“**
Filo-Blätterteig gefüllt mit Vanille-Grießcreme, dazu eine Kugel Schokoladeneis, Sahnehaube und mit frischen Früchten garniert
- **Hotel Schmidt am Markt**
 - **Salatplatte „Waterkant“**
Großer bunter Salat mit gebratenem Fischfilet und Kräuterbaguette
 - **Tropic-Eisbombe** Maracuja-Eisbombe mit heißer Pfirsich-Mango-Sahne
- **Kolpinghaus**
 - **Medaillons von Schwein und Hähnchenbrust**
auf Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Sauce Hollandaise überbacken
 - **Eisbecher** mit Eierlikör, Sahne und Mandeln
- **Da Vito**
 - **Hähnchenbrustfilet in Parmaschinken** mit Kroketten und Ratatouille
 - **Italienische Dessertvariation** passend zur Jahreszeit

- **Bootshaus**
 - **Steakteller Bootshaus**
kleine Steaks vom Rind, Schwein, Pute an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes
 - **Bourbon Vanilleeis**
mit Erdbeeren und Schlagsahne
- **Marmaris**
 - **Adana Kebab**
orig. südanatolischer Hackfleischspieß auf pikant türkische Art gewürzt, mit Pommes Frites an Salatbouquet
 - **Baklava** Blätterteig mit Nüssen und Zuckersirup übergossen

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen und kreuzen Sie jeweils ein Gericht pro Speisegang an.

An folgenden Tagen ist der kulinarische Altstadtbummel in diesen Restaurants nicht möglich:

- Bootshaus: Montag & Dienstag
- Delphi: Mittwoch & Samstag
- Da Vito: Dienstag
- Kolpinghaus: Sonntag, Montag
- Marmaris: Montag & Samstag
- Schmidt: Sonntag & Montag