

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).

Buchungen sind vom 15. November – 02. Januar nicht möglich!

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**
Oktober bis April



Vorspeise und Zwischengang

- Delphi**
 - **Gyros-Creme-Suppe**
hausgemacht
 - **Ziegenkäse „Süßer Traum“**
gratinert mit Feigen-Honig-Creme, an Kirschtomaten, als Finish mit Sesam karamellisierten Erd- und Walnüssen garniert, dazu hausgebackene Brötchen
- Hotel Schmidt am Markt**
 - **Emsländischer Buchweizenblini**
mit Räucherlachs und Cremefraiche an winterlichen Salaten
 - **Zwiebelrahmsuppe „Provence“**
mit Thymian gewürzt und mit Croutons
- Kolpinghaus**
 - **Winterlicher Blattsalat** mit Scheiben vom rosa Rinderrücken
 - **Kürbis-Kokossuppe**
- Da Vito**
 - **Überbackene frische Champignons**
in einer Gorgonzolasoße, dazu Brot
 - **Gefüllte Nudeln mit Spinat und Ricottakäse** in einer Salbeisahnesoße
- Bootshaus**
 - **Ziegenkäse-Baconmedaillon** an knackigen Feldsalat und Baguette
 - **Waldpilzsuppe** und Baguette
- Marmaris**
 - **Hummus**
mit Pizzabrot
 - **Gebratener Schafskäse**

Hauptgang und Dessert

- Delphi**
 - **Lamm- und Schweinefilet „Duett“** Filet-Medaillons in Knoblauch-Rosmarin-Weißweinssoße mit Creme Fraiche verfeinert, dazu Pommes Frites
 - **Delphis Wintertraum**
Vanilleeis auf karamellisierten Birnen- und Apfelspalten, mit Dessertwein abgelöscht und einer Zimtnote verfeinert
- Hotel Schmidt am Markt**
 - **Medaillons „Vitalis“**
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmssoße, frischem Marktgemüse und hausgemachten Mandelkroketten
 - **Warmes Pflaumenkompott** mit Zimt und Armagnac abgeschmeckt, dazu Vanilleeis
- Kolpinghaus**
 - **Medaillons von Schwein und Hähnchenbrust** auf Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Sauce Hollandaise überbacken
 - **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren
- Da Vito**
 - **Ausgelöstes Kotelett vom Schwein**
mit Pilz-Rahmsauce, dazu Nudeln
 - **Italienische Dessertvariation** passend zur Jahreszeit

- Bootshaus**
 - **Steakteller Bootshaus**
Kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute an Broccoli mit Sauce Bernaise und Steakhouse Pommes
 - **Bourbon-Vanilleeiscreme** mit karamellisiertem Ananas und Schlagsahne
- Marmaris**
 - **Kebab in Rahmsauce** mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites
 - **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