

Ihre Ansprechpartnerin
» **Sabine Limberger**



Wann?

Jeden ersten Mittwoch im Monat veranstalten wir unseren Küchenabend mit dem Schwerpunkt „Schlemmen und Genießen“.

Was?

Bei unseren reichhaltigen Büffets finden Sie ausreichend Auswahl – ob Fisch oder Fleisch, aber auch vegetarisch. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Speisekarte?

Die Speisekarte können Sie auf unserer Homepage einsehen: www.groove-kantine.de. Anmeldung erbeten am Empfang der Zimmer Group, Am Glockenloch 2, 77866 Rheinau-Freistett, Tel. 078 44/9 11 00 oder gerne auch per E-Mail an: sabine.limberger@zimmer-group.de.

Tischreservierung?

Tischreservierungen für Küchenabende sind unbedingt erforderlich und nehmen wir gerne 4 Wochen vor Eventtermin unter der E-Mail-Adresse: betriebsrestaurant@zimmer-group.de an. (Name, Personenzahl).

Uhrzeit? / Wer?

Wir öffnen ab 18:00 Uhr bis 22:30 Uhr unser Betriebsrestaurant für unsere Besucher. Hierzu sind alle Gäste intern, wie auch extern herzlich eingeladen! Bis um 19:00 Uhr sollten Sie spätestens bei uns sein. Unser Küchenteam ist gerne bis 21:00 Uhr für Sie da.



Besuchen Sie uns auf Facebook.

Bezahlung?

An unserer Bon-Kasse holen und bezahlen Sie alle Getränke, wie auch Ihr ausgewähltes Menu in bar.

An der Bar werden alle Getränke ausgeschenkt, am Büffet erhalten Sie die einzelnen Gänge Ihres Menus. Unser Küchenteam bereitet sämtliche Gänge frisch zu und stellt die Menus unter saisonale Themen. Bei unseren Abenden mit Büffet sind die Vorspeisen und Desserts für Sie aufgebaut.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu können!



Küchenabend VERSCHENKEN?

Auf Wunsch erhalten Sie die passenden Geschenkgutscheine bei uns!

ZIMMER Group · Am Glockenloch 2 · 77866 Rheinau
Tel. 078 44/91 10-0 · Fax 078 44/91 10-61 99
sabine.limberger@zimmer-group.de · www.groove-kantine.de



GrooveKantine
Chill, dine and more ...

TERMINE & VERANSTALTUNGEN

2019

ZIMMER
group



MI**13. März 2019**

35,- € pro Person/Büffet

» **Küchenabend**

„St. Patrick's Day“ – Irish Folk mit Tom und Rebecca

Feine Kreationen vom irischen Lamm, Loch Duart Lachs und Highland Cattle Rind.

**MI****3. April 2019**

32,- € pro Person/Büffet

» **Küchenabend**

„Thai-Indian-Fusion“

Asiatische und indische Spezialitäten.

**MI****8. Mai 2019**

35,- € pro Person/Büffet

» **Küchenabend**

„Spargel, Wein & Gin“ mit Tobias Köninger

**MI****5. Juni 2019**

35,- € pro Person/Büffet

» **Küchenabend**

„Self Dir den Burger – it's Barbecue-Time“

**MI****3. Juli 2019**

32,- € pro Person/Büffet

» **Küchenabend**

„Levante-Küche – Humus, Shakshuka, Mezze“

Baba Ganoush, Falafel, Fattoush-Brotsalat, Couscous, Lammragout mit Aprikosen und Doradenfilet mit Ducca gebraten.

**MI****2. Oktober 2019**

30,- € pro Person/Büffet

» **Küchenabend**

„Zünftige Schmankerl und Bier“

mit Braumeister Alexander Schneider von der Familienbrauerei Bauhöfer

**MI****6. November 2019**

32,- € pro Person/Büffet

» **Küchenabend**

„Feines vom Bollehut mit Ulrike Kohler“

Vorstellung Obstbrände, Baden-Whisky, Spezialitäten von Wild und Gans, luftgetrocknetes und geräuchertes Fleisch und Fisch nach Schwarzwälder Art.

**MI****4. Dezember 2019**

35,- € pro Person/Büffet

» **Küchenabend**

„Wilde Comedy“

mit Parodist und Comedian Tobias Gnacke

Heimische Wildspezialitäten

