

GROUPE

> 20 PERSONNES

BRETZEL
PLAT & DESSERT

20 €

AVEC

2 BOISSONS

BIÈRE BLONDE 25 CL
OU VIN PELLEHAULT 12CL
OU LIMONADE ARTISANALE

25 €

AVEC

APERÔ

32 €

1 VIN BLANC OU ROSE
CHARCUTERIE FETA
ET OLIVES

JUSQU'À 150 PERS

COCKTAIL
DINATOIRE

35 €

SUR MANGE DEBOUT

FLAMMKUCHEN. CHARCUTERIES
BRETZELS 2 BIÈRES 50 CL OU VIN OU SOFT
SAUCISSES CHAUDES ALLEMANDES
MIGNARDISES DESSERT

OPEN BAR + 10 €

RESERVATION

HANSL@BRETZL.FR

PLATS AVEC UN BRETZEL



FLAMMKUCHE GRATINEE
CRÈME. LARDONS. OIGNONS... GRATINEE ET SALADE VERTE
OU FAÇON VEGGIE AVEC FETA



SCHNITZEL WIENER ART
ESCALOPE DE PORC PANÉE. CITRON. REMOULADE ET FRITES



CABILLAUD EN PANADE
SAUCE REMOULADE ET FRITES MAISON



SAUCISSES ALLEMANDES BERLIN
AU CURRY ET BRATWURST SAUCE CURRY FRITES SALADE

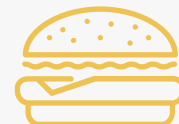


SAUCISSES ALLEMANDES MUNICH
FUMÉE ET DE FRANCFORT MOUTARDE & CHOUCROUTE

HOT DOG DEUTSCH STYLE
SAUCISSE DE FRANCFORT DANS UN PAIN BRETZEL LONG.
MOUTARDE AU MIEL. OIGNONS FRITS. CORNICHONS DOUX



TIROLER SPECK BURGER
STEAK HACHÉ ET SAUCE BARBECUE MAISON.
PAIN BRETZEL. CORNICHONS DOUX.



OU STEAK VEGETARIEN MAISON



BOISSONS
PAULANER BLONDE
VIN PELLEHAULT
LIMONADE ARTISANALE. PERRIER. JUS



+ 5 € SUR PRÉ COMMANDE

CHOUCROUTE DU KAISER LUDWIG
QUART DE JARRET. SAUCISSE FUMÉE. ET SAUCISSE DE FRANCFORT
BRETZELKNÖDEL CHOUCROUTE ET SAUCE A LA BIÈRE

DESSERTS

APFELSTRUDEL ROULÉ POMMES CANELLE
OU
ZWETSCHGENDATSCHI CRUMBLE AUX QUETCHES

