

GROUPE

> 20 PERSONNES

BRETZEL
PLAT & DESSERT

22 €

AVEC

2 BOISSONS

BIÈRE BLONDE 25 CL
OU VIN 12CL
OU SOFT

29 €

AVEC

APERÔ

36 €

1 VIN BLANC OU ROSE
CHARCUTERIE FETA
ET OLIVES

JUSQU'À 150 PERS

COCKTAIL
DINATOIRE

39 €

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

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
FUMEE 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.

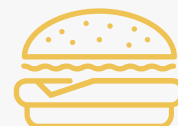
OU STEAK VEGETARIEN MAISON



+ 5 € SUR PRÉ COMMANDE
CHOUCROUTE DU KÖNIG 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



BOISSONS
PAULANER BLONDE
VIN PELLEHAULT
LIMONADE ARTISANALE. PERRIER. JUS

