

Frühlingsmenü

Vorspeise

Frühlingsalat
mit geräuchertem Forellenfilet

Hauptgang

Schweinekarree
mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und geschmolzenen Strauchtomaten

oder

Vegetarische Frühlingspfanne
mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und geschmolzenen Strauchtomaten

Dessert

Joghurt-Mascarponecreme
mit Himbeeren

08.03.2024 // VIDA
15.03.2024 // Der Rosenkavalier (17:30)
23.03.2024 // Mephisto
05.04.2024 // Rainald Grebe
06.04.2024 // Gayle Tufts
13.04.2024 // Schmidt Show on Tour
20.04.2024 // Beute

Spargelmenü

Vorspeise

Bruschetta mit Tomaten
und frischem Basilikum

Hauptgang

Paniertes Schweinerückensteak
mit weißem und grünem Spargel
und Hollandaise

oder

Weißer und grüner Spargel
mit gehobeltem Parmesan,
Hollandaise und grünem Risotto

Dessert

Erdbeer-Parfait
mit frischen Erdbeeren und Sahne

03.05.2024 // Tosca
17.05.2024 // Best of Poetry Slam
25.05.2024 // Arsen und Spitzenhäubchen
14.06.2024 // Fußballkonzert



Ihre Gastgeberin ist die

Boulangerie

im Kleist Forum.
Individuelle Abstimmung
unter 0335 4010-151

Kurzfristige Änderungen
vorbehalten.



KLEIST FORUM

Herausgeber:
Messe und Veranstaltungs GmbH
Frankfurt (Oder)
Platz der Einheit 1
15230 Frankfurt (Oder)
0335 4010-120

www.kleistforum.de

Theater Menü

SCHROFFENSTEINS

SPIELZEIT 2023|2024

Theater Menü

Machen Sie Ihren Theaterbesuch auch kulinarisch zu einem Erlebnis. Buchen Sie Ihr Wunschmenü gleich mit den Theaterkarten. Immer freitags und samstags vor der Abendvorstellung ab 18 Uhr in unserem Restaurant »Schroffensteins«.

Bitte wählen Sie im Spielplan Ihre Abendveranstaltung und buchen Sie zu Ihrem Ticket Ihr jeweiliges Wunschmenü: www.kleistforum.de

2023:

2-Gang-Menü – 32 € p.P. inkl. 7 % MwSt.
(Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert)

3-Gang-Menü – 38 € p.P. inkl. 7 % MwSt.
(Vorspeise, Hauptgang & Dessert)

2024:

2-Gang-Menü – 36 € p.P. inkl. 19 % MwSt.
(Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert)

3-Gang-Menü – 42 € p.P. inkl. 19 % MwSt.
(Vorspeise, Hauptgang & Dessert)

*Preisänderungen vorbehalten

Herbstmenü

Vorspeise

Kürbis-Ingwer-Suppe
mit Kokosmilch und Sprossen

Hauptgang

Wildgulasch mit Spätzle,
Birne, gefüllt mit Wildpreiselbeeren

oder

Vegetarisch gefüllter Kohlrabi
mit Gemüse und Gorgonzolasauce

Dessert

Nuss-Parfait
mit Pflümchen und Sahne

07.10.2023 // Klebeband –
Soundtrack einer Reparatur
13.10.2023 // Kleist und andere Monster
14.10.2023 // Der zerbrochene Krug
27.10.2023 // Märchen vom Grand Hotel

Adventsmenü

Vorspeise

Büffelmozzarella
auf Rucola und Tomatenscheiben

Hauptgang

Gebackene Gänsekeule
mit Rotkohl/Grünkohl,
Maronen und grünen Klößen

oder

Vegetarisches Advents-Couscous
mit Cashewkernen,
Datteln und Granatapfelkernen

Dessert

Crema Catalana

11.11.2023 // Antigone
25.11.2023 // Home
15.12.2023 // Wiener G'schichten
23.12.2023 // Es ist ein Gnu entsprungen

Wintermenü

Vorspeise

Champignon-Cremesüppchen

Hauptgang

Hausgemachte Rinderroulade
mit Stockschwämmchen
und Spätzle

oder

Vegetarisches Gemüsekassie
vom Wintergemüse
und Spätzle

Dessert

Parfait
mit Sahne und Früchten

13.01.2024 // Pension Schöller
02.02.2024 // Best of Poetry Slam
09.02.2024 // Die Seele am Faden
10.02.2024 // Die Seele am Faden
17.02.2024 // Adams Äpfel
24.02.2024 // Jasmin Tabatabai &
David Klein Quartett