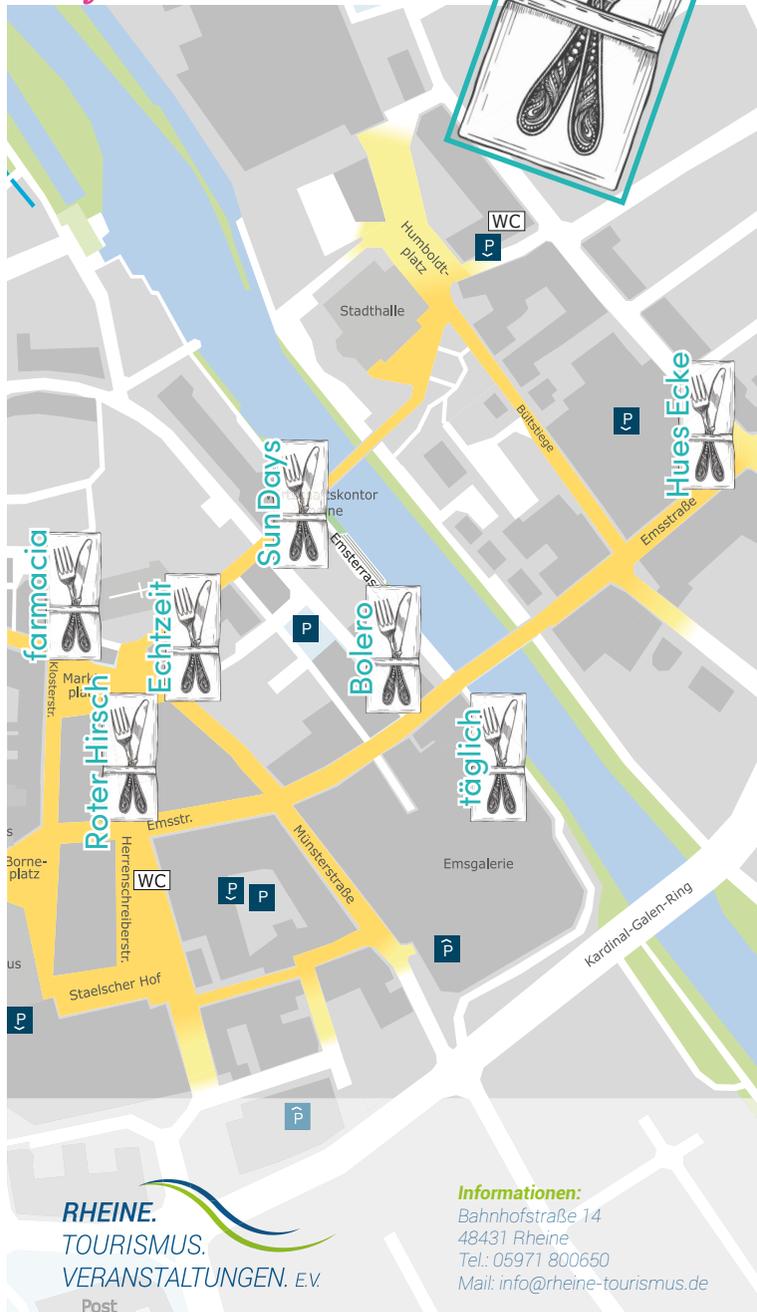


Findet eure Sattmacher
auf einen Blick



Kontaktlos bezahlen

Bezahlen ist einfach.

Weil man kontaktlos mit der Sparkassen-Card
und mit dem Smartphone bezahlen kann -
einfach, sicher und hygienisch.



www.sparkasse-rheine.de



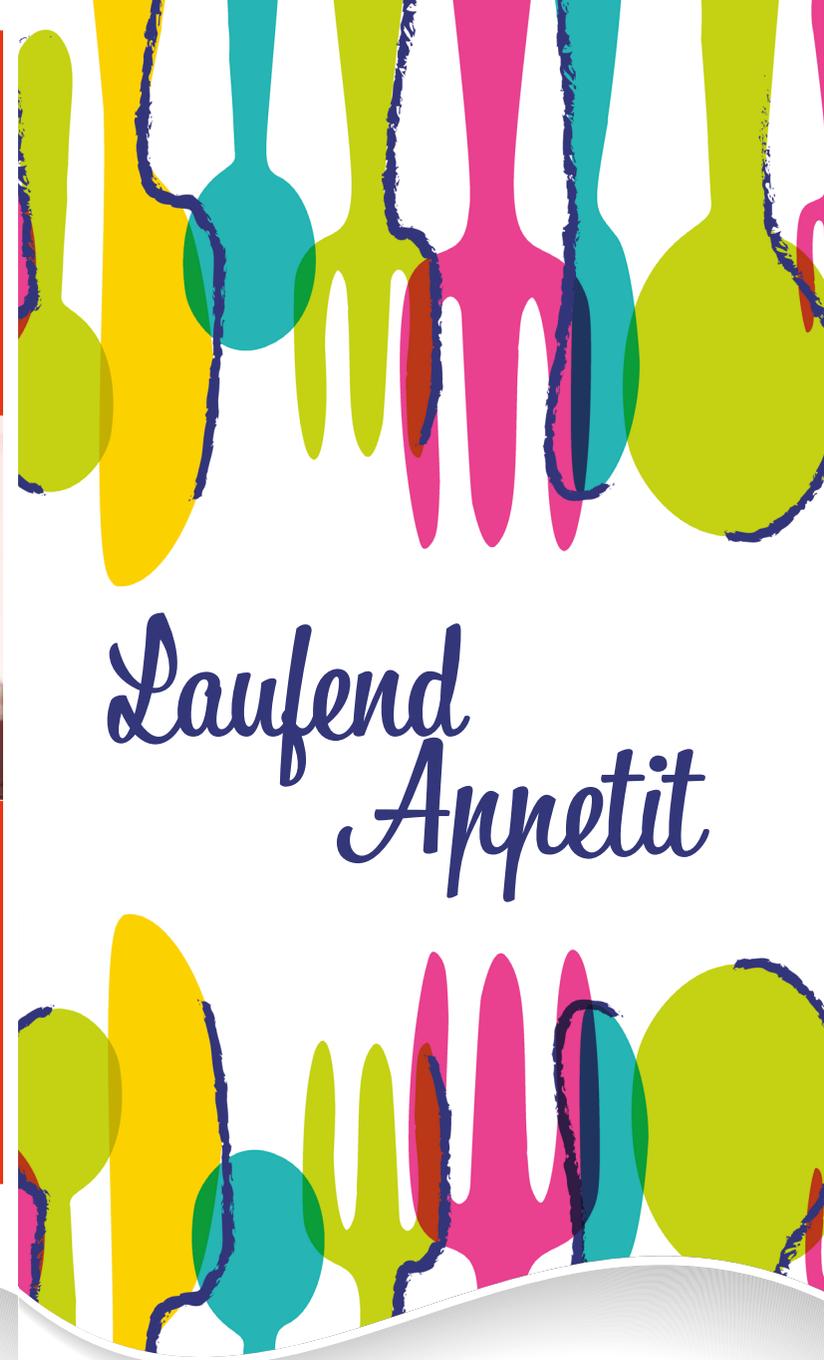
Wenn's um Geld geht
Sparkasse.



RHEINE.
TOURISMUS. VERANSTALTUNGEN. E.V.
Bahnhofstraße 14, 48431 Rheine
Tel.: 05971 800650
info@rheine-tourismus.de
www.rheine-tourismus.de



RHEINE.
TOURISMUS.
VERANSTALTUNGEN. E.V.



Laufend
Appetit

Running Dinner ist genau dein Ding?
Dann wird dich das Programm

- Laufend Appetit -

begeistern. Und das Beste daran?
Hier musst du nicht selbst kochen und
vor allem nicht selbst aufräumen.

- buchbar ab 2 Personen -

Pro Person wird ein Gutschein benötigt.
Dieser ist nur am gebuchten Tag gültig.

Den Gutschein samt Anmeldeboden
erhältst du für 29,90 € bei
Rheine. Tourismus. Veranstaltungen. e.V.

Was du tun musst? Ganz einfach:

Du wählst aus der vorgegebenen Auswahl deine
Lieblingsvorspeise mit Aperitif, Hauptgang und
Dessert bzw. Cocktail aus - samt Lokal.

Mögliche Uhrzeiten:

Vorspeise: 17.00 - 19.00 Uhr
Hauptgang: 18.00 - 21.00 Uhr
Dessert: 20.00 - 22.00 Uhr

Füll einfach den Anmeldebogen und die Menü-
liste aus und schick es an uns zurück:

Wichtig: Deine Auswahl muss mind. 5 Tage vor
deinem Wunschtermin bei RTV eingereicht werden.
Nach unserer Bestätigung kann es losgehen.

Mail:
info@rheine-tourismus.de

Post:
Rheine.Tourismus.Veranstaltungen. e.V.
Bahnhofstraße 14
48431 Rheine

- Vorspeise -

Menü bis zum 30.04.2021 -
danach saisonale Änderung

BOLERO

1- Überraschungs-Vorspeisenteller

Aperitif: Bolero Spritz

ECHTZEIT

1- Vitello Tonnato mit hausgemachter Thunfischsoße und Gemüsekrökant

2- Gemischte hausgemachte Antipasti

Aperitif: Glas Prosecco

FARMACIA

1- Antipasti - Italienische, gemischte Vorspeise

2- Caprese - Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Balsamico & hausgemachtes Brot

Aperitif: Martini Bianco

HUES-ECKE

1- Möhren-Ingwer-Suppe mit Scampi-Spieß

2- Möhren-Ingwer-Suppe mit Schwarzbrot-Croutons

Aperitif: Sherry medium dry

ROTER HIRSCH

1- Westfälische Hochzeitssuppe mit frischen Marktklößchen, Blumenkohl und Eierstich

2- Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Aperitif: Roter Hirsch Bier

SUNDAYS

1- Spanische Hackfleischbällchen in Tomatensugo geschmort dazu Baguette & Sauerrahm Dip

2- Mango-Currysuppe mit Kokosmilch, Kroepoek, Baguette

Aperitif: Golden Fire - Freudenfeuer Kräuterlikör mit Tonic und Orange

TÄGLICH

1- Bruschetta - Röstbrot mit gewürfelten Tomaten, Zwiebeln, Pesto, Parmesan und Salat

Aperitif: Lillet Wildberry

- Hauptgang -

Menü bis zum 30.04.2021 -
danach saisonale Änderung

BOLERO

1- Double Cheese Burger und Fries

2- Double Vegan Burger und Fries

ECHTZEIT

1- Orecchiette mit Rindfleischstreifen in Parmesan-Soße mit Möhren- & Sellerie-Topping

2- Spaghetti in hausgemachter Knoblauchessenz mit Garnelen und Petersilienbrösel

FARMACIA

1- Lachsfilet in Safransoße mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

2- Gefüllte Ravioli mit Ricotta & Spinat in Tomatentartar & Parmesan

HUES-ECKE

1- Medaillons vom Schweinefilet mit Preiselbeeren & Camembert gratiniert dazu Kartoffelspalten & saisonaler Salat

2- Gebratenes Gemüse in Butter geschwenkt auf Röstlingen mit Käse gratiniert

ROTER HIRSCH

1- Roter Hirsch Schweinshaxen Double mit hausgemachtem Biersauerkraut und Kartoffelknödel nach westfälischer Art

2- Gulasch Vegan mit rauchigem Tofu, Kartoffeln und Karotten

SUNDAYS

1- SunDays Burger - 180 g Beef, mariniertes Salat, Tomate, Gurke, Schmorzwiebeln, SunDays smoked Burgersauce im rustikalen Burgerbun mit Pommes und Ketchup & Mayonnaise

2- CLASSICO Salat mit Tomaten, Gurke, Paprika, gebratenen Champignons und hausgemachtem Honig-Senf-Dressing, dazu Baguette

TÄGLICH

1- Medaillons vom Schwein oder Hähnchenbrustfilet mit Champignons á la creme Röstines und Salat

2- Avocado Pflanne mit Kirschtomaten, Zucchini, Frühlingzwiebeln, Petersilie, Knoblauch dazu Röstines, Brot und Salat

- Dessert -

Menü bis zum 30.04.2021 -
danach saisonale Änderung

BOLERO

Nutella Burrito oder

Cocktail nach Wahl (normale Größe)

ECHTZEIT

Dessertvariation á la Echtzeit oder

Cocktail nach Wahl

FARMACIA

Panna Cotta mit Himbeersoße

HUES-ECKE

Westfälische Quarkspeise mit Pumpernickel und Früchten

ROTER HIRSCH

Matschbrötchen (Brötchen mit Schokokuss) oder

Roter Hirsch on the Rocks (auch alkoholfrei möglich)

SUNDAYS

Death by Chocolate - warmer Schokoladenkuchen mit Karamell & gerösteten Pecannüssen, weißer & dunkler Schokosauce und Vanilleeis oder

Cocktail nach Wahl

TÄGLICH

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Fruchtis und Sahne oder

Cocktail nach Wahl (außer Premium Cocktails)