

# GRILL & CHILL

*Vegan meets Prime Meat*

FREITAG 25.08.2023 - 18.30h

**LIVE GRILL & BÜFFET BY  
ALEXANDER DANIC  
& TEAM!**

**TURNTABLE BY  
DJ SEIZO  
WITH DOWNBEAT**

**COCKTAILS N WINE BY  
FYNN RIEGEL  
& TEAM!**

Feersischem Rind · Label Rouge JiHao Lachs · Kikok Brust Sate · Summer Rolls  
Pulled Jackfruit Burger · Baileys Cheesecake · Iberico Nacken · Toffifee Mousse  
Schokoladen Tarte · Seidentofu Tiramisu · Redefine Flanksteak · Curry Papaya  
gerösteter Bouillonspieß · unsere 24h marinierten Spare Ribs sind auch dabei!

**SAFE THE  
DATE**



**TICKETS €69**  
p/P inkl. Grillbüffet & Begrüßungscocktail!



**MORE INFO  
AT WWW.FRIEDESTROM.DE**

**DOWNBEAT BY SEIZO**

SEIZO is a young, talented DJ and producer who is been making waves in the electronic music scene.

With a unique style blending elements of house, techno, and bass music, SEIZO's productions are sure to keep dance floors moving and music lovers on their toes.

Keep an eye out for SEIZO's upcoming releases, as this is an artist who is sure to make a big impact in the near future.

**ENJOY THE TONES  
FOOD & DRINKS**

 Direkt am  
Rheinfor in Zons!

Hotel „Schloss Friedestrom“  
& Restaurant „Zum Volksgarten“

Parkstraße 2 • Dormagen-ZONS  
[www.friedestrom.de](http://www.friedestrom.de) • [info@friedestrom.de](mailto:info@friedestrom.de)

RESERVIEREN UNTER

**02133  
5030**

ODER PER  
**MAIL!**

# *Vegan meets prime meat*

**FRIDAY 25.08.2023 – 18:30h**

---

## *Vegane Vorspeisen*

- Gerösteter Blumenkohlsalat mit Mojo Rojo und Granatapfel -
- Curry-Papaya-Salat mit Kichererbsen und Cashew Crumble -
- Summer Rolls -

## *Nicht vegane Vorspeisen*

- Shrimps-Avocado-Melonen-Salat -
- Überbackene Meatballs in Tomatenragout und Mozzarella -
- Strozzapreti-Nudelsalat mit Sonnenblumenkernen, Parmesan und Datteltomaten-Confit -

## *Vegane Hauptgänge*

- Redefine Flanksteak -
- Pulled Jackfruit Burger mit Shiitake-Mayonnaise -
- Grünkern-Falafel-Wrap mit veganem Tzaziki und Paprikasalsa -
- Sellerie im Ganzen mit veganem Käse, Kräutern & Chili -
- Zucchini-Mousseline mit Zitronengras -
- Gerösteter Bouillonspieß -
- **DIE 24h marinierten FRIDESTROM-RIBS sind auch dabei!** -

## *Nicht vegane Hauptgänge*

- Bürgermeisterstück vom Feersischem Rind mit Gremolata -
- Dry Aged Rib Eye Steak mit Tomaten-Chimichurri -
- Iberico Nacken natur -
- Kikok Brust Sate -
- Label Rouge JiHao Lachs in Ponzumarinade -
- Bacon Relish-Kartoffeln -
- Paniertes Fetakäse -

## *Vegane OniStation*

- Veganes Naanbrot -
- Wassermelone im BBQ Rub -

## *Veganes Dessert*

- Schokoladentarte mit Oreoboden -
- Seidentofu-Tiramisu mit Kirschragout -

## *Nicht veganes Dessert*

- Toffifee-Mousse mit Maple-Sirup-Bacon -
- Baileys Cheesecake -

€ 69,00 pro Person  
inkl. Grillbüffet & Begrüßungscocktail