
Liebe Gäste,

gerne reservieren wir für Sie im Occam Deli für
Ihr winterliches Mittag- oder Abendessen im Freundes-
oder Familienkreis sowie für Ihre Weihnachtsfeier.

W
E
I
H
N
A
C
H
T
E
N

Reservierungen mit zwölf oder mehr Gästen nehmen wir
allerdings nur in Verbindung mit der Vorbestellung eines
Menüs entgegen:

3-Gang-Menü: ab 39,00 Euro pro Person
(gleichzeitiger Mindestumsatz für Ihre Speisenfolge)

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
Fragen Sie nach unserer Getränkekarte.

I
M

Bitte wählen Sie Aperitif / Weißwein / Rotwein vorab.

Eine Stornierung akzeptieren wir nur per E-Mail.

O
C
C
A
M

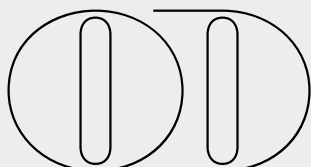
Bitte verwenden Sie mail@occamdeli.com [kostenfrei bis
spätestens drei Tage vor Ihrem reservierten Termin].

Eine Änderung der Personenanzahl ist bis **12.00 Uhr** am
Vortag möglich. Geschieht dies nicht und es kommen dennoch
weniger Gäste als angekündigt [oder gar keine], erlauben
wir uns **39,00 Euro pro Person** als No-Show-Gebühr in
Rechnung zu stellen.

Für Rückfragen – insbesondere wegen eines Angebotes
korrespondierender Weine oder Allergien /
Unverträglichkeiten – stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Herzliche Grüße

Ihre Familie Thatenhorst
und das gesamte Occam Deli-Team



MENÜ I: (3-GANG)

Smoked Chicorée, Ziegenkäse, Walnuss, mariniertes Kürbis

Rinderfilet, Maniok-Holzkohle (geräuchert),
Berberitzen, Wurzelgemüse

oder

Winterkabeljau, Sucukkruste (türkische Rotwurst),
BBQ-Fenchel, Black Chick Peasfries

Bratapfel-Tarte, Vanillekipferl-Eiscreme, Glühweinkrokant

42,00 Euro

MENÜ II: (4-GANG)

Süßholzwurzel-Entenbrust, Apfel-Pak Choi,
Pastinakencreme, Tamarinden-Shortbread

Confierte Zanderbäckchen, Quinoa-Sauerkraut-Donuts,
Spinat-Crémefraiche

Rinderfilet, salzige Maniok-Holzkohle,
Berberitzen, Wurzelgemüse

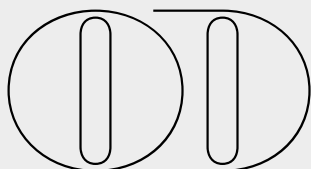
oder

Gefüllte Fisch von der Königsmakrele,
Estragon-Kartoffel, Morchelsalz

Weiße Schoko-Cheesecakepops, Kahluakirschen,
Orangen-Crème brûlée

51,00 Euro

weitere Vorschläge >>



MENÜ III: (VEGGIE 3-GANG)

Geräucherter Chicorée, Ziegenkäse, salzige Walnuss,
marinierter Kürbis

Auberginen-Sesam-Ravioli, Trüffel, geröstetes Hanföl

Weißer Schoko-Cheesecakepops, Kahlakirschen,
Orangen-Crème brûlée

39,00 Euro

M
E
N
Ü
V
O
R
S
C
H
L
Ä
G
E

MENÜ IV: (VEGGIE 4-GANG)

Geräucherter Chicorée, Ziegenkäse, salzige Walnuss,
marinierter Kürbis

Gebackene Rote Bete, Avocado, Hüttenkäse, Pinienkerne

Auberginen-Sesam-Ravioli, Trüffel, geröstetes Hanföl

Weißer Schoko-Cheesecakepops, Kahlakirschen,
Orangen-Crème brûlée

49,00 Euro

