

PACO'S RESTAURANT



Vorspeisen

Gebackener Brie (Baked Brie)

Panierte und frittierte Briestücke. Serviert mit Paprikamarmelade (rot).

Red Hot Chilli Peppers

Panierte und frittierte Jalopenos, halbiert und mit Frischkäse gefüllt, serviert mit Salsa und Sauerrahm.

Marinierte Hähnchenflügel (Barbecue Chicken Wings)

Zehn hochwertige Hähnchenflügel, mariniert in Grillsauce und frittiert. Garniert mit Salat.

Garnelencocktail (Prawn Cocktail)

Grönlandgarnelen auf Salat, mit einer Marie Rose- Sauce und bestäubt mit Paprika.

Cäsar zum Anfang (Caesar to Start)

Frische Römersalatblätter, Anchovis, Croûtons, Parmesanspäne und Ei, mit Cäsardressing.

Kombinationsplatte (Combo Platter)

Scharfe Chilis, Nachos mit Käse, Hähnchenflügel und frittierte Kartoffelschalen mit Käse , serviert mit Sauerrahm, Salsa und Guacamöle.

Zwei Personen

Vier Personen

„Blackened“ (Geschwärzte) Garnelen (Blackened Prawns)

Vier große ganze Garnelen, in Cajun-Gewürzen gewälzt und „blackened“ (geschwärzt), serviert mit kreolischer Sauce.

Mozzarella & Tomaten (Mozzarella & Tomato)

Büffelmozzarella, Eiertomaten, bestreut mit Basilikum und beträufelt mit Extra Virgine Olivenöl.

Tagessuppe (Soup of the Day)

Serviert mit einem Brötchen und einem freundlichen Lächeln.

Gebratene Pilze mit Knoblauch (Garlicky Fried Mushrooms)

Paniert und frittiert, serviert mit Knoblauchmayonnaise.

Gefüllte Kartoffelschalen (Loaded Potato Skins)

Drei gebackene Kartoffelhälften, ausgehöhlt und knusprig gebacken, wahlweise gefüllt mit Sauerrahm, Knoblauchmayonnaise, Rindfleisch und Chilis oder einer Mischung aus allen dreien.

Nachos

Tortillachips aus Mais mit geschmolzenem Käse, Jalopenos in Scheiben, Sauerrahm und Guacamöle.

Nachos mit Käse

Nachos mit Salsa Picante

Nachos mit Rindfleisch und Chilis

Knoblauchbrot

Knoblauchbrot mit Käse

Burger

Unsere (170g) Burger werden aus frischem 100% rein schottischem Rindfleisch hergestellt, das aus der Umgebung stammt und bis zur Vollkommenheit auf einem Holzkohlegrill gegrillt wird. Serviert auf einem Sesambrötchen mit Salat, Tomaten und Zwiebeln, hausgemachtem Krautsalat und wahlweise Pommes Frites oder gebackener Kartoffel.

Einfacher Burger (Plain O'I Burger)

„Blackened“ (Geschwärzter) Burger (Blackened Burger)

Grillburger mit Rauchgeschmack (Smoky Barbecue Burger)

Cheeseburger mit Pilzen (Cheese & Mushroom Burger)

Knoblauchburger (Garlic Burger)

Cheeseburger mit Schinkenspeck (Cheese 'N' Bacon Burger)

Chili-Cheeseburger mit Jalopenos (Jalapeño Cheese & Chilli Burger)

Burger mit Pilzen & Zwiebeln (Mushroom & Onion Burger)

Großer Burger (The Big Burger)

Unser 170g-Burger belegt mit Schinkenspeck, Ei und Käse. Serviert auf einem Sesambrötchen mit Salat, Tomaten und Zwiebeln, hausgemachtem Krautsalat und Pommes Frites.

Burger mit Schweinefleisch & Apfel (Pork & Apple Burger)

170g-Burger aus 100% Schweinefilet, vermischt mit Äpfeln und Kräutern, zubereitet auf dem Holzkohlegrill, serviert auf einem Sesambrötchen mit Salat, Tomaten und Zwiebeln, hausgemachtem Krautsalat und Pommes Frites.

Marokkanischer Burger mit gewürztem Lammfleisch (Lamb Burger)

170g-Burger aus 100% Lammfleisch, gewürzt mit marokkanischen Gewürzen, zubereitet auf dem Holzkohlegrill und serviert auf einem Sesambrötchen mit Salat, Tomaten und Zwiebeln, hausgemachtem Krautsalat und Pommes Frites.

Gemüse-Megaburger (Vegetable Mega Burger)

Eine hausgemachte gesunde Gemüsemischung, serviert auf einem Sesambrötchen. Überzogen mit geschmolzenem vegetarischem Käse, gerösteten Paprika und Zwiebeln, serviert mit Salat, Tomaten und Zwiebeln, hausgemachtem Krautsalat und wahlweise Kartoffelspalten, Pommes Frites oder gebackener Kartoffel.

Pizzen

Unsere hausgemachten Pizzen werden mit den feinsten Zutaten hergestellt, täglich frisch zubereitet und mit einem Standardbelag aus Mozzarellakäse und Tomatensauce gebacken.

Pizzaplatte (Pizza Platter)

Eine frisch gebackene Pizza mit Käse und Tomaten (ca. 26 cm Durchmesser), serviert mit Krautsalat und Pommes Frites oder gebackener Kartoffel.

Pizza mit Käse & Tomaten (Cheese & Tomato Pizza)

Eine frisch gebackene Pizza mit Käse und Tomaten (ca. 30 cm Durchmesser).

Pilze, grüne Paprika, Zwiebeln, Ananasstücke, Mais, Jalopenos in Scheiben

Schinken, schwarze Oliven, Pepperonscheiben, Anchovis, sonnengereifte Tomaten, Gemüse vom Holzkohlegrill, Thunfisch, Feta,

Garnelen, würziges Huhn

Vegetarische Pizza (Vegetarian Pizza)

Eine traditionelle vegetarische Pizza mit Käse und Tomaten, belegt mit roten und grünen Paprikaschoten, Pilzen und Ananas.

Unsere Salate

Mozzarella & Tomatensalat (Mozzarella & Tomato Salad)

Eine Mischung aus Büffelmozzarella-Scheiben, Tomaten, einer Auswahl von frischen Salatblättern und frischem Basilikum, beträufelt mit Extra Virgine Olivenöl.

Hähnchensalat (Chicken Salad)

Zarte Scheiben gewürzter Hähnchenbrust, auf einer Auswahl von frischen Salatblättern, mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, mit French Dressing beträufelt.

Cäsarsalat (Caesar Salad)

Frische Römersalatblätter, Anchovis, Croûtons, Parmesanspäne und Ei mit einem Cäsardressing.

Salade Niçoise

Frische knackige Salatblätter mit Thunfischstückchen, Tomaten, Anchovis, Ei, Zwiebeln und Oliven, mit Extra Virgine Olivenöl beträufelt.

Cäsarsalat mit Huhn (Chicken Caesar Salad)

Zarte Scheiben Hähnchenbrust, frische Römersalatblätter, Anchovis, Croûtons, Parmesanspäne und Ei mit einem Cäsardressing.

Beilagen

Pommes Frites

Gebackene Kartoffel & Butter

Sahne-Kartoffelmus

Olivenöl- und Basilikummus

Frittierte Kartoffeln

Kartoffeln mit Mojo Picon

Texas Toothpicks (frittierte Chili- und Zwiebelstreifen)

Zwiebelringe

Pilze

Kurz gebratenes Gemüse

Gedämpftes Gemüse

Kleiner gemischter Salat

Kleiner Cäsarsalat

Mozzarella & Tomatensalat

Knoblauchbrot

Knoblauchbrot mit Käse

Mexikanischer Reis

Wildreis

Krautsalat

Tortillachips & Guacamöle

Weizenmehltortillas (ca. 15 cm Durchmesser)

Verschiedene Fajita-Dips

Portion Sauerrahm

Portion geriebener Käse

Steaks

Für all unsere Steaks wird schottisches Rindfleisch erster Qualität verwendet, das wir vom „preisgekrönten Unternehmen Simon Howie´s aus Perth erhalten - den Lieferanten von Qualitätsfleisch & besten Schlachtern Schottlands.“ Serviert auf einer heißen Platte, mit Tomaten, Pilzen, Zwiebelringen und Pommes Frites, gebackener Kartoffel oder Sahne-Kartoffelmus.

Lendensteak (Sirloin Steak)

227g hochwertiges Rindfleisch, genau wie Sie es mögen auf dem Holzkohlegrill zubereitet.

Filetsteak (Fillet Steak)

227g des zartesten und saftigsten Steaks, das Sie je probiert haben.

T-Bone-Steak

454g bestes Lendenstück auf einer Seite des Knochens und zartes Filetstück auf der anderen Seite.

Surf ,n' Turf

227g Lendensteak, für ein absolut einzigartiges Geschmackserlebnis in Cajun-Gewürzen gewälzt, serviert mit vier geschwärzten Riesengarnelen.

Pfeffersteak (Peppered Steak)

Ein 227g-Lendenstück, das einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, bedeckt mit zerstoßenen Pfefferkörnern und gegart in einer herrlichen Brandy- und Sahnesauce.

Knoblauch-Steak (Garlic Steak)

Ein zartes 227g-Lendensteak mit einer Knoblauchsauce.

„Blackened“ (Geschwärztes) Steak

Ein 227g-Lendensteak, für einen absolut einzigartigen Geschmack in Cajun-Gewürzen gewälzt.

Steak mit Käse und Jalopenos (Jalapeño Cheese Steak)

227g hochwertiges Rindfleisch in einer Cheddar- und Jalopenosauce.

NB: Bitte beachten Sie, dass das angegebene Gewicht das geschätzte Gewicht vor der Zubereitung ist und sich das tatsächliche Gewicht nach der jeweiligen Verfügbarkeit richtet.

Steaksaucen können Sie ebenfalls als Beilage bestellen.

Knoblauch
Gepfeffert oder mit Jalopenos und Käse
4 geschwärzte Riesengarnelen

Art der Zubereitung

Blutig -----Innen roh und Fleischsaft nicht heiß genug, um zu laufen

Leicht angebraten Innen rot und mit frei laufendem Fleischsaft

Medium -----Innen rosig und mit leicht laufendem Fleischsaft

Gut durch -----Innen etwas Pink (braucht etwas Zeit)

Sehr gut durch Innen grau mit wenig Fleischsaft (braucht etwas Zeit)

NB: Die meisten unserer Gerichte werden frisch zubereitet - bitte haben Sie etwas Geduld. Sprechen Sie mit Ihrem Kellner/Ihrer Kellnerin, sollten Sie es eilig haben.

Hauptgerichte

Heilbutt (Halibut)

Ein zarter, cremiger, weißer Fisch, auf dem Holzkohlegrill zubereitet und serviert mit einem Olivenöl- und Basilikummus und einer Paprika-Oliven-Salsa.

Auf Wunsch auch „blackened“ (geschwärzt) erhältlich für £11,85.

Spaghetti mit Meeresfrüchten (Spaghetti with Seafood)

Frisch zubereitete Spaghetti mit Riesengarnelen, Muscheln, Fischstücken, Calamari-Ringen und Tomaten.

„Blackened“ (Geschwärzte) Lammkoteletts (Blackened Lamb Cutlets)

Fünf hochwertige Lammkoteletts, bestäubt mit Cajun-Gewürzen und „blackened“ (geschwärzt). Serviert mit Sahne-Kartoffelmus, gegrillten Tomaten und einer Minzsauce.

Enchiladas mit schwarzen Bohnen (Black Bean Enchiladas)

Zwei Weizentortillas, gefüllt mit Schwarze-Bohnen-Chili, im Ofen gebacken und belegt mit vegetarischem Käse, Enchilada-Sauce und Sauerrahm. Serviert mit mexikanischem Reis, Pinto-Bohnenmus und Guacamöle.

Jerked Chicken (Huhn nach jamaikanischer Art)

Hähnchenbrust mariniert in scharfer jamaikanischer Marinade, im Ofen gebacken und serviert mit kurz gebratenem Gemüse und einer gebackenen Kartoffel mit Sauerrahm.

Thailändisches Hähnchencurry (Thai Chicken Curry)

Zarte Hähnchenbruststücke, gegart in einer Sahnesauce mit Zitronengras, Zwiebeln, Koriander, Weißwein, roten Chilis und Gemüse. Serviert mit parfümiertem thailändischem Reis.

„Blackened“ (Geschwärzter) Lachs (Blackened Salmon)

Ein saftiges schottisches Lachsfilet, in Cajun-Gewürzen gewälzt und „blackened“ (geschwärzt). Serviert mit einem Olivenöl- und Basilikummus und Mangosalsa.

Fettucini Al Fredo mit Huhn oder Lachs (Fettucini Al Fredo)

„Blackened“ (Geschwärzte) Hähnchenbrust oder „blackened“ (geschwärzter) Lachs, gebacken und serviert auf frisch zubereiteten Fettucini mit Spinatblättern, Pinienkernen, Babytomaten und Sahne.

Marokkanisches Lammfleisch (Moroccan Lamb)

227g Lammrücken, gewürzt mit Kreuzkümmelsamen, serviert mit Sahne-Kartoffelmus, Zuckerschoten und einer Tomaten- und Harissasauce.

Fajitas (fa-hee-tas)

Hochwertige Steak- oder Hähnchenstreifen, Garnelen oder Gemüse, bedeckt von einer Fajita-Gewürzmischung, auf dem Holzkohlegrill zubereitet und serviert auf gerösteten Zwiebeln und Paprika in einer heißen Gusspfanne. Als Beilage gibt es Guacamöle, Salsa, Sauerrahm und warme Weizenmehltortillas.

Fajitas mit Huhn

Fajitas mit Steak

Fajitas mit Steak & Huhn

Fajitas mit Steak & Garnelen

Fajitas mit Garnelen

Fajitas mit Huhn & Garnelen

Vegetarische Fajitas

NB: Die meisten unserer Gerichte werden frisch zubereitet - bitte haben Sie etwas Geduld. Sprechen Sie mit Ihrem Kellner/Ihrer Kellnerin, sollten Sie es eilig haben.

Hauptgerichte

Penne Arriabiata

Frisch zubereitete Penne mit frischen gehackten Chilis, Zwiebeln und Koriander, gekocht in einer Sauce aus gebratenen Tomaten.

Auf Wunsch auch mit gewürztem Huhn erhältlich. £9,85

Gemüse-Lasagne (Vegetable Lasagne)

Eine gesunde Auswahl an Gemüse der Saison, zubereitet in einer Sahne-Tomatensauce mit Ziegenkäse zwischen Nudelschichten. Im Ofen gebacken und serviert mit einem kleinen Salat.

Boeuf Stroganoff (Beef Stroganoff)

Streifen von schottischem Rinderfilet erster Qualität, Zwiebeln, Pilze und viele andere Zutaten, gegart in einer Brandy-Sahne-Sauce. Serviert mit Wildreis und Zuckerschoten.

„Blackened“ (Geschwärztes) Schweinefilet (Blackened Pork Fillet)

200g Schweinefilet erster Qualität in Cajun-Gewürzen gewälzt und „blackened“ (geschwärzt). Serviert mit kurz gebratenem Gemüse und wahlweise Sahne-Kartoffelmus, Pommes Frites oder gebackener Kartoffel mit Sauerrahm.

Rindfleisch mit Chilis (Chilli Beef)

Ein Topf unseres berühmten Rindfleisches mit Chilis, serviert mit mexikanischem Reis, warmen Tortillachips, Sauerrahm und Guacamöle.

Spaghetti Carbonara

Frisch zubereitete Spaghetti in Sahnesauce mit Ei und Schinkenspeck.
Vegetarische Option: Serviert mit Pilzen und Zwiebeln anstelle des Schinkenspecks.

Hähnchenbrust mit Haggisfüllung (Chicken Breast Stuffed with Haggis)

Zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Haggis, serviert mit Sahne-Kartoffelmus, Zuckerschoten und einer Glayva-Sahnesauce.

Scampi

Hochwertige ganze Scampischwänze, in frischen Semmelbröseln gewälzt, frittiert und serviert mit einem frischen Salat und Pommes Frites oder einer gebackenen Kartoffel.

Lasagne

Hausgemachte Bolognese zwischen Nudelschichten, bedeckt mit Béchamelsauce, Käse und einer Tomatensauce. Serviert mit einem kleinen Salat.

Hähnchenbrust nach Kiewer Art (Chicken Kiev)

Hähnchenbrust, gefüllt mit Knoblauchbutter, paniert und im Ofen gebacken. Serviert mit kurz gebratenem Pfannegemüse und Pommes Frites oder einer gebackenen Kartoffel.

Enchiladas mit Rindfleisch oder Huhn (Enchiladas with Chicken or Beef)

Zwei Weizenmehltortillas, gefüllt mit gerösteten Zwiebeln, Paprika und gewürztem Huhn oder Rindfleisch mit Chilis, aufgerollt und im Ofen gebacken. Bedeckt mit geschmolzenem Sahne-Cheddarkäse, Salsa Picante und Sauerrahm. Serviert mit mexikanischem Reis, Bohnenmus und Guacamöle.

„Blackened“ (Geschwärzte) Hähnchenbrust (Blackened Chicken)

Zarte Hähnchenbrust in Cajun-Gewürzen gewälzt und im Ofen gebacken. Serviert auf Reis mit Bohnenmus, Schnittbohnen und einer Käse-Sahne-Kräutersauce.

NB: Die meisten unserer Gerichte werden frisch zubereitet - bitte haben Sie etwas Geduld. Sprechen Sie mit Ihrem Kellner/Ihrer Kellnerin, sollten Sie es eilig haben.

Desserts

Chocolate Lovin' Spoon Cake™ Schokoladendessert

Ein gigantischer Mund voll Schokoladenpudding zwischen zwei Schichten dunklen, schokoladengetränkten Schokoladenkuchens. Warm serviert mit Vanilleeiscreme.

Xangos – Chan-Go. Wie Tango mit einem „ch“ wie in Cheesecake

„Creamy Cheesecake“ (Käsesahnekuchen) eingewickelt in eine Tortillahülle, goldbraun gebraten und serviert mit Vanilleeiscreme und Himbeersauce.

Käsekuchen mit Himbeeren & weißer Schokolade (Raspberry Cheesecake)

Ein Stück feiner weißer Schokoladenkäsekuchen mit Himbeercoulis-Schnörkeln. Geflämmt und serviert mit Vanilleeiscreme.

Granny Karamelläpfel (Caramel Apple Granny)

Ein buttriger mit Karamell und Toffee versetzter Vanillepudding mit hoch aufgetürmten frischen Granny Smith-Äpfeln in einem Buttergebäck-Teigmantel, der auf der Zunge zergeht. Serviert mit Vanilleeiscreme und beträufelt mit Karamellsauce.

Der Eisbecher aller Eisbecher (Sundae to end all Sundaes)

Vanille-, Schokolade-, Erdbeer- und Toffeeeiscremekugeln, beträufelt mit Himbeer- und Schokoladensauce und mit einer Haube aus frischer Schlagsahne und gehackten Nüssen.

Oreo® Keks-Eisbecher (Oreo Cookie Sundae)

Jede Menge üppiger Schokoladen- und Vanilleeiscreme mit Oreo® Keksstücken, bedeckt mit Schokoladensauce, frischer Schlagsahne und noch mehr Oreo® Keksen.

Toffee-Nuss-Eisbecher - der klassische Favorit (Toffee Nut Sundae)

Sahnige Toffeeeiscremekugeln, heiße Sahne-Buttertoffeesauce und gehackte Nüsse mit einer Haube aus frischer Schlagsahne.

Schokoladen-Nuss-Eisbecher - der klassische Favorit (Chocolate Nut Sundae)

Schokoladeneiscremekugeln, Schokoladensauce und gehackte Nüsse mit einer Haube aus frischer Schlagsahne.

Gemischtes Eis (Ice Cream Selection)

Eine Auswahl von Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer- oder Sahne-Toffeeis. Standardgröße: vier Kugeln.

Spezial-Geburtstagseisbecher (Special Birthday Sundae)

Vanille- und Schokoladeneis beträufelt mit Schokoladensauce, mit frischer Schlagsahne und gehackten Nüssen. Serviert mit einem eindrucksvollen Festtags-Fontänen-Sternwerfer.

Heiße Getränke

Alle heißen Getränke werden mit einem After Eight-Minzplätzchen serviert.

Filterkaffee mit Milch/Sahne

Entkoffeinierter Filterkaffee mit Milch/Sahne

Cappuccino

Entkoffeinierter Cappuccino

Mokka

Entkoffeinierter Mokka

Café Latte

Entkoffeinierter Café Latte

Espresso

Entkoffeinierter Espresso

Doppelter Espresso

Kännchen Tee - Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach unserer Teeauswahl

Zitronentee

Eistee

Heiße Schokolade mit Sahnehaube

Kaffee mit Likör

Serviert mit Zucker, frischer Sahne und einem After Eight

Kaffee mit Brandy

Kaffee mit Tia Maria

Kaffee mit Jameson Whiskey

Kaffee mit Sambuca

Kaffee mit Amaretto

Kaffee mit dunklem Rum

Kaffee mit Drambuie

Kaffee mit Baileys

Kaffee mit Cointreau

Kaffee mit Glayva Whiskey

Schwarzer russischer Kaffee - (Wodka & Tia Maria)

Café Royal - (Cointreau & Brandy)

NB: Alle Spirituosen werden in Einheiten von 25ml serviert

EIN PAAR KLITZKLEINE KLEINIGKEITEN ÜBER UNS

Paco´s Restaurant wurde 1990 eröffnet und ist ein Familienunternehmen, das am 2. November 2005 sein 15-jähriges Bestehen feiert.

Wir sind stolz darauf, gutes Essen in einer angenehmen und einladenden Atmosphäre zu servieren.

Paco´s Restaurant ist der ideale Ort für die Familie, für Freunde oder Arbeitskollegen. Unser engagiertes Personal liefert einen freundlichen und aufmerksamen Service, der Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns garantiert.

Lassen Sie uns Ihnen bei den Feierlichkeiten für besondere Gelegenheiten behilflich sein - Bitte fragen Sie unseren Geschäftsführer nach unseren Räumlichkeiten für Privatessen.

GEBURTSTAGSFEIERN

Warum feiern Sie Ihren Geburtstag nicht mal ganz groß? Fragen Sie unser Personal nach unserem speziellen „Happy Birthday“ - Dessert und nach unserem spektakulären „Fontänen“- Sternwerfer!!

UNSERE QUALITÄTSGARANTIE

Wie Sie es sicher auch erwarten, werden alle Mahlzeiten in Paco´s Restaurant täglich frisch zubereitet und auf Bestellung gekocht. Bitte haben Sie etwas Geduld.

Soweit es uns bekannt ist und den Versicherungen unserer Lieferanten zufolge, enthalten die an uns gelieferten Produkte, die wir in unseren Gerichten verwenden, keine genetisch modifizierten Zutaten.

VERFÜGBARKEIT

Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

WARTEZEIT

Wenn viel los ist, müssen Sie damit rechnen, dass es ein bisschen länger dauert, bis Sie Ihr Essen erhalten. Wir versuchen unser Möglichstes, um Sie so schnell wie möglich zu bedienen.

PERSÖNLICHE BESITZTÜMER

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine Verantwortung für Beschädigungen oder Verluste übernehmen.

RAUCHEN

Paco´s ist durchgehend ein Nichtraucherrestaurant. Im „Brunnenbereich“ ist Rauchen erlaubt. Jedoch ist das Rauchen von Pfeifen oder Zigarren nicht gestattet.

KINDER

Kindersitze, Hochstühle, Feuchttücher, Flaschenwärmer und Baby-Wickeleinrichtungen stehen alle zur Verfügung - bitte wenden Sie sich an unser Personal.

PREISE

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 17,5 % MwSt.

SERVICE

Der Bedienungszuschlag ist nicht inbegriffen, da wir glauben, dass Sie unserem Personal lieber persönlich danken möchten.

ZAHLUNGSWEISEN

Wir akzeptieren gern Schecks bis zum Limit einer gültigen Scheckkarte, Visa, Access/Mastercard, American Express, Diners, Solo und Maestro. Die Bezahlung von Beträgen unter £10 mit Kredit- oder Debitkarte oder Schecks zieht eine zusätzliche Bearbeitungsgebühr von 50 Pence nach sich.

„CASH BACK“-EINRICHTUNG

Sie können ab einem Minimum von £20 bis zu einem Maximum von £50 „Cash Back“ von uns erhalten (Bargeld abheben, wie von Ihrem Konto bei der Bank), wenn Sie bei uns mit einer Debitkarte bezahlen.

Dies ist abhängig davon, ob genügend Bargeld vorhanden ist und unterliegt dem Ermessen des Managements. Bitte fragen Sie unser Personal.

KUNDENDIENST

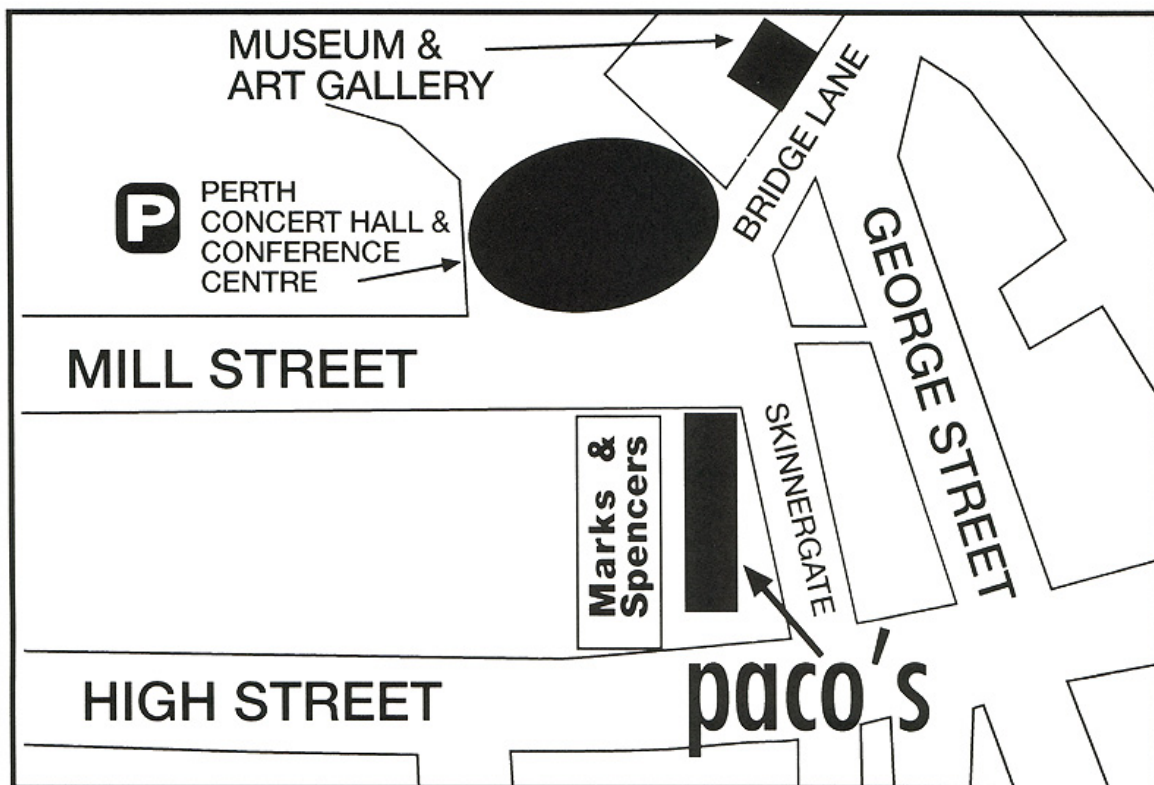
Wir tun alles, um Ihren Besuch bei uns für Sie so angenehm und bequem wie nur möglich zu gestalten. Sollte Sie dennoch etwas stören oder wenn Sie einen Kommentar bezüglich Ihres Besuches bei uns abgeben möchten, bitten wir Sie, mit unserem Management zu sprechen, das sein Bestes tun wird, um Ihnen zu helfen.

Paco´s Restaurant wird von richtigen Menschen betrieben - daher wären wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie uns den einen oder anderen Fehler nachsehen würden!

VIELEN DANK

DER BESITZER - PACO GALEA

Management - Matthew Cox und Julie Collier



Paco's Restaurant
Open 7 days a week

3 Mill Street, Perth PH1 5HZ Tel: 01738 622290 Fax: 01738 448353