

Menü 1

Vorspeisen

- *serviert in der Terrine* -

Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs oder laut Absprache

Hauptgang

- *als Plattenservice auf den Tischen bereitgestellt* -

Medaillons von **Rind & Truthahn** mit Kräuterbutter und Pfeffersoße

Filet von **Lachs & Zander** mit Safransoße

Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahnesoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *serviert als Tellergericht* -

„Schoko-Traum“

warmes **Schokoküchlein** mit Vanilleeis

Preis pro Person: 47,00 €



Menü 2

Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch –*

Antipasti - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:

Karotten, Zucchini, Paprika, weiße
Champignons, Oliven, Artischocken

Caprese - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten Vitello

Tonnato - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano

Hauptgang

- *als Plattenservice auf den Tischen bereitgestellt –*

Medaillons von **Rind & Truthahn** mit Kräuterbutter und Pfeffersoße

Filet von **Lachs & Zander** mit Safransoße

Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahnesoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *in kleinen Gläsern als Buffet -*

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Crème Brûlée

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 53,00 €



Menü 3

1. Vorspeise

- *serviert in der Terrine* -

Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs oder laut Absprache

2. Vorspeise

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

Antipasti - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:
Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

Caprese - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten Vitello

Tonnato - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano

Hauptgang

- *als Plattenservice auf den Tischen bereitgestellt* -

Medaillons von **Rind & Truthahn** mit Kräuterbutter und Pfeffersoße

Filet von **Lachs & Zander** mit Safransoße

Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahnesoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Crème Brûlée

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 59,00 €

Gruppenangebote



Menü 4

Vorspeisen

- serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch –

Antipasti - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:

Karotten, Zucchini, Paprika, weiße
Champignons, Oliven, Artischocken

Caprese - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten Vitello

Tonnato - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano

Hauptgang

- nach Wahl der Gäste -

rosa gebratenes **Filet vom Weiderind** (200g)
oder

Duett von **Thunfisch** im Sesammantel & **Zander** auf der Haut gebraten

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- in kleinen Gläschen als Buffet -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Crème Brûlée

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 61,00 €



Getränkeangebot „Basic“

Preis pro Person & Stunde: 8,50€

Aperitif

Prosecco / Prosecco rosé

Wasser

mit & ohne Kohlensäure

Säfte

Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Schweppes

Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon

Bier

Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck's alkoholfrei

Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)

Wein

Grauburgunder

Pfalz – Deutschland • Weingut Kesselring • trocken

Cuvée Rosé

Rheinhessen – Deutschland • Weingut Russbach • trocken

Primitivo

Apulien – Italien • Cantine San Marzano • trocken

Heißgetränke

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Auswahl an Tee

Gruppenangebote



Getränkeangebot „Deluxe“

Aperitif
Wasser
Säfte
Softgetränke
Schweppes
Bier

Preis pro Person & Stunde: 10,00€

Prosecco, Prosecco rosé, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry
mit & ohne Kohlensäure
Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck's alkoholfrei
Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)

Wein

Grauburgunder
Pfalz – Deutschland · Weingut Kesselring · trocken
Cuvée Rosé
Rheinhessen – Deutschland · Weingut Russbach · trocken
Primitivo
Apulien – Italien · Cantine San Marzano · trocken

Heißgetränke

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Auswahl an Tee

Spirituosen

Kräuter: Averna, Jägermeister, Ramazzotti
Obstbrände: Birne, Pflaume, Haselnuss
Brände: Grappa, Aquavit
Liköre: Sambuca, Baileys
Vodka - Absolut
Gin - Bombay Sapphire
Whiskey - Jack Daniel's
Rum - Havana Club 3 Jahre
Berliner Luft
Ouzo

Gruppenangebote



Sonstiges

Alle genannten Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 bzw. 19%. Das Servicepersonal, die Raummiete und Reinigung ist inkludiert.

Gästeanzahl: Änderungen an der Personenanzahl können bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag noch berücksichtigt werden. Danach gilt die gemeldete Personenanzahl als garantierte Gästezahl.

Geschlossene Gesellschaft: Für die exklusive Ganztags-Nutzung der Räumlichkeiten gilt ein Mindestumsatz von 5.500€. Das Restaurant einschließlich Terrasse steht Ihnen und Ihren Gästen von 10 bis 3 Uhr nachts zur Verfügung.

Getränke: Bei geschlossenen Gesellschaften erfolgt die Berechnung immer als Pauschale ab Eintreffen Ihrer Gäste bis 0 Uhr und im Anschluss nach Verbrauch (außer anders vereinbart). Die Getränkepauschalen sind ab einer Minstdauer von 4 Stunden buchbar.

Kinder: Die Preistaffelung richtet sich nach dem Alter und wird wie folgt unterteilt:
0-2 Jahre kostenfrei 3-7 Jahre $\frac{1}{4}$ des Preises 8-15 Jahre $\frac{1}{3}$ des Preises

Abbau: Dekorationselemente & Musikanlagen müssen am Folgetag zwischen 9 und 10 Uhr abgeholt bzw. abgebaut werden. Ihre Geschenke sowie die Tischdekoration sind nach Veranstaltungsende mitzunehmen. Muss der Abbau durch unser Team erfolgen, berechnen wir Ihnen zusätzlich 100€ als Personalkosten.

Speisereste: Sollten Sie Reste vom Büffet im Anschluss mitnehmen wollen, so bringen Sie bitte hierfür entsprechende Behältnisse mit (Verpackungsmüllvermeidung). Wird eine gewünschte Mitnahme nicht vor Veranstaltungsbeginn ihrerseits angezeigt, so werden wir alle Speisen entsorgen.

Konfetti: Auf die Verwendung von Konfetti ist in jeglicher Form zu verzichten (sowohl im Außen- als auch im Innenbereich) und wird ansonsten mit 200€ Reinigungskosten berechnet.

Torte und Kuchenbuffet: Sind nach Ihren Wünschen extern zu bestellen. Für Geschirr, Besteck & Personal wird ein Gedeckgeld von 2,50€ pro Gast berechnet.

Haftungsausschuss: Für eingebrachte Gegenstände wie Dekoration, Torten, Tortenplatte, Bleche etc. übernehmen wir keine Haftung.

Der Rechnungsbetrag ist fällig nach Rechnungserhalt und ohne Abzug zahlbar.

Datenschutz: die Verwendung Ihrer Daten erfolgt ausschließlich für die interne Zuordnung und werden nicht anderweitig genutzt.

Gruppenangebote

