

## 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: 45,00 €



## 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 Gläschen als Buffet -*

**Panna Cotta** mit Fruchtspiegel

**Crème Brûlée**

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

**Obstsalat** mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 51,00 €

## Gruppenangebote



## Menü 3

### Vorspeisen

- *serviert in der Terrine* -

**Tagessuppe** nach Empfehlung des Küchenchefs oder laut Absprache

- *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: 57,00 €

## 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: 59,00 €

## Gruppenangebote



## 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.

Kinder: Die Preisstaffelung 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.

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).

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

