



# Firmenfeiern & private Anlässe

## Pauschale für Gruppen ab 10 Pers (4/5h)

Weihnachtsfeier, Geburtstage, Taufe, Hochzeit in der Zeit 16-24 Uhr

4-Gang-Auswahlmenü (siehe auch Homepage) für 52 Euro pro Person

Buffet-Auswahl (siehe unten) ab 50 Personen für 58 Euro pro Person

Getränkepauschale für 4 Stunden für 35 Euro pro Person

### Getränkepauschale für 35 Euro p.P.

4h-Abendpauschale für Gruppen gilt ab 16 Uhr • Verlängerung möglich (5€/h p.P.)

**Apéritif-Empfang :** Chardonnay Sekt Brut, Aperols Sprizz, Hugo oder Lillet

**Alkoholfreie Apéritifs :** van Nahmen Fruchtsecco, Himbeer-Sprizz (...)

**Weißwein :** Karle Grauburgunder oder Roveglia Lugana

**Rotwein :** Karle Spätburgunder oder TdCS Primitivo

**Roséwein :** Südfrankreich Rosé oder Weißherbst

**Alkoholfreier Wein :** Serena Sauvignon Blanc

**Bier :** Kölsch, Pils, Weizen (auch alkoholfrei)

**Wasser :** Camberger Taunusquelle still und medium

**Softdrinks :** Fritz Getränke (Auswahl) aus der 0,33L Flasche

**Kaffeespezialitäten :** Kaffee, Espresso, Cappuccino

**Getränke wie aufgeführt unbegrenzt für 4h im Restaurant**



# 4-Gang-Auswahlmenü

**Beispiel Nov, Dez, Jan, Feb und März**

## Vorspeise

Roastbeefcarpaccio Olivenöl Rucola Parmesan **ODER**  
Winterlicher Salat geräucherte Riesengarnelen Aioli **ODER**  
Gegrillte Jakobsmuscheln Chili-Ingwer-Kürbisgemüse **ODER**  
Ziegenkäse im Briketts gebacken Thymianhonig Radicchio

## Suppe oder Pasta

Kürbis-Ingwersüppchen Pinienkernen **ODER**  
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola

## Hauptgerichte

Angus-Rinderfilet Thymianjus Kartoffelgratin Wintergemüse **ODER**  
Ibericosteak Thymianjus Bratkartoffeln Wintergemüse **ODER**  
Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce Schupfnudeln Wintergemüse **ODER**  
Tandoori-Lammsteaks Joghurt Basmatireis Blattspinat **ODER**  
Fischvariation Safran-Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat **ODER**  
Gefüllte Zucchini Schafskäse getrocknete Tomaten Kartoffelpüree

## Dessert oder Käse

3 verschiedene Desserts **ODER**  
Kleine Käseauswahl mit Trauben



# 4-Gang-Auswahlmenü

**Beispiel April, Mai und Juni**

## Vorspeise

Vitello tonnato Kapernäpfel Thunfischcrème **ODER**  
Caesar Salat Sesamhähnchen Kräutercroûtons **ODER**  
Thunfischtatar Chili-Mango-Papaya-Avocado **ODER**  
Spargelsalat marinerter Ziegenfrischkäse Erdbeeren

## Suppe oder Pasta

Sparglecrèmesüppchen Pinienkernen **ODER**  
Spargelravioli Spargelragout grün/weiß

## Hauptgerichte

Angus-Rinderfilet Hollandaise Spargel neue Kartoffeln **ODER**  
Spanferkelfilet Balsamicojus Süßkartoffel-Gemüsegnocchi **ODER**  
Lammkarree Thymianjus Speckbohnen Bratkartoffeln **ODER**  
Kikok-Hähnchenbrustfilet Parmesanschaum Gemüsenudeln **ODER**  
Seeteufel Zucchinimantel Limettenschaum Spargelrisotto **ODER**  
Gefüllter Kräutercrêpe Blattspinat Basilikumsauce Schafskäse

## Dessert oder Käse

3 verschiedene Desserts **ODER**  
Kleine Käseauswahl mit Trauben



# 4-Gang-Auswahlmenü

## Beispiel Juli, August und September

### Vorspeise

Carpaccio vom Bündnerfleisch mit Pfifferlingssalat **ODER**

Caesar Salat gebratene Riesengarnelen Curry-Aioli **ODER**

Kartoffelrösti Meerrettich-Schmand geräucherter Lachs **ODER**

Geschmorter Paros-Feta Thymianhonig Chutney

### Suppe oder Pasta

Pfifferlingscrèmesüppchen mit Speckcroûtons **ODER**

Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesan

### Hauptgerichte

Angus-Rinderfilet Thymiansauce Pfifferlinge Kartoffelrösti **ODER**

Ibericosteak Thymiansauce Pfifferlinge Bratkartoffeln **ODER**

Parmesan-Hühnchenbrust (Kikok) Pfifferlinge Tagliarini **ODER**

Geschmorte Ochsenbäckchen Blattspinat Kartoffelpüree **ODER**

Lachsfilet Meerrettichkruste Sommergemüse Kartoffelpüree **ODER**

Gefüllter Kräutercrepe Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree

### Dessert oder Käse

3 verschiedene Desserts **ODER**

Kleine Käseauswahl mit Trauben



# Buffetauswahl

## für Gruppen ab 50 Pers

### Vorspeisen am Buffet

Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesan

Vitello tonnato Kapern Thunfischcrème

Marinierter Ziegenfrischkäse Rote-Bete-Salat Walnüsse

Doppel gegarter Lachs mit Glasnudel-Gemüsesalat

Gebratene Riesengarnelen mit Curry-Aioli

Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse

Wildkräutersalat mit Pilzen Croûtons und Parmesan

Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto

### Hauptgerichte am Buffet

Aberdeen-Angus Rinderfilet auf Pfannengemüse mit Thymianjus

Barbarie-Entenbrust auf Spitzkohl mit Pfeffer-Preiselbeersauce

Fischvariation auf Blattspinat mit Safran-Weißweinsauce

Melanzane Parmigiano, Tomaten-Chilisauce

Kartoffelgratin **und** Kräuterkartoffeln

Basmati-Gemüsereis **und** Süßkartoffelgnocchi

### Dessert am Buffet

Gemischte Dessertauswahl im Glas

Kleine Rohmilchkäseauswahl

