



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 Brikteig gebacken Thymianhonig Radicchio

Suppe oder Pasta

Kürbis-Ingwersüppchen Pinienkernen **ODER**
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes 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 Sesamhühnchen Kräutercroûtons **ODER**
Thunfischtatar Chili-Mango-Papaya-Avocado **ODER**
Spargelsalat marinierter 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-Hühnchenbrustfilet Parmesanschaum Gemüsenudeln **ODER**
Seeteufel Zucchini mantel 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**
Geschmorte 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

