



**DIE FLEDERMAUS**

Weinhaus · Restaurant · Catering

## Vier/Sieben-Stunden-Mittagspauschale für das Kaminzimmer in der Fledermaus

für 65/80 Euro pro Person  
... mit 3-Gang-Menü ab 20 Pers  
... mit kleinem Mittagsbuffet ab 30 Pers

inklusive Menü und Getränkepauschale  
inklusive Standard-Deko nach Absprache  
inklusive Servicepersonal und Endreinigung  
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer  
für insgesamt 4/7 Stunden im Restaurant  
4-Stunden-Pauschale bis max. 17 Uhr  
7-Stunden-Pauschale bis max. 19 Uhr



# Getränkepauschale für 4/7h = 26/41€ pro Person

4h-Mittagspauschale gilt bis max. 17 Uhr | 7h-Mittagspauschale gilt bis max. 19 Uhr

Empfang : Schloss Vaux Sekt oder Spumante Weiß & Rose  
Weißwein : Baden Gerhard Karle Grauburgunder  
Rotwein : Baden Gerhard Karle Spätburgunder  
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

## 3-Gang-Auswahl-Menü für 39€ p.P.

Vegetarisches Menü mit Zucchini-Piccata = 29 Euro p.P.

### Vorspeisen zur Auswahl

Gemischter Salat mit Kikok-Hähnchenbrust und Croûtons  
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola  
Vitello tonnato mit Thunfischcrème und Kapern

### Hauptgerichte zur Auswahl

Uruguay Premium Beef mit Pfeffer-Balsamicojus  
gratinierten Kartoffeln und Saisongemüse  
Loup de mer mit Weißwein-Kräutersauce  
Kartoffelpüree und Blattspinat  
Zucchini-Piccata mit Basilikumsauce  
und Süßkartoffel-Gemüsegnocchi



### Dessert oder Käse

Kleine Dessertvariation mit 3 verschiedenen Desserts  
Kleine Käsevariation mit 3 verschiedenen Käsesorten

# Buffetauswahl nach Absprache nur für Gruppen ab 40 Pers für 39€ pro Person

## Vorspeisen am Buffet

Serranoschinken (18 Mon) mit Honigmelone  
Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischcrème  
Lachstatar und Riesengarnelen mit scharfem Joghurtdipp  
Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse  
Caesarsalat mit Kräutercroûtons und Parmesan  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

## Hauptgerichte am Buffet

Uruguay Premium Beef auf Pfannengemüse  
Gegrillter Loup de mer auf Blattspinat  
Melanzane Parmigiano mit Tomaten-Chilisauce  
Kräuterkartoffeln, Basmati-Gemüsereis  
Pfannengemüse, Blattspinat  
Pfeffersauce, Weißweinsauce



## Dessert am Buffet

Gemischte Dessertauswahl im Glas  
3 verschiedene Desserts