



**DIE FLEDERMAUS**

Weinhaus · Restaurant · Catering

## **Sieben-Stunden-Abendpauschale für das Kaminzimmer in der Fledermaus**

**ab 106 Euro pro Person für insgesamt 7h**

zur exklusiven / alleinigen Nutzung  
für Gruppen ab 40 Pers (Kaminzimmer exklusiv)  
für Gruppen ab 80 Pers (Restaurant exklusiv)

inklusive Menü oder Buffet und Getränkepauschale

inklusive Servicepersonal und Endreinigung

inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

für insgesamt 7 Stunden im Restaurant

Eine Verlängerung bis insgesamt max. 10h ist gegen Aufpreis möglich  
Dekoration, Umbau, Stehtische wird individuell nach Aufwand berechnet



## Getränkepauschale ab 50€ p.P.

**Gilt für maximal 7 Stunden im Restaurant**

**Empfang** : Chardonnay Sekt Brut Rheingau

Aperol-Sprizz, Hugo oder Lillet Wildberry

**Weißwein** : Nahe Sauvignon blanc Christian Bamberger

**Rotwein** : Ribera del Duero Protos Roble

**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

**Digestif** : Grappa, Obstbrände Karle, Kräuterschnäpse

## Menü- Buffet-Kombination ab 54€ p.P.

**Unsere Menüauswahl ist variabel und individuell möglich**

### **Brot, Dipps und Olivenöl am Tisch**

Gemischte Brotsorten und 2 verschiedene Dipps

### **Vorspeise am Tisch serviert**

Trüffelravioli Parmesanschaum Rucola

### **Suppe oder Salat am Tisch serviert**

Fenchel-Currysüppchen mit Shrimps

**ODER**

Caesar Salat mit Pesto-Croûtons

### **Fleisch oder Fisch am Tisch serviert**

Uruguay Premium Beef Pfeffer-Balsamicojus

Kartoffelgratin Saisongemüse

**ODER**

Tandoori Lachs mit Riesengarnelen

Kartoffelpüree Blattspinat



### **Dessert und Käse am Buffet**

Drei verschiedenen Desserts im Glas

Käseauswahl Feigensenf Trauben Nüsse

# **Buffetauswahl nach Absprache für Gruppen ab 40 Pers ab 54€ pro Person**

## **Vorspeisen am Buffet**

Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesan  
Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischcrème  
Doppel gegarter Lachs mit Glasnudel-Gemüsesalat  
Gebratene Riesengarnelen mit scharfem Joghurdipp  
Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse  
Caesarsalat mit Kräutercroûtons und Parmesan  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

## **Hauptgerichte am Buffet**

Grain-Fed Prime Beef auf Pfannengemüse, Pfeffersauce  
Fischvariation auf Blattspinat, Weißweinsauce  
Melanzane Parmigiano, Tomaten-Chilisauce  
Kartoffelgratin **oder** Kräuterkartoffeln **oder** Kräuterpüree  
Basmati-Gemüsereis **oder** Spätzle **oder** Süßkartoffelgnocchi

## **Dessert am Buffet**

Gemischte Dessertauswahl im Glas  
Kleine Rohmilchkäseauswahl



**Kinder unter 6 Jahre ohne Berechnung**

**Kinder 7-15 Jahre bezahlen 50%**

**Jugendliche ab 16 Jahre bezahlen 100%**