



**DIE FLEDERMAUS**

Weinhaus · Restaurant · Catering

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

ab 100 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  
Verlängerung bis max. 10h gegen Aufpreis möglich



## Getränkepauschale ab 50€ p.P.

Empfang : Spumante Weiß & Rose und Mixgetränke :  
Aperol-Sprizz, Hugo oder Lillet Wildberry  
Weißwein : Nahe Sauvignon blanc Christian Bamberger  
Rotwein : Ribera del Duero Protos Roble  
Bier : Kölsch vom Fass, 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 50€ p.P.

Unsere Menüauswahl ist variabel und individuell möglich

Brot, Dippes und Olivenöl am Tisch  
Gemischte Brotsorten und 2 verschiedene Dippes

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  
Dre verschiedenen Desserts im Glas  
Käseauswahl Feigensenf Trauben Nüsse

# Buffetauswahl nach Absprache für Gruppen ab 40 Pers ab 50€ 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%**