

4h-Stunden-Pauschale im Restaurant oder auf der Terrasse

Menü ab 20 Pers | Buffet ab 40 Pers

inkl. Menü, Getränkepauschale, Service und Endreinigung
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer von derzeit 19%
für insgesamt 4h im Restaurant bis max. 17 Uhr



Mindestumsatz und Verlängerungsoption

Für Gruppen ab 20 Personen (Vollzahler gerechnet) öffnen wir die Fledermaus auch außerhalb der „normalen Öffnungszeiten“. Hierfür gibt es unsere 4h-Mittagspauschale, die sich nach vorheriger Absprache in Einzelfällen bis 18 Uhr verlängern lässt.

Der Mindestumsatz für eine Sonderöffnung (außerhalb der Öffnungszeiten) liegt derzeit bei 1.520 Euro für Speisen und Getränke für insgesamt 4 Stunden Aufenthalt im Restaurant.

Im Jahr 2024 kostet unsere 4h-Pauschale wie folgt

Menüpauschale für 3/4-Gang-Auswahlmenü = 46/52 Euro pro Person

Kids-Menü für 3-Gang-Auswahlmenü = 30 Euro pro Kind

Getränkepauschale für Erwachsene für 4 Stunden = 30 Euro pro Person

Getränkepauschale für Kids & Jugendliche = 1,50 Euro je Lebensjahr

Verlängerungsoption der 4h-Pauschale

150 Euro Raummiete pro Stunde plus 7,50 Euro pro Person und Stunde für die Getränkepauschale. Kids und Jugendliche zahlen keinen Aufpreis.

Getränkepauschale 4h für 30€ pro Person

4h-Mittagspauschale gilt bis 17 Uhr | Verlängerung möglich bis max. 18 Uhr

Kinder und Jugendliche mit eigenem Sitzplatz bezahlen 20 Euro

Empfang : Chardonnay Sekt Brut und Aperol, Hugo, Lillet

Weißwein : Karle Grauburgunder oder Roveglia Lugana

Rotwein : Karle Spätburgunder oder TdCS Primitivo

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

BEISPIELMENÜ FRÜHJAHR/SOMMER

Beispielmenü Fledermaus für 4 Stunden (bis max. 18 Uhr)

3/4-Gang-Auswahl-Menü für 46/52 Euro p.P.



VITELLO ODER SALAT

Spargelsalat mit Ziegenfrischkäse frischen Erdbeeren und rosa Pfeffer

Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel Sesam-Grissini

PASTA ODER SUPPE

Panzerotti mit Parmesanschaum Feigen Datteln Pinienkernen

Bärlauchcrèmesüppchen mit gerösteten Pinienkernen

FLEISCH ODER FISCH ODER VEGGIE

Grain-Fed Prime Beef mit Pfeffersauce, Kräuterkartoffeln und Frühlingsgemüse

Fischvariation mit Weißweinsauce, Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Kartoffelpüree

DESSERT ODER KÄSE

Dessertvariation mit 3 verschiedenen Desserts

Käsevariation mit 4 verschiedenen Sorten Rohmilchkäse

BEISPIELMENÜ HERBST/WINTER

CARPACCIO ODER SALAT

Roastbeefcarpaccio Rucola Olivenöl gehobelter Parmesan

Wildkräutersalat marinierter Ziegenkäse gebratene Birne Chutney

PASTA ODER SUPPE

Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola

Kürbis-Ingwersüppchen mit gerösteten Pinienkernen

FLEISCH ODER FISCH ODER VEGGIE

Angus Rinderfilet Pfeffersauce, Kartoffelgratin Pfannengemüse

Fischvariation Safran-Weißweinsauce, Kartoffelpüree Pfannengemüse

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse, getrocknete Tomaten Kartoffelpüree

DESSERT ODER KÄSE

Dessertvariation mit 3 verschiedenen Desserts

Käsevariation mit 4 verschiedene Sorten Rohmilchkäse

Kids-Menü für 30 Euro pro Person

Vorspeisen : Tomate-Mozzarella ODER Bruschetta ODER Tomatencrèmesuppe

Hauptgerichte : Putenschnitzel ODER Lachsfilet ODER Hähnchenbrust

jeweils mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse oder kleinem Salat

Desserts : Vanille-/Schokoeis ODER Tiramisu ODER Mousse au chocolat

Buffetauswahl nach Absprache für Gruppen ab 40 Pers ab 56€ 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

Arg. 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%