

# 7h-Stunden-Pauschale

Kaminzimmer exklusiv und Innenhof

Menü oder Buffet ab 50 Pers

inkl. Menü, Getränkepauschale, Service und Endreinigung  
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer von derzeit 19%  
für insgesamt 7h im Restaurant bis max. 3 Uhr



## Mindestumsatz und Verlängerungsoption

Gruppen ab 50 Personen können am Wochenende unser Kaminzimmer exklusiv buchen, im Sommer inklusive Innenhof. Hierfür gibt es unsere 7h-Pauschale, die sich nach vorheriger Absprache in Einzelfällen bis 10h Uhr verlängern lässt.

Der Mindestumsatz für die Exklusivnutzung des Kaminzimmer liegt bei 5000 Euro, der Mindestumsatz für die Exklusivnutzung des gesamten Restaurants liegt bei 10.000 Euro.

**Im Jahr 2024 kostet unsere 7h-Pauschale wie folgt**

Menüpauschale für 3/4/5/6-Gang-Auswahlmenü = 46/52/58/62 Euro pro Person

Getränkepauschale für Erwachsene für 7 Stunden = 52,50 Euro pro Person

**Verlängerungsoption der 7h-Pauschale**

150 Euro Raummiete pro Stunde plus 7,50 Euro  
pro Person und Stunde für die Getränkepauschale.

## Getränkepauschale ab 52,50€ p.P.

**7h-Getränkepauschale | Verlängerung möglich bis max. 10 Stunden**

**Kinder und Jugendliche mit eigenem Sitzplatz bezahlen 30 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

Kaffepezialitäten : Kaffee, Espresso, Cappuccino

Digestif : Grappa, Obstbrände Karle, Kräuterschnäpse

**Getränke wie aufgeführt unbegrenzt für 7h 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

# Beispiel für 6-Gang-Menü-Kombination

Unsere Menüauswahl ist variabel und individuell möglich

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

Fisch am Tisch serviert  
Loup de mer auf Rote-Bete-Risotto

Pasta am Tisch serviert  
Trüffelravioli Parmesanschaum Rucola

Suppe am Tisch serviert  
Fenchel-Currysüppchen mit Croûtons

Fleisch am Tisch serviert  
Uruguay Premium Rinderfilet Pfeffer-Balsamicojus  
Kartoffelgratin Saisongemüse

Dessert und Käse am Buffet  
Drei verschiedenen Desserts im Glas  
Käseauswahl Feigensenf Trauben Nüsse



# Buffetauswahl nach Absprache für Gruppen ab 50 Pers ab 58€ 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

Uruguay Grain-Fed Prime Beef Pfannengemüse Pfeffersauce  
Spanien Ibericosteaks Champignon-Bohnen Thymianjus  
Fischvariation Blattspinat Safran-Weißweinsauce  
Melanzane Parmigiano Tomaten-Chilisauce  
Kartoffelgratin **und** Kräuterkartoffeln  
Basmati-Gemüsereis **und** Spätzle

## 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%