



# Firmenfeiern & private Anlässe

## Pauschale für Gruppen ab 10 Pers (4/5h)

Weihnachtsfeier, Geburtstage, Taufe, Hochzeit in der Zeit 16-24 Uhr

**4-Gang-Auswahlmenü für 52 Euro pro Person**  
**Getränkepauschale ab 35 Euro pro Person**

## Getränkepauschale für 35 Euro p.P.

4h-Abendpauschale für Gruppen gilt ab 16 Uhr • Verlängerung möglich (5€/h)

**Empfang** : Chardonnay Sekt Brut und Aperol, Hugo, Lillet (auch alkoholfrei)

**Weißwein** : Karle Grauburgunder oder Roveglia Lugana

**Roséwein** : Karle Spätburgunder Rosé oder La Grange Rosé

**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

**Digestif** : Karle Obstbrände, Grappa, Ramazotti, Avena

**Kaffeespezialitäten** : Kaffee, Espresso, Cappuccino

Getränke wie aufgeführt unbegrenzt für 4h im Restaurant

Einzelabrechnung (ohne Pauschale) ist ebenfalls möglich



# 4-Gang-Auswahlmenü

Beispiel Nov, Dez, Jan, Feb und März

## Vorspeise

Roastbeefcarpaccio Olivenöl Rucola Parmesan **ODER**  
Winterlicher Salat geräucherte Riesengarnelen Aioli **ODER**  
Gegrillte Jakobsmuscheln Chili-Ingwer-Kürbisgemüse **ODER**  
Ziegenkäse im Brikteig gebacken Thymianhonig Radicchio

## Suppe oder Pasta

Kürbis-Ingwersüppchen Pinienkernen **ODER**  
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola

## Hauptgerichte

Angus-Rinderfilet Thymianjus Kartoffelgratin Wintergemüse **ODER**  
Ibericosteak Thymianjus Bratkartoffeln Wintergemüse **ODER**  
Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce Schupfnudeln Wintergemüse **ODER**  
Tandoori-Lammsteaks Joghurt Basmatireis Blattspinat **ODER**  
Fischvariation Safran-Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat **ODER**  
Gefüllte Zucchini Schafskäse getrocknete Tomaten Kartoffelpüree

## Dessert oder Käse

3 verschiedene Desserts **ODER**  
Kleine Käseauswahl mit Trauben



# 4-Gang-Auswahlmenü

Beispiel April, Mai und Juni

## Vorspeise

Vitello tonnato Kapernäpfel Thunfischcrème **ODER**  
Caesar Salat Sesamhühnchen Kräutercroûtons **ODER**  
Thunfischtatar Chili-Mango-Papaya-Avocado **ODER**  
Spargelsalat marinierter Ziegenfrischkäse Erdbeeren

## Suppe oder Pasta

Sparglecrèmesüppchen Pinienkernen **ODER**  
Spargelravioli Spargelragout grün/weiß

## Hauptgerichte

Angus-Rinderfilet Hollandaise Spargel neue Kartoffeln **ODER**  
Spanferkelfilet Balsamicojus Süßkartoffel-Gemüsegnocchi **ODER**  
Lammkarree Thymianjus Speckbohnen Bratkartoffeln **ODER**  
Kikok-Hühnchenbrustfilet Parmesanschaum Gemüsenudeln **ODER**  
Seeteufel Zucchini mantel Limettenschaum Spargelrisotto **ODER**  
Gefüllter Kräutercrêpe Blattspinat Basilikumsauce Schafskäse

## Dessert oder Käse

3 verschiedene Desserts **ODER**  
Kleine Käseauswahl mit Trauben



# 4-Gang-Auswahlmenü

Beispiel Juli, August und September

## Vorspeise

Carpaccio vom Bündnerfleisch mit Pfifferlingsalat **ODER**  
Caesar Salat gebratene Riesengarnelen Curry-Aioli **ODER**  
Kartoffelrösti Meerrettich-Schmand geräucherter Lachs **ODER**  
Geschmorte Paros-Feta Thymianhonig Chutney

## Suppe oder Pasta

Pfifferlingscrèmesüppchen mit Speckcroûtons **ODER**  
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesan

## Hauptgerichte

Angus-Rinderfilet Thymiansauce Pfifferlinge Kartoffelrösti **ODER**  
Ibericosteak Thymiansauce Pfifferlinge Bratkartoffeln **ODER**  
Parmesan-Hühnchenbrust (Kikok) Pfifferlinge Tagliarini **ODER**  
Geschmorte Ochsenbäckchen Blattspinat Kartoffelpüree **ODER**  
Lachsfilet Meerrettichkruste Sommergemüse Kartoffelpüree **ODER**  
Gefüllter Kräutercrepe Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree

## Dessert oder Käse

3 verschiedene Desserts **ODER**  
Kleine Käseauswahl mit Trauben



# Buffetauswahl

für Gruppen ab 50 Pers

**Buffet für 60€ pro Person**

Unsere Buffetauswahl ist variabel und individuell möglich

## Vorspeisen am Buffet

Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesan  
Vitello tonnato Kapern Thunfischcrème  
Marinierter Ziegenfrischkäse Rote-Bete-Salat Walnüsse  
Doppel gegarter Lachs mit Glasnudel-Gemüsesalat  
Gebratene Riesengarnelen mit Curry-Aioli  
Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse  
Wildkräutersalat mit Pilzen Croûtons und Parmesan  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto

## Hauptgerichte am Buffet

Aberdeen-Angus Rinderfilet auf Pfannengemüse mit Thymianjus  
Barbarie Entenbrust auf Apfelrotkohl mit Pfeffer-Preiselbeersauce  
Fischvariation auf Blattspinat mit Safran-Weißweinsauce  
Melanzane Parmigiano, Tomaten-Chilisauce  
Kartoffelgratin **und** Kräuterkartoffeln  
Basmati-Gemüsereis **und** Süßkartoffelgnocchi

## Dessert am Buffet

Gemischte Dessertauswahl im Glas  
Kleine Rohmilchkäseauswahl

