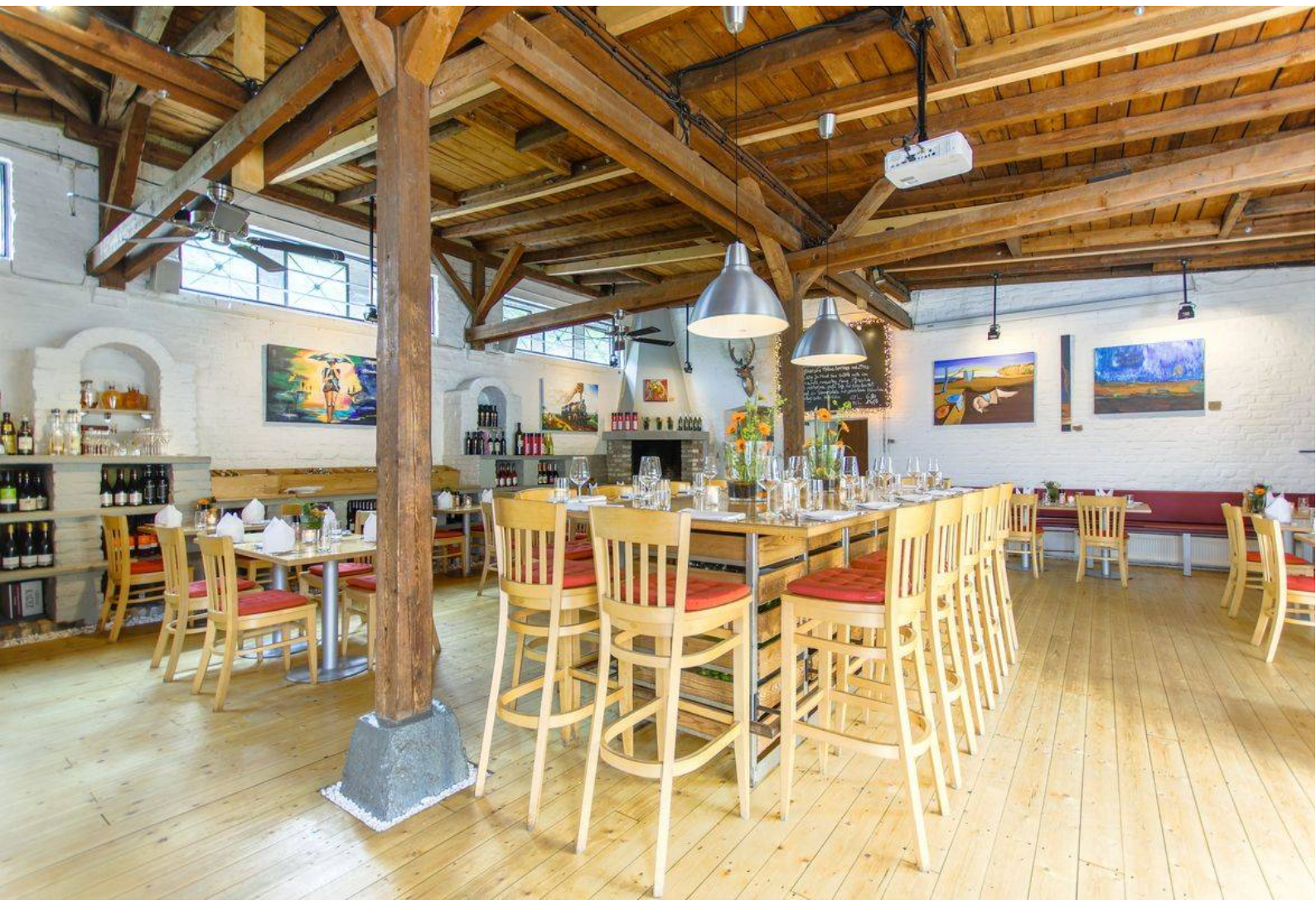


Geburtstagsfeier

im Restaurant WeinGalerie
zur exklusiven Nutzung
für 85 Euro pro Person

für Gruppen von 30 bis 80 Pers ganzjährig buchbar
inklusive Buffet und Getränkepauschale
inklusive Servicepersonal und Endreinigung
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
für insgesamt 7 Stunden im Restaurant



Getränkepauschale

Sektempfang : Schloss Vaux Sekt Brut

Weißwein : Baden Gerhard Karle Grauburgunder

Rotwein : Spanien 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, Capp, Latte, Milchkaffee

Digestif : Karle Obstbrände, Ramazotti, Grappa Berta Monpra

Buffet Frühjahr und Sommer

Rucola-Zucchini-crèmesüppchen

Schinken- und Salamiauswahl mit Grissini

Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischcrème

Lachstatar und Riesengarnelen mit scharfem Joghurtdipp

Gemüse-Antipasti mit Olivenöl, Rucola und Schafskäse

Couscous-Salat mit gebratenem Chiligemüse

Caesarsalat mit Kräutercroûtons und Parmesan

Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

Uruguay Grain-Fed Roastbeef im Ganzen gegart

Kikok-Hähnchenbrust im Schinkenmantel

Marinierter Lachs mit Weißweinsauce

Kräuterkartoffeln, Basmatireis, Gemüsenudeln

Pfannengemüse, Blattspinat

Gemischte Dessertauswahl im Glas

Getränkepauschale

Sektempfang : Schloss Vaux Sekt Brut

Weißwein : Baden Gerhard Karle Grauburgunder

Rotwein : Spanien 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, Capp, Latte, Milchkaffee

Digestif : Karle Obstbrände, Ramazotti, Grappa Berta Monpra

Buffet Herbst und Winter

Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Pinienkernen

Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesan

Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischcrème

Lachscrêpe und Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli

Gemüse-Antipasti mit Olivenöl, Rucola und Schafskäse

Winterlicher Salat mit mariniertem Ziegenfrischkäse

Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps und Chiligemüse

Rinderbraten vom Charolais-Rind aus der Eifel

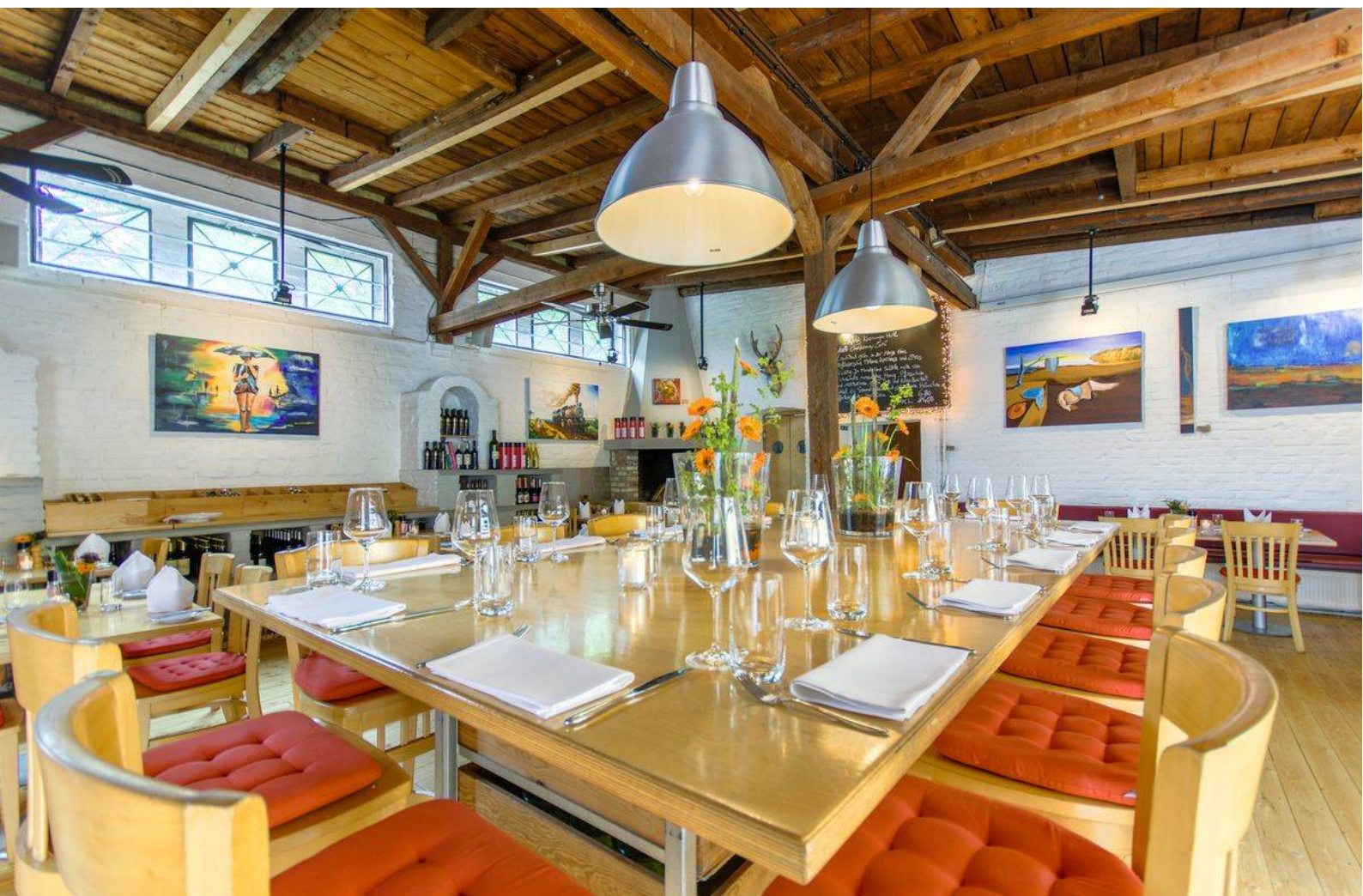
Barbarie Entenbrust mit Pfeffer-Preiselbeersauce

Gebratener Loup de mer mit Weißweinsauce

Butterspätzle, Kräuterkartoffeln, Basmatireis

Pfannengemüse, Wirsing, Apfelrotkohl

Gemischte Dessertauswahl im Glas









Weinregale - Geschenketisch

6

P
e
r
s

T10

10

P
e
r
s

T11

10

P
e
r
s

T12

10

P
e
r
s

T13

Küche

Buffet

T14

10

P
e
r
s

T15

16 Personen

T30



T20

T19

T18

T17

T16

12 Personen

12 Personen

Eingang

Terrassentür

Sitzbänke →

Weinregale - Geschenketisch

12 Personen

12 Personen

14 Personen

10
P
e
r
s
o
n
e
n

Küche

Buffet

Eingang

Terrassentür

Sitzbänke →