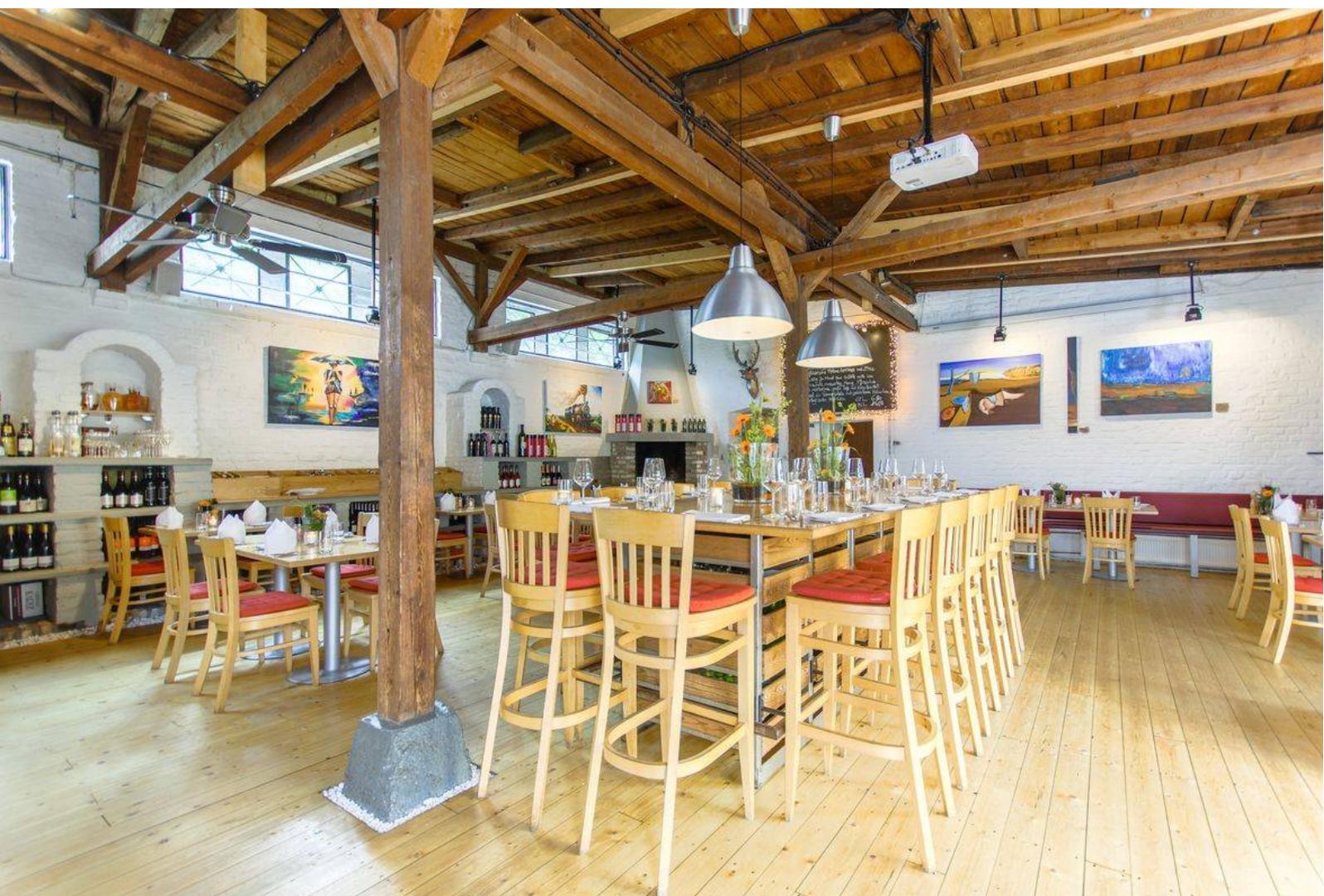


Kommunion

im Restaurant WeinGalerie
zur exklusiven Nutzung
für 65 Euro pro Person

für Gruppen von 30 bis 80 Pers buchbar
inklusive Buffet oder Menü und Getränkepauschale
inklusive Servicepersonal und Endreinigung
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
für insgesamt 4 Stunden im Restaurant
von 12 bis 16 Uhr (oder nach Absprache)



Getränkepauschale für 25€ p.P.

Sektempfang : Schloss Vaux Sekt Brut

Weißwein : Baden Gerhard Karle Grauburgunder

Rotwein : Baden Gerhard Karle Spätburgunder

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

Kommunionsbuffet für 40€ p.P.

Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesan

Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischcrème

Lachstatar und Riesengarnelen mit scharfem Joghurtdipp

Caesarsalat mit Kräutercroûtons und Parmesan

Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

Medaillons vom Rinderfilet auf Pfannengemüse

Kikok-Hähnchenbrust im Serranoschinkenmantel

Gegrillter Loup de mer mit Weißweinsauce

Kräuterkartoffeln, Basmatireis, Gemüsenudeln

Pfannengemüse, Blattspinat

Gemischte Dessertauswahl im Glas

Getränkepauschale für 25€ p.P.

Sektempfang : Schloss Vaux Sekt Brut

Weißwein : Baden Gerhard Karle Grauburgunder

Rotwein : Baden Gerhard Karle Spätburgunder

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

Kommunionsmenü für 40€ p.P.

Frühlingsalat mit Balsamicodressing
und mariniertem Ziegenfrischkäse

XXX

Tomate-Mozzarella ravioli mit
Basilikumschaum und Kräutercroûtons

XXX

Rinderfilet mit Pfeffer-Preiselbeersauce
und Süßkartoffel-Gemüsegnocchis

ODER

Mariniertes Lachsfilet mit Safransauce
und Süßkartoffel-Gemüsegnocchis

XXX

Panna Cotta mit Himbeerpüree



