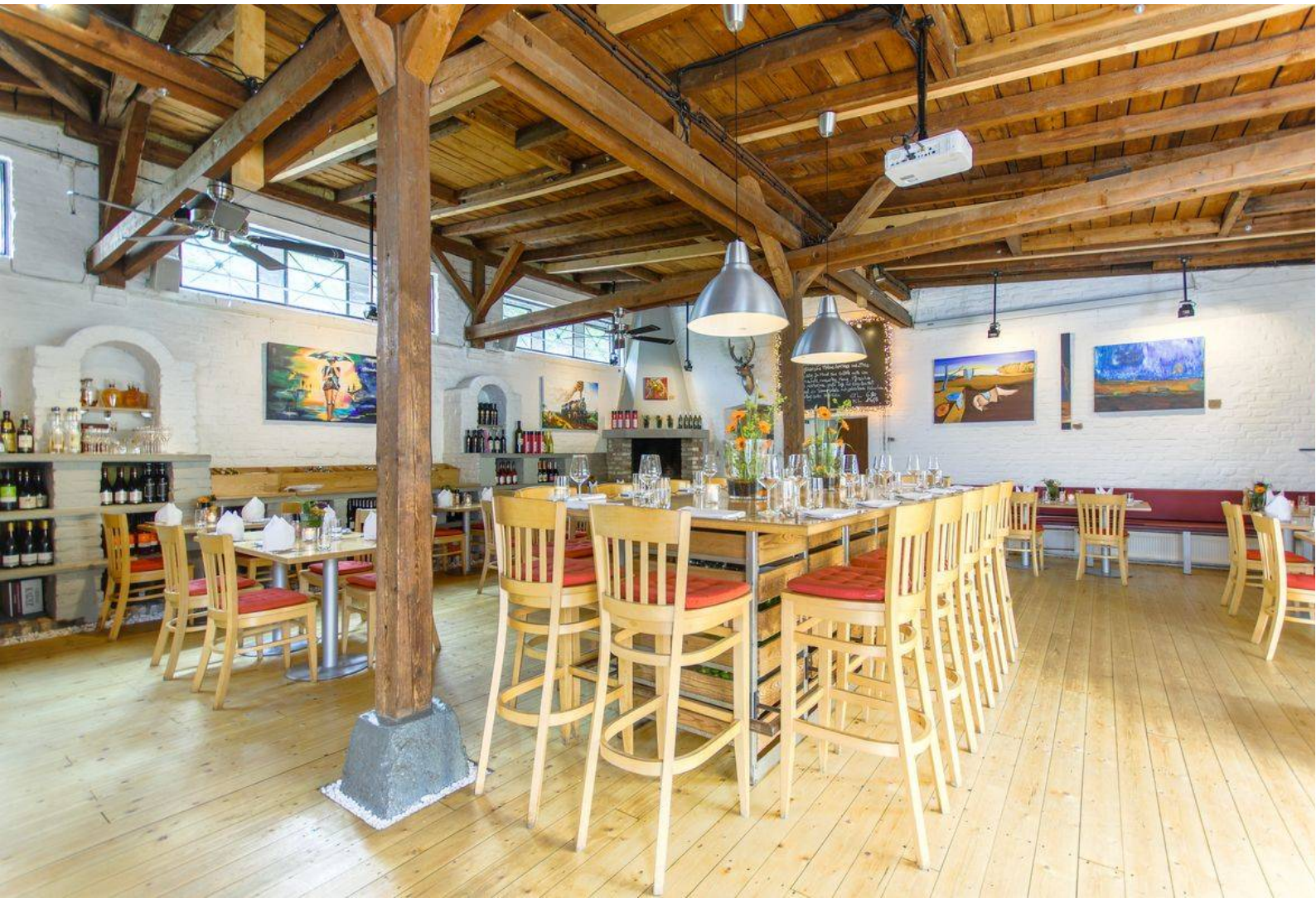
Hochzeitsfeier

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



RESTAURANT WEIN GALERIE

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-Zucchinicrèmesüppchen
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

Restaurant Wein Galerie

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
Lachscrèpe und Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli
Gemüse-Antipasti mit Olivenöl, Rucola und Schafskäse
Winterlicher Salat mit mariniertem Ziegenfrischkäse
Glasnudelsalat mit marinierten Shrimps und Chiligemüse

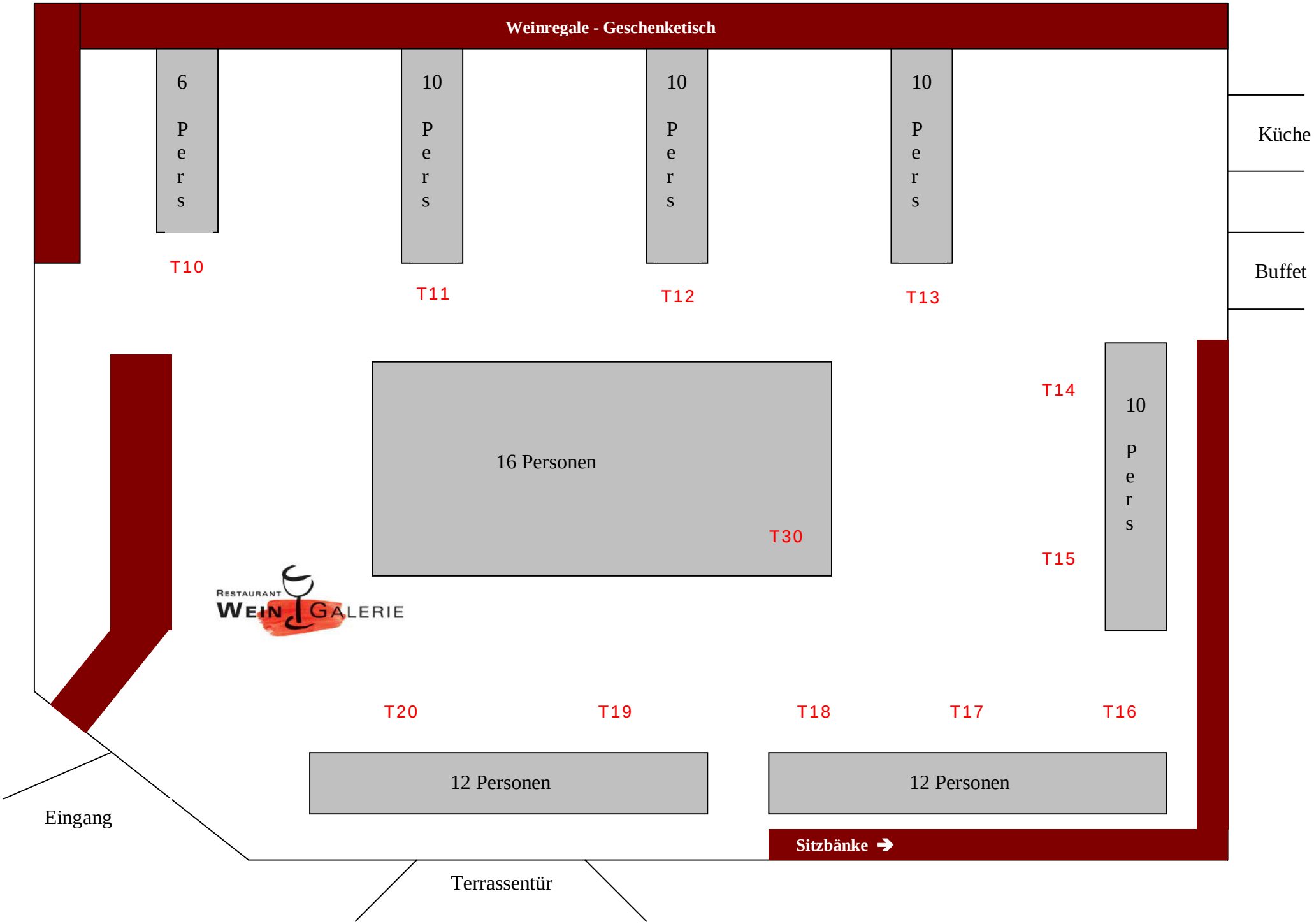
Rinderbraten vom Charolais-Rind aus der Eifel
Barbarie Entenbrust mit Pfeffer-Preiselbeersauce
Gebratener Loup de mer mit Weißweinsauce
Butterspätzle, Kräuterkartoffeln, Basmatireis
Pfannengemüse, Wirsing, Apfelrotkohl

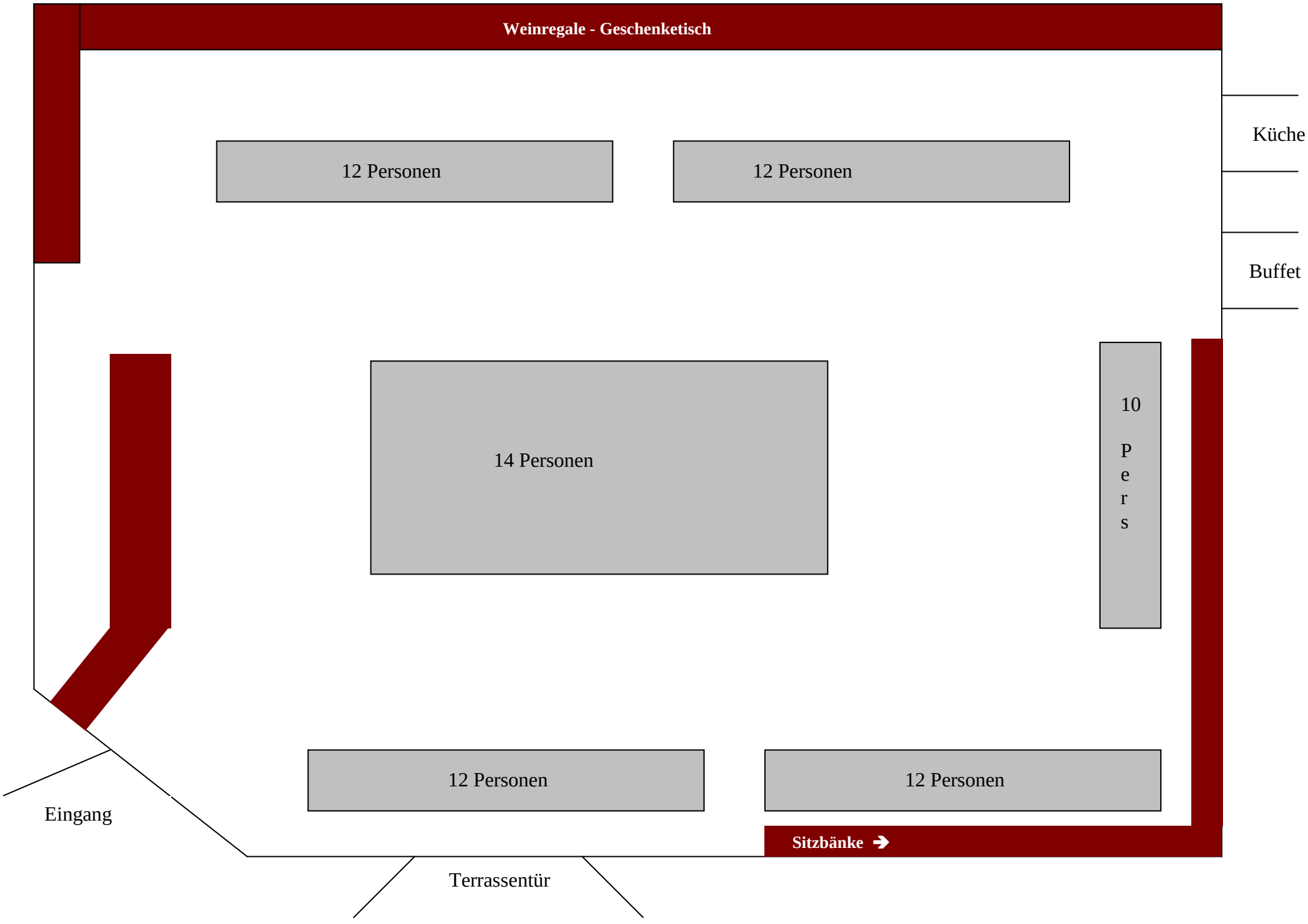
Gemischte Dessertauswahl im Glas

I AM NOT A MUSE
FREE

6,-
NOBLE TERROIR DE FRANCE
6,-
Cocktails
CAIPIRINHA
PINA COLADA
ERDBEER-DAIQUIRI
CUBA LIBRE
TEQUILA SUNRISE
LES VINS DU VAL DE LOIRE

NOT
A MUSE
FREE


Weinregale - Geschenketisch
6 Pers
10 Pers
10 Pers
10 Pers
Küche
Buffet
T10
T11
T12
T13
16 Personen
T30
T14
10 Pers
T15
Restaurant
Wein Galerie
T20
T19
T18
T17
T16
12 Personen
12 Personen
Sitzbänke
Eingang
Terrassentür


Weinregale - Geschenketisch
Küche
Buffet
12 Personen
12 Personen
14 Personen
10 Pers
12 Personen
12 Personen
Sitzbänke
Eingang
Terrassentür