



# LAND PARTIE

# EMPFANG

Schloss Vaux Rosé Brut Sekt

Ruinart Champagner Rosé (10 Euro Aufpreis pro Person)



# SALATE IM GLAS

Gurkensalat mit Schmand

Paprika-Tomaten-Salat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Sommerlicher Blattsalat



# GRILL



Roastbeef im Ganzen gegrillt

Nordhessisches BIOland Hähnchenfilet

Original Beyond Burger vom Grill (vegan)

Frische Lammkoteletts aus Neuseeland

Grillkartoffeln

Grillgemüse

Grüne Sauce, Chimmicurri, Café de Paris-Sauce



# DESSERT

Dessertvariationen aus der Panoramavitrine nach Wahl mit:

Schmandmousse

Applecrumble

Mousse au chocolat

# GETRÄNKE

## Weisswein

Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Hammel Riesling „Tage wie dieser“ / Pfalz

Lugana dei Frati / Lombardei

## Dreissigacker

Bio-Weissburgunder | Rheinhessen

## Rotwein

Bio-Chianti Classico DOCG  
Duelame | Toscana

## Rose

Dreissigacker PNT.& C. / Bio-Rosé

Whispering Angel Caves D`Eclans  
Côte de Provence Rosé AOC (20 Aufschlag p.P.)

## Bier

König Pilsener vom Fass

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Gin Tonic mit Siebenbergen Fulle-Dry-Gin

Pimm's Tonic

## Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser

Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen

Kaffee

Espresso

Cafe Crème

Cappuccino



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Pauschale für 4 Stunden 105,- p. P. / 5 Stunden 115,- p. P. / 6 Stunden 125,- p. P. / 7 Stunden 135,- p. P. / 8 Stunden 145,- p. P.  
ab mindestens 24 Personen (max. 75 Pers.) buchbar inklusive der aufgeführten Speisen & Getränke, Raummiete,  
Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.