



35 - 90 PERS.



20- 45 PERS.



12 -35 PERS.

WINTER

MENÜBUFFET

Gültig 01.01.2024 – 30.03.2024

BUFFET

„WALD & WIESE“

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG
aus der Magnumflasche **oder**
Winzerglühwein **oder** Glüh-Gin

Vorspeise am Tisch serviert

Kürbis-Kokossuppe mit Wildfanggarnelen (wählbar)

Am Buffet

Ragout von der Habichtswälder Hirschkeule

Filet vom Witzenhäuser Bioland-Hähnchen
in Curryschmand

Penne Giovanni Datteltomaten, Rucola,
getrockneten Tomaten, Pinienkernen & Parmesan

Kartoffelklöße
Apfel-Rotkohl
Wildreis

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“
Obstsalat
Kuchen und Tortenauswahl (teilweise vegan)
aus der hauseigenen Konditorei

Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

Weisswein

Manz - Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen
Manz - Weissburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Rosé

Le Bijou de Spohie Val Rose Rosé / Languedoc-Roussillon

Rotweine

Terruzzi - Peperino / Toskana
Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia

Bier

König Pilsener
Benediktiner Hefeweizen

Bier Flasche

König Pilsener alkoholfrei
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

Kaffee

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino | Latte Macchiato

Pauschale p. Person: 3 Std. = 105,- | 4 Std. = 117,- | 5 Std. = 128,-

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

BUFFET

„WINTER-BBQ“

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG
aus der Magnumflasche **oder**
Winzerglühwein **oder** Glüh-Gin

Salate im Weckglas

Beluga-Linsen-Salat (vegan),
Romana-Salat mit Zitronen-Vinaigrette (vegan),
Hirtensalat

Am Buffet

Roastbeef im Ganzen gegart
Wildfang Garnelen
Steak vom Witzenhäuser Bioland-Hähnchen
Green Love Burger vom Grill (vegan)

Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln
Grüne Soße, Koriander-Minz-Salza, Chamicurri,
Chili-Ajoli

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Tiramisu
Kuchen, Tarte- und Tortenauswahl (teilweise vegan)
aus der hauseigenen Konditorei

Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

Weisswein

Manz - Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen
Manz Siebenbergen Weissburgunder / Rheinhessen

Rosé

Le Bijou de Spohie Val Rose Rosé / Languedoc-Roussillon

Rotweine

Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia
La Fage Authentique /Côtes-du-Roussillon AOP

Bier

König Pilsener
Benediktiner Hefeweizen

Bier Flasche

König Pilsener alkoholfrei
Benediktiner Hefe alkoholfrei

Longdrinks

Siebenbergen Fulle Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water
Siebenbergen Sloe Gin mit Thomas Henry Tonic Water

Kaffee

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino | Latte Macchiato

Pauschale p. Person: 3 Std. = 109,- | 4 Std. = 119,- | 5 Std. = 129,-

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012