



30 - 100 PERS.



20 - 50 PERS.



10 - 50 PERS.

WINTER

MENÜBUFFET EXKLUSIV LOCATION

01.11.2026 - 31.03.2027

BUFFET

„WALD & WIESE“

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG

oder

Winzerglühwein oder Glüh-Gin

Vorspeise am Tisch serviert

Kürbis-Kokossuppe mit Wildfanggarnelen (wählbar)

Am Buffet

Gulasch vom Lohfeldener Bio-Weiderind der
Fleischerei Armbröster

Brustfilet vom Witzenhäuser Bioland-Hähnchen
in Curryschmand

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

Spätzle
Apfel-Rotkohl
Wildreis

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“

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

La Fage Authentique /Côtes-du-Roussillon AOP

Bier

König Pilsener
Benediktiner Hefeweizen
Benediktiner Helles

König Pilsener alkoholfrei
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei
Benediktiner Helles alkoholfrei

Kaffee

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino

Pauschale p. Person: 3 Std. = 99,- | 4 Std. = 109,- | 5 Std. = 119,-

Alle Preise inkl. Speisen, Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.
Mindestumsatz Falada: 3000,- € / Siebenbergen: 2500,- € / Le Chat Noir: 1500,- €



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

BUFFET

„WINTER-BBQ“

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG

oder

Winzerglühwein oder Glüh-Gin

Salate im Weckglas

Beluga-Linsen-Salat (vegan),

Cesar-Salat mit Zitronen-Vinaigrette (vegan),

Hirtensalat

Am Buffet

Roastbeef im Ganzen gegart

Wildfang Garnelen

Steak vom Witzenhäuser Bioland-Hähnchen

Green Love Steak vom Grill (vegan)

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Grüne Soße, Koriander-Minz-Salza, Chamicurri,

Chili-Ajoli

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mascarpone-Creme mit Himbeermousse

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

La Fage Authentique /Côtes-du-Roussillon AOP

Bier

König Pilsener

Benediktiner Hefeweizen

Benediktiner Helles

König Pilsener alkoholfrei

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

Benediktiner Helles alkoholfrei

Kaffee

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino

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

Alle Preise inkl. Speisen, Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.
Mindestumsatz Falada: 3000,- € / Siebenbergen: 2500,- € / Le Chat Noir: 1500,- €



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

BUFFET

„WINTERZAUBER“

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG
oder
Winzerglühwein oder Glüh-Gin

Vorspeise am Tisch serviert

Rapunzelsalat mit Schmanddressing und
Ahle Worscht-Chips

Am Buffet

Ragout von der Habichtswälder Hirschkeule
Gänsekeule oder Gänsebrust

Kartoffelklöße
Apfel-Rotkohl
Spätzle

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Schmadmousse

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

La Fage Authentique /Côtes-du-Roussillon AOP

Bier

König Pilsener
Benediktiner Hefeweizen
Benediktiner Helles

König Pilsener alkoholfrei
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei
Benediktiner Helles alkoholfrei

Kaffee

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino

Pauschale p. Person: 3 Std. = 99,- | 4 Std. = 109,- | 5 Std. = 119,-

Alle Preise inkl. Speisen, Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.
Mindestumsatz Falada: 3000,- € / Siebenbergen: 2500,- € / Le Chat Noir: 1500,- €



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012