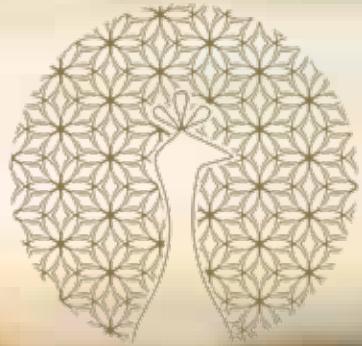




LAND PARTIE



EMPFANG

mit Crémant de Limoux Rosé Brut DOCG



SALATE IM GLAS

Gurkensalat mit Schmand

Paprika-Tomaten-Salat mit Schafskäse

Hausgemachter Kartoffelsalat

Sommerlicher Blattsalat

GRILL



Roastbeef im Ganzen gegrillt

Nordhessisches BIOland
Hähnchenkeulen-Steak vom
Geflügelhof Roth, Witzenhausen

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

Manz Pinot Bianco VELOCE / Rheinhessen

Rotwein

Bio-Chianti Classico DOCG Duelame / Toscana

Rose

Le Bijou de Sophie Valrosé

Bier

König Pilsener vom Fass

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Gin Tonic

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser

Fritz Kola & Bio-Frucht-Schorlen

Kaffee

Espresso

Cafe Crème

Cappuccino



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Pauschale für 4 Stunden 129,- p. P. / 5 Stunden 139,- p. P. / 6 Stunden 149,- p. P. / 7 Stunden 159,- p. P. / 8 Stunden 169,- p. P.
inklusive der aufgeführten Speisen & Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.
Mindestumsatz 3000,- Euro. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.