



Una festa sui brati





EMPFANG

Santa Magherita Prosecco
Rosé Brut DOCG

SALATE IM GLAS

Giovanni Salat mit Penne,
Rucola, zweierlei Käse

Caprese mit Mini-Mozarella
und Datteltomaten

Sommerliche Blattsalate



GRILL



Nordhessisches Biolandhähnchen

Salsiccia vom Lohfelderner Biolandschwein
vom Biolandhof Armbröster

Green Love Steak (vegan)

gegrilltes Gemüse

Nordseelachs

Grillkartoffeln

Grüne Sauce, Zitronen-Majonaise, Chimichurri





DESSERT

Dessertvariationen aus der
hauseigenen Patisserie **nach Wahl:**

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Tiramisu im Glas

Torta della Nonna

GETRÄNKE

Rosé

Ca dei Frati Rosa | Lombardei Italien

Weiss

Manz Pinot Bianco VELOCE | Rheinhessen

Rotwein

Sassoregale Poderalta Rosso Maremma | Toscana

Bier

König Pilsener vom Fass

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Aperol Spritz | Sarti Spritz

Averna | Sambucca | Ramazotti

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser

Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen

Kaffee

Espresso

Cafe Crème

Cappuccino



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Pauschale für 4 Stunden 138,- p. P. / 5 Stunden 148,- p. P. / 6 Stunden 158,- p. P. / 7 Stunden 168,- p. P. / 8 Stunden 178,- 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.