



SURF&TURF ROYAL



EMPFANG

Santa Margherita Prosecco Rosé Brut DCG



SALATE IM GLAS

Salat von Beluga-Linsen mit Koriander,
Datteltomaten und Lauchzwiebeln

Hirten-Salat mit Feta, Cherrytomaten,
Paprika und roten Zwiebeln

Couscous mit Paprika, Minze und Sesam

Romanasalat mit Vinaigrette



GRILL



Rinderfilet / Châteaubriant

Wildfanggarnelen

Rosmarinkartoffeln

Grillgemüse

Chimicurri

Grüne Sauce

Zitronen-Aioli



DESSERT

Tiramisu | Obstsalat



GETRÄNKE

Weisswein

Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen
Manz Weißburgunder / Rheinhessen
Lugana cal dei Frati

Rotwein

La Fage Autentique / Côtes-du-Roussillon AOP

Rosé

Minuty / Côtes de Provence AOP

Bier vom Fass

König Pilsener
Benediktiner Helles

Bier Flasche

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen
Kaffee
Espresso
Cafe Crème
Cappuccino
Latte Macchiato

Longdrinks

Aperol Spritz
Sarti Spritz
GG Spritz
Gin Tonic



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Pauschale für 4 Stunden 145,- p. P. / 5 Stunden 160,- p. P. / 6 Stunden 175,- p. P. / 7 Stunden 190,- p. P. / 8 Stunden 205,- p. P.
inklusive der aufgeführten Speisen & Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.
Mindestteilnehmerzahl 25 Pers. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen immer ein individuelles Angebot.