



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

Minuty Cuvée | Côtes de Provence AOP

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 | GG 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 133,- p. P. / 5 Stunden 143,- p. P. / 6 Stunden 153,- p. P. / 7 Stunden 163,- 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.