



BBQ



EMPFANG

Santa Margherita Prosecco Rosé Brut DOCG



SALATE IM GLAS

Salat von Beluga-Linsen mit Koriander,
Datteltomaten und Lauchzwiebeln

Couscous mit Paprika, Minze und Sesam

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

Romanasalat mit Vinaigrette



GRILL



Entrecôte vom Grill

Green Love Steak vom Grill (vegan)

Wildfanggarnelen Atlantic

Nordhessisches BIOland Hähnchensteak
vom Geflügelhof Roth, Witzenhausen

Rosmarinkartoffeln

Grüne Sauce, Zitronen-Aioli, Chimicurri



GETRÄNKE

Weisswein

Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Manz Weissburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Hammel Riesling „Tage wie dieser“

Rotwein

La Fage Autentique / Côtes-du-Roussillon AOP

Rose

Le Bijou de Sophie Valrose / Côteaux de Béziers IGP

Bier

König Pilsener vom Fass

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser

Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen

Kaffee

Espresso

Cafe Crème

Cappuccino

Latte Macchiato

Longdrinks

Sarti Spritz

Aperol Spritz



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,- €. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

DESSERT

Dessertvariationen aus der Panoramavitrine
nach Wahl mit:

Mouse au Chocolate

Mascarpone-Creme

Tartes und Torten aus der hauseigenen Patisserie