



BBQ



EMPFANG

Santa Magherita Prosecco Rosé Brut D.O.C.G. | Magnumflasche

Ruinart Champagner Rosé (10 Euro Aufpreis pro Person)



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

Hausgemachter Kartoffelsalat

Sommerlicher Blattsalat



GRILL



Entrecote vom Grill

Burger vom Grill, vom nordhessischen Rindfleisch
der Fleischerei Werner, Altenritte

Beyond Burger vom Grill (vegan)

Wildfang Rotgarnele

Nordhessisches BIOland Hähnchen

Scharfe Altenritter Bratwurst

Rosmarinkartoffeln

Grüne Sauce, Zitronen-Aioli, Chemicurri



DESSERT

Dessertvariationen aus der Panoramavitrine nach Wahl mit:

Mouse au Chocolate

Mascarpone-Creme

Tartes und Torten aus der hauseigenen Patisserie

GETRÄNKE

Weisswein

Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Dreissigacker Bio-Weissburgunder / Rheinhessen / Vegan

Hammel Riesling „Tage wie dieser“

Rotwein

TERRUZZI Peperino / Toscana

Rose

Dreissigacker PNT.& C. / Bio-Rosé / Rheinhessen / Vegan

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

Longdrinks

Gin Tonic mit Siebenbergen Fulle-Dry-Gin

Aperol Spritz

Cuba Libre

Pauschale für 4 Stunden 109,- p. P. / 5 Stunden 119,- p. P. / 6 Stunden 129,- p. P. / 7 Stunden 139,- p. P. ab mindestes 20 Personen (max. 75 Pers.) buchbar inklusive der aufgeführten Speisen & Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.