



WINTER-BBQ

Für Gruppen von 20 bis 42 Personen
auf Gesamtrechnung

22. November bis 23. Dezember 2022



EMPFANG

Winzer-Glühwein

St. Alberts Glüh-Gin



SALATE IM GLAS

Salat von Beluga-Linsen
mit Koriander, Datteltomaten
und Lauchzwiebeln

Couscous mit Paprika,
Minze und Sesam

Hirten-Salat mit Feta,
Cherrytomaten, Reismudeln,
Walnüssen, Mandelmus

Hausgemachter
Kartoffelsalat



GRILL



Burger vom Grill, 200g, mit nordhessischem Rindfleisch der Fleischerei Werner Altenritte

Original Beyond Burger vom Grill (vegan)

Scharfe Wurst, Fleischerei Werner Altenritte

Bio Hähnchen vom Geflügelhof Witzenhausen

Entrecôte vom Rind

.....

Rosmarinkartoffeln, rustikales Baguette

Grüne Sauce, Zitronen-Aioli, Chimichurri





DESSERT

Dessertvariationen aus der hauseigenen Patisserie nach Wahl:

Mousse au Chocolate

Tiramisu

Mascarpone-Creme

Tartes und Torten

GETRÄNKE

Weisswein

Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Hammel Riesling „Tage wie dieser“ / Pfalz

Dreissigacker Weissburgunder / Rheinhessen / Vegan

Rotwein

TERRUZZI Peperino / Toscana

Conte di Campiano

Rosé

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

Cuba Libre

St. Alberts Gin-Tonic



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Pauschale von 4 Stunden 80,- p.P. / 5 Stunden 88,- p. P., 6 Stunden 99,- p. P.,
ab mindestens 20 Personen bis maximal 42 Personen buchbar, inklusive Raummiete, Servicepersonal, Geschirr,
Endreinigung und MwSt. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.