

# - GETRÄNKE -

Gerne präsentieren wir Ihnen unser umfangreiches Getränkeangebot aus dem Sie für Ihre Veranstaltung die passenden Wunschgetränke auswählen können. Dazu gehört auch unsere erlesene Weinauswahl, die wir nach unseren Entdeckungsreisen durch verschiedene Weinregionen der Alten Welt zusammengestellt haben. Sie finden dabei viele Weinraritäten von zumeist recht kleinen Weingütern, die mit viel Liebe zum Detail, großer Sorgfalt sowie engagierter Rücksichtnahme auf Natur und Landschaft ihre Weine keltern.

Für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten der Getränkeabrechnung anbieten. Sie können entscheiden, ob und auf welche Getränke Sie Ihre Gäste einladen möchten, ob Ihre Gäste bestimmte Getränke selbst übernehmen sollen oder ob Sie sie bis zu einem bestimmten Barumsatz einladen möchten. Gerne können Sie von uns auch Getränkebons erwerben, die Sie Ihren Gästen zur Verfügung stellen können. Egal zu welcher Variante Sie tendieren, wir beraten Sie gerne, errechnen für Sie den Mindestgetränkeumsatz und erläutern Ihnen die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Abrechnungskonzepte.

## - GETRÄNKEPAUSCHALE -

Vor Ihrer Veranstaltung können Sie sich entscheiden, ob Sie die Getränke Ihrer Gäste lieber nach tatsächlichem Verbrauch oder anhand einer Getränkepauschale abrechnen möchten.

Mit Hilfe unseres neuen und flexiblen Berechnungsbogens (siehe rechts) können Sie Ihre individuelle Wunschpauschale zusammenstellen. Zum einen können Sie bestimmen auf welche Getränke Sie einladen und zum anderen wie lange Ihre Getränkepauschale gültig sein soll.

Verlängert sich Ihre Veranstaltung über die vorab festgelegte Dauer der Getränkepauschale, so werden die Getränke danach einfach nach dem tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.

Möchten Sie bestimmte Getränke neben der Getränkepauschale lieber separat bezahlen, weil Sie z.B. davon ausgehen, daß Ihre Gäste hiervon nicht ganz so viel trinken, so können wir dies gerne so vor der Veranstaltung ausmachen.



Berechnungsbogen für die Getränkepauschale für 6 Stunden. Danach und davor Getränke nach Verbrauch laut Preisliste	Preis je Person
<b>Getränkepauschale:</b>	29,90€
Erfrischungsgetränke: Petrusquelle (Spritzig, Medium & Naturell) Coca Cola, Coca Cola Zero, Spezi Original Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon, Almdudler Bionade (Orange-Ingwer, Holunder, Kräuter, Zitrone-Bergamotte)	
Säfte, Nektare & Saftschorlen: Apfel, Maracuja, Pfirsich, Johannisbeere, Ananas, Rhabarber	
Biere: Tegernseer Hell, Löschzweg Naturradler Rothaus Tannenzäpfle, Beck's Pils, Beck's Lemon Hopf Weißbiere (Hell, Alkoholfrei, Leicht, Dunkel, Russ'n Halbe)	
Weine z.B.: Grüner Veltliner (Weingut Hirtl, Niederösterreich) Chardonnay (Weingut Langenwalter, Pfalz) Zweigelt (Erbhof Nährer, Burgenland) Avutarda (Viñedos de Villaester, Zamora, Spanien)	
<b>(a) Heißgetränke:</b> Espresso, Cappuccino, Heiße Schokolade, Tee	1,00€
<b>(b) Liebhaberweine:</b> Lugana oder Riesling, Crianza oder Barbera d'Alba (ein zusätzlicher Weiß- und Rotwein / oder nur Liebhaberweine +4,00€)	2,50€
<b>(c) Perlendes:</b> Secco Bavarese, Spritz mit Aperol, Hugo, Tocco Rosso	3,50€
<b>(d) Longdrinks:</b> Gin-Tonic, Campari-Orange, Whiskey-Cola, Rum-Cola, Vodka-K1X-Energy, Vodka-Tonic, Vodka-Lemon	5,00€
<b>(e) Cocktails:</b> z.B. Caipirinha, Mojito, Rusty Poodle, Cuba Libre, Sex on the Beach (Voraussetzung: Longdrinks)	4,00€
<b>(f) Spirituosen:</b> z.B. Williams, Obstler, Marille, Ouzo, Grappa, Ramazotti, Averna, Jägermeister (Voraussetzung: Longdrinks)	3,00€
<b>Kinder-Getränkepauschale</b> Alkoholfreie Erfrischungsgetränke für Kinder von unter 16 Jahren	16,50€
<b>Verlängerung der Getränkepauschale</b> je zusätzlicher Stunde (buchbar nur vor Veranstaltungsbeginn)	3,50€

## Erfrischungsgetränke & Fruchtiges

Erfrischungsgetränke		Preis
Petrusquelle Gourmet Spritzig / Medium / Naturell	0,25L	2,60€
Petrusquelle Gourmet Medium / Naturell	0,75L	5,90€
Coca Cola (1,9,16)	0,2L	2,60€
Coca Cola Zero (1,9,11,12,16)	0,2L	2,60€
Schweppes Tonic Water (10,16)	0,2L	2,90€
Schweppes Bitter Lemon (3,10,16)	0,2L	2,90€
Orangina (1,2,3,16)	0,25L	3,50€
Orangina Rouge (1,2,3,16)	0,25L	3,50€
Spezi Original (1,9,16)	0,33L	2,90€
Almdudler (1,16)	0,33L	3,50€
Bionade Orange-Ingwer, Holunder, Kräuter, Zitrone-Bergamotte	0,33L	3,50€
K1X Energy (1,9,14,16)	0,25L	3,50€

Säfte & Nektare		Preis
Apfelsaft naturtrüb	0,2L	2,60€
Maracujanektar	0,2L	2,60€
Rhabarbernektar	0,2L	2,60€
Johannisbeernektar	0,2L	2,60€
Orangensaft	0,2L	2,60€

Schorlen		Preis
Apfelschorle naturtrüb	0,4L	3,80€
Maracujaschorle	0,4L	3,80€
Rhabarberschorle	0,4L	3,80€
Johannisbeerschorle	0,4L	3,80€
Orangenschorle	0,4L	3,80€

## Biere, Heißgetränke & Perlendes

Biere		Preis
Tegernseer Hell (a)	0,33L	3,20€
Tegernseer Hell (a)	*0,4L	3,80€
Löschwerg Naturradler (a)	0,33L	3,20€
Radler (a)	*0,4L	3,80€
Paulaner Hell Alkoholfrei (a)	0,33L	3,20€
Rothaus Tannenzäpfle (a)	0,33L	3,50€
Beck's / Beck's Lemon (a,1,3)	0,33L	3,50€
Hopf Weißbier (a)	0,5L	4,30€
Hopf Leichtes Weißbier / Alkoholfreies Weißbier / Russ'n Halbe (a)	0,5L	4,30€

\* nur im Oberangertheater

Heißgetränke		Preis
Espresso - Café Hausbrandt aus Triest / Espresso Macchiato (8,9)		1,90€
Espresso Doppio (9)		3,20€
Café Americano (8,9)		2,90€
Cappuccino (8,9)		3,40€
Milchkaffee (8,9)		3,60€
Latte Macchiato (8,9)		3,90€
Tee (verschiedene Sorten auf Anfrage)		3,40€
Heiße Schokolade (8)		3,60€

Perlendes		Preis
Secco Bavarese	0,1L	3,90€
Weißweinschorle	0,2L	3,90€
Hugo (Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda)	0,2L	5,90€
Tocco Rosso (Campari, Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda) (1)	0,2L	5,90€
Lillet Wildberry (Lillet, Schweppes Wildberry, Waldbeeren) (1,3,10,16)	0,2L	5,90€
Spritz mit Aperol (Secco, Aperol, Soda) (1,10)	0,2L	5,90€
Secco Edition „Kater Mikesch“	0,75L	21,90€
Prosecco Valdo Marca Oro	0,75L	29,90€
Moët & Chandon Impérial	0,75L	99,90€
Ruinart Rosé	0,75L	119,90€

# Spirituosen

Liköre		Preis
Averna	2cl	2,90€
Baileys (1,2,9)	2cl	2,90€
Becherovka	2cl	2,90€
Jägermeister	2cl	2,90€
Ramazotti	2cl	2,90€

Gin		Preis
Tanqueray (London Dry Gin)	2cl	2,90€
Tanqueray 10 (London Dry Gin)	2cl	3,20€
Duke (Munich Dry Gin)	2cl	3,90€
Feel (Munich Dry Gin)	2cl	3,90€
Hendrick's (Scottish New Western Dry Gin)	2cl	3,90€
Saffron (French Gin)	2cl	3,90€
Monkey 47 (Schwarzwald Dry Gin)	2cl	5,90€

Rum		Preis
Pampero Ron Especial (1)	2cl	2,90€
Pampero Ron Blanco	2cl	2,90€
Pampero Ron Añejo Selección 1938 (1)	2cl	3,40€
4 x El Ritual (Pampero Especial, Limetten, Kaffee, Rohrzucker) (1)	4 x 2cl	12,80€

Whiskey		Preis
Johnnie Walker (1)	2cl	2,90€
Jack Daniel's (1)	2cl	3,20€
Glenmorangie (10 Years) (1)	2cl	3,60€
Talisker (10 Years) (1)	2cl	3,90€
The Glenlivet (12 Years) (1)	2cl	3,90€
Slyrs (1)	2cl	5,90€

Schnäpse vom Hödlhof		Preis
Williams	2cl	3,40€
Himbeere	2cl	3,40€
Marille	2cl	3,40€
Obstler	2cl	3,40€
Haselnuß	2cl	3,40€

Weitere Spirituosen		Preis
Cuervo Tequila Especial (1)	2cl	2,90€
Cuervo Tequila Silver	2cl	2,90€
Grappa	2cl	2,90€
Ouzo 12	2cl	2,90€
Molinari Sambuca	2cl	2,90€
Smirnoff Vodka	2cl	2,90€

Specials		Preis
Smirnoff Vodka	0,5L	39,90€

## Longdrinks

Longdrinks	Preis
Rum Cola (Pampero Rum, Coca Cola) (1,9,16)	7,90€
Whisky Cola (Johnnie Walker Whisky, Coca Cola) (1,9,16)	7,90€
Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Tonic Water) (10,16)	7,90€
Campari Orange (Campari, Orangensaft) (1)	7,90€
Screwdriver (Smirnoff Vodka, Orangensaft)	7,90€
Vodka Cola (Smirnoff Vodka, Coca Cola) (1,9,16)	7,90€
Vodka Lemon (Smirnoff Vodka, Bitter Lemon) (3,10,16)	7,90€
Vodka Tonic (Smirnoff Vodka, Tonic Water) (10,16)	7,90€
Moscow Mule (Smirnoff Vodka, Ginger Ale, Gurke) (10,16)	8,90€
Munich Mule (Tanqueray Gin, Ginger Ale, Gurke) (10,16)	8,90€
Jack Daniel's Cola (Jack Daniel's Whiskey, Coca Cola) (1,9,16)	8,90€
Vodka K1x Energy (Smirnoff Vodka, K1x Energy) (1,9,14,16)	8,90€
Cuba Libre (Pampero Rum, Coca Cola, Limetten) (1,9,16)	8,90€
Premium Gin Tonic (Tanqueray10, Duke, Feel, Saffron oder Hendrick's, Schweppes Tonic Water) (10,16)	9,80€

Enthält bzw. kann folgende Zusatzstoffe enthalten:

(1) Mit Farbstoff(en) | (2) Mit Konservierungsstoff(en) | (3) Mit Antioxidationsmittel(n) | (4) Mit Geschmacksverstärkern | (5) Mit Schwefeldioxid | (6) Mit Schwärzungsmittel(n) | (7) Mit Phosphat | (8) Mit Milcheiweiß | (9) Koffeinhaltig | (10) Chininhaltig | (11) Mit Süßungsmittel(n) | (12) Enthält eine Phenylalaninquelle | (13) Gewachst | (14) Mit Taurin | (15) Mit Nitritpökelsalz | (16) Mit Säuerungsmittel(n)-regulatoren | (17) Enthält eine Phenylalaninquelle | (18) Mit Emulgatoren | (19) Aromatisiert | (20) Enthält Knoblauch

Enthält bzw. kann folgende Allergene / Spuren von enthalten:

(a) Glutenhaltiges Getreide | (b) Krebstiere | (c) Eier | (d) Fisch | (e) Erdnüsse | (f) Soja | (h) Schalenfrüchte | (i) Sellerie | (j) Senf | (k) Sesam | (l) Schwefeldioxid / Sulfate | (m) Lupine | (n) Weichtiere | (8) Milch

\*Die Auswahl der Getränke, insbesondere der Cocktails und Biere ist abhängig von der Art und dem Ort der Veranstaltung. Alle Angaben sind ohne Gewähr.

## Cocktails \*

Cocktails	Preis
Bailey's Colada (Bailey's Irish Cream, Sahne, Malibu, Ananassaft) (1,9,16,18)	9,80€
Caipirinha (Berro d'Água Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda) (2)	9,50€
Malibu Sunrise (Malibu, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine) (1,2,16)	9,80€
Tequila Sunrise (Cuervo Tequila, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine) (1,2,16)	9,80€

Cocktails mit Gin	Preis
Gin Fizz (Tanqueray Gin, Zitronensaft, Soda) (2)	9,50€
Long Island Icedtea (Tanqueray Gin, Cuervo Tequila, Pampero Rum, Smirnoff, Zitronensaft, Coca Cola) (1,9,16)	9,80€
Rusty Poodle (Tanqueray Gin, Maracujanektar, Minze, Limetten, Rohrzucker, Tonic Water) (1,8,10,16)	9,50€
Singapore Sling (Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Bénédictine, Grenadine, Angostura, Limetten, Ananas) (1,2,16)	9,80€

Cocktails mit Rum	Preis
Mai Tai (Pampero Rum Blanco/Especial/ Añejo Selección 1938, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft) (1,2,18)	9,80€
Mojito (Pampero Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker) (2)	9,50€
Piña Colada (Pampero Rum, Kokos, Sahne Ananassaft) (18)	9,80€
Planter's Punch (Pampero Rum, Grenadine, Sirup, Orangensaft) (1,16)	9,80€

Cocktails mit Vodka	Preis
Caipirovka (Smirnoff Vodka, Limetten, Rohrzucker, Soda) (2)	9,50€
Sex on the Beach (Smirnoff Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Limettensaft, Zitronensaft) (2,3,16)	9,50€
Swimming Pool (Smirnoff Vodka, Blue Curaçao, Kokos, Sahne, Ananassaft) (1,18)	9,80€
Touch Down (Smirnoff Vodka, Apricot Brandy, Limettensaft, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar) (1,2,16)	9,80€

Alkoholfreie Cocktails	Preis
Coconut Kiss (Sahne, Kokos, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft) (2,18)	6,50€
Dreamer (Holundersirup, Limettensaft, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine) (1,2,16)	6,50€
Virgin Caipirinha (Ginger Ale, Limettensaft, Rohrzucker) (2,3)	6,50€
Whirlpool (Blue Curaçao, Kokos, Sahne, Orangensaft, Ananassaft) (1,2,3,18)	6,50€

# WEINEKARTE

## Weingut Peth-Wetz Bernersheim - Rheinhessen

**Letzte Flaschen!**

Im südlichen Rheinhessen ist dieses Weingut beheimatet welches von der Familie Peth gemeinsam bewirtschaftet wird.

Auf den sonnengetränkten, kalkreichen Böden gedeihen dort die Weintrauben, welche dann mit viel Ruhe sowie fachmännischer Obhut zu erlesenen, ausdrucksstarken Weinen gekeltert werden.

### Assemblage - 2016



Ein Komposition aus Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon und Dornfelder, die 18 Monate in alten Barriques heranreifen durfte. Mit dem Bouquet von dunklen Waldbeeren und einem konzentrierten Geschmack. Trocken. Kraftvoll, tanninreich und samtig am Gaumen. (alc. 14,5% vol.)

0,75L 26,90€

## Weingut Köllerhaus Eisenstadt - Burgenland

**Letzte Flaschen!**

Ein kleines und sehr feines Weingut mit seinen Rebärten in den Hügeln um Eisenstadt. Jahr für Jahr werden hier wunderbare trockene Weine hervorgebracht.

Die Weine sind samtig und mild auf der Zunge, trocken, mit harmonischem Tanningehalt und dichter Sortencharakteristik.

### Merlot - 2011 / 2007 Kabinett



Dunkles Rubin, violette Reflexe. Mit dunkler Kirschnase. Ausgereifte Tannine umschmeicheln den Gaumen. Angenehm harmonisch und rund. Etwas Nougat. Trocken. Gute Balance und angenehm trinkfreudig. 18 Monate in alten Barriquefässern gereift. (alc. 13,0% vol.)

0,75L 28,90€

## Weingut Hirtl

Poysdorf - Weinviertel - Niederösterreich

In der sanften und hügeligen Landschaft des Weinviertels widmet man sich hier mit viel Liebe und einem herzlichen Engagement zwischen Tradition und Moderne dem Weinbau.

An den fruchtbaren Hängen des Falkensteiner Hügellandes gedeihen die Trauben in besten Qualitäten, die zu ausgezeichneten Weinen mit einer erlesenen, regionaltypischen Sortencharakteristik führen.

### Grüner Veltliner Classic - 2017



Herrlich dezente Gelbtöne mit grün schimmernden Reflexen und einer frischen, buktreichen Note. Trocken, schlank mit angenehmer Säure, ausgewogen, leichtem Abgang und sommerfrischen Obstaromen. (alc. 11,5% vol.)

0,2L 5,90€

0,75L 21,90€

### Erbhof Nährer

Sankt Georgen - Burgenland

An den Südhängen des Leithagebirges, auf mineralischen und kalkhaltigen Böden, reifen bei pannonischem Klima die Reben für die edlen Weine der Familie Nährer.

Im Einklang mit der Natur entwickeln sich hierbei frische, fruchtige Weißweine und gehaltvolle, dichte Rotweine.

#### Chardonnay - 2017

Leuchtendes Strohgelb und Aromen wie bei Honigmelonen und Pfirsich, ummalt von einem Sommerwiesenduft. Trocken. Am Gaumen ausgesprochen füllig und dicht, - kräftig im Abgang. Ausgeprägte, schöne Schlieren zeugen von hoher Reife. Ehrlicher, sortentypischer Chardonnay und bester Begleiter bei feinen Speisen. (alc. 13,0% vol.)

0,75L	24,90€
-------	--------

#### Blaufränkisch - 2015

In kräftigem Rubinrot und mit einem tiefgründigem Bouquet. Mit fruchtigen Weichselaromen, wunderbar komplexer Struktur, weichen Tanninen und guter Extrakt Süße am Gaumen. Langer, aromatischer Abgang. Trocken. 18 Monate im großen Holzfaß gereift. (alc. 13,5% vol.)

0,75L	26,90€
-------	--------

#### Zweigelt - 2015

Tiefdunkles, funkelndes Rot. Mit ausgeprägten Aromen von reifen Kirschen und Nuancen von zarter Vanille. Prämierter Ausnahmejahrgang. Mild und samtig am Gaumen. Angenehme Tanninstruktur. Trocken. Im Abgang, weich, lang und voll. (alc. 13,5% vol.)

0,2L	5,90€
------	-------

0,75L	21,90€
-------	--------

### Rigo Vini

Alba - Piemont

**Letzte Flaschen!**

Rigo Vini ist ein Familienbetrieb und wird von Silvano Rigo und seinem Vater Secondo geführt, der den Betrieb gründet hatte. Die bekannten Weingärten erstrecken sich über sonnenexponierte Hanglagen, welche zu Trauben von außerordentlich hoher Qualität führen. In Zusammenarbeit mit einem ausgezeichneten Önologen werden daraus dann traditionelle, charaktervolle Weine unter Berücksichtigung modernster Technologie gekellert. Hochwertige DOC-Weine sind das wohlverdiente Resultat.

#### Barbera d'Alba - 2011

Geschmeidig auf der Zunge. Schwarzrotes Schimmern. Vielfältige Aromen, harmonisch komponiert. Erschließt sich wunderbar einem breiten Publikum und umschmeicheln gekonnt den Weinliebhaber. Vollbeeriger Duft. Mit ausgeprägten Geschmacksnuancen von Zartbitterschokolade, saftigen Kirschen und dunklen Waldheidelbeeren. Elegante Tanninstruktur und wohldefinierter Körper. Ein Jahr in traditionellen Sommereichelfässern zu einem strukturreichen Wein gereift. (alc. 13,5% vol.)


0,75L	32,90€
-------	--------


### Cantina Marsadri


Raffa di Puegnago (Brescia) - Lago di Garda

Die Weinreben werden hier auch heute noch nach traditionellen Methoden kultiviert und dann sorgsam mit Unterstützung moderner Verfahren gekellert. Die Weinkellerei Cantina Marsadri befindet sich im italienischen Raffa di Puegnago am Gardasee.

Die regionaltypischen Weine zeichnen sich durch einen herzlichen Charakter, einen wohldefinierten Körper und eine hohe Trinkfreudigkeit aus.

Lugana Brolo - 2017 	
Hellgelb mit grünschimmernden Farbnuancen. Mit einem Duft von frischen Sommerblüten. Trocken mit frischer, ausgewogener Säure. Kräftig und geschmacksvoll. Klare, mineralische Textur. Mit prägnantem Abgang. (alc. 12,5% vol.)	
0,75L	28,90€


Rosso Brolo - 2017 	
Ein wunderbar typischer, italienischer Cuveée aus den Rebsorten Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese. Voller, geschmeidiger Beerenduft. Sehr ausgewogene Aromenkomposition mit reifer, adulter Struktur. Feine Untermalung mit zartschmelzenden und zartbitteren Aromen. Nuancen von frischen Mandeln.	
Alle Weine der Linie Brolo werden aus den besten ausgewählten Trauben gewonnen. (alc. 12,5% vol.)	
0,2L	5,90€
0,75L	21,90€

Gropello Brolo - 2015 	
Kräftiges Rubinrot mit leuchtendem Schein. Mit Aromen von feinen Waldbeeren und Herzkirschen. Milder und sanfter Geschmack. Breitschultrige Grundstruktur. Ehrliche Harmonie und herrliche Sortencharakteristik. (alc. 13% vol.)	
0,75L	23,90€

Kranz-Junk  
Brauneberg - Mosel

**Letzte Flaschen!**

Familiengeführtes, charmantes Weingut an der Mittelmosel. Die lange Weinbautradition geht bis auf das Jahr 1475 zurück. Beste Lagen sorgen für ausdrucksstarke Weine. Absoluter Geheimtipp für klarpointierte Rieslinge und Grauburgunder.

Riesling „Brauneberg Sonnenuhr“ 2012 	
Eine Riesling-Spätlese aus einer Spitzenlage. Mineralität, Spritzigkeit und seine feinfruchtige Art zeichnen ihn aus. Von Kennern hochgeschätzt. Trocken ausgebaut. Sympathisch und sortentypisch am Gaumen. (alc. 12,5% vol.)	
0,75L	24,90€



## Bodegas Marco Real

Navarra - Spanien

Im mittelalterlichem Weinort Olite im sonnenumschmeicheltem Navarra, wurde dieses moderne Weingut vor über 25 Jahren an den Ausläufern der Pyrenäen gegründet. Bekannt wurde es seitdem für seine qualitativ hochwertigen Crianzas und Reservas.

Die geschmeidigen, vollmundigen und temperamentvollen Rotweine der Familie Belasco sind immer eine harmonische Komposition aus den lebendigen, rebsortenspezifischen Charaktereigenschaften.

Crianza - 2011	●
Eine Mariage aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Getrennt voneinander in französischen und amerikanischen Barriquefässern 12 Monate gereift. Dunkles Kirschrot mit Rubinschimmer am Glasrand. An der Nase mit einem Hauch von reifen Früchten. Wunderbare Primäraromen. Vollmundig, intensiv und komplex im Geschmack. Fruchttige Nuancen umspielen gekonnt die im Einklang stehende, untersetzte Eichennote. Im Nachgeschmack lange anhaltend und geschmeidig. Trocken. (alc. 14,5% vol.)	
0,75L	24,90€

Tempranillo „Torres del Rio“ - 2011	●
0,75L	24,90€

Syrah - 2014	●
0,75L	24,90€

Crianza Colección Privada - 2011	●
Ein Cuvée aus den von Hand gelesenen Rebsorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Graciano. Die Trauben stammen aus kleinen Weingärten um den Ort Torres del Rio und wurden getrennt voneinander gelesen und vinifiziert, gereift in mehr als 12 Monaten in französischen Eichenfässern. Dunkles, kräftiges Blutrot mit dunkelviolettem Schleier. Aroma von reifen, roten Beeren mit feinen Röstaromen nach getoastetem Bauernbrot und seidigcremigem Kaffee. Voluminöser, fulminanter, geschmeidiger Abgang. Trocken. (alc. 14,5% vol.)	
0,75L	28,90€

## Weingut Gruber

Röschitz - Weinviertel - Niederösterreich

Seit 1814 ist die Familie Gruber aus Röschitz eng mit der Natur, der Landwirtschaft und dem Weinbau verbunden. Wobei bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts der Wein fast nur für den Eigenbedarf angebaut wurde. Der Traum des sechszehnjährigen Ewald Gruber von einem eigenen Weingut sollte sich jedoch erfüllen. Im westlichen Weinviertel, an den Ausläufern des Manhartsberges gelegen, werden nun mit viel Leidenschaft und großem Erfolg herrliche, von Mineralik strotzende, Weißweine auserkoren.

Welschriesling „Röschitz“ - 2016	○
Zartes Sonnengelb mit sanftem, frühlingshaftem Wiesenduft. Im Geschmack würzig und fruchtbetont. Gut eingebaute, anregender Fruchtaromen. Der leichte und beschwingte Charakter machen diesen Wein äußerst sympathisch und auch für Weindebütanten unauffällig einfach zugänglich. Feine mitschwingende Apfelnoten. Frisch und trocken. (alc. 12% vol.)	
0,75L	21,90€

Grüner Veltliner „Röschitz“ - 2017	○
0,75L	21,90€

Sauvignon Blanc „Röschitz“ - 2017	○
Eleganter Körper, reichlich Finesse und ein unwiderstehlicher Sortencharakter sind die drei Schlagworte die diesen Sauvignon Blanc wohl am besten beschreiben. Gelbgrün in der Farbe. Feiner Duft nach Litschi. Ein Hauch von weißen Ribiseln und Holunderblüten. Untermalt durch sanfte, exotische Anklänge. Straff am Gaumen mit intensiven Aromen. Der Anbau auf den örtlichen Urgesteinsböden bildet die Basis für eine perfekt ausgewogenen, mineralischen Körper. Zarte Stachelbeeraromen vor dem Abgang. trocken. (alc. 12,5% vol.)	
0,75L	24,90€



**Weingut Toni & Gerd Lang**  
Hergenfeld - Nahe

Hergenfeld ist ein kleines Weindorf am Rande des Soonwaldes, dem Fuße des Hunsrücks - inmitten einer idyllischen Landschaft.

Durch eine schonende Verarbeitung bleiben die sortentypischen Charaktereigenschaften der Weine besonders gut erhalten. Sie präsentieren sich mit feinen Fruchtaromen und einer jugendlichen Frische und Lebendigkeit sowie einer leidenschaftlichen Fülle und langanhaltender Aromatik.

Grauburgunder - 2017 <span style="float: right;">○</span>		
Sanftes Gelb. Klarer, mineralischer Duft mit untermalten Noten von Honigmelone und Citrusfrüchten. Ausdrucksstark und ausbalanciert im Geschmack. Wunderbarer Begleiter zu festlichen Speisen. Besonders vielseitig und harmonisch auch in Kombination mit unterschiedlichsten Speisen. Wunderbare, vollmundige Trinkreife. Der Ausklang auf eine frische und sehr feine Art. Grauburgunder-Selektion. (alc. 12% vol.)		
0,2L	5,90€	
0,75L	21,90€	

Riesling „Hochgewächs“ - 2013 <span style="float: right;">○</span>		
Feingliedriger Riesling aus einer Premiurlage. Die Reben gedeihen hier auf den mineralischen Böden besonders prächtig und verleihen diesem Riesling eine charaktervolle, ausgewogene Aromatik. Von der Struktur her überaus feingeschliffenen und komplex. Elegant, sortentypisch und herrlich leicht verständlich und kombinierbar. (alc. 12,0% vol.)		
0,75L	23,90€	

**Viñedos de Villaester**  
Zamora - Spanien

Seit über 25 Jahren befindet sich nun das Weingut in Familienbesitz, wobei die Rebstöcke der Hauptsorte „Tinta de Toro“ teilweise 40, 50 Jahre und älter sind. Die Trauben werden noch mit Hand geerntet und im Weingut selektiert. Moderne, intensive, aromatische und gleichzeitig komplexe Weine sind das Resultat.

Avutarda - 2016 <span style="float: right;">●</span>		
Tempranillo und Cabernet Sauvignon sind die beiden Hauptrebsorten dieses sehr ausgewogenen Cuvées. Dunkelrot mit rubinroten Reflexen. Dunkle, beerige Noten die perfekt mit den Holzaromen aus der Eichenfaßlagerung harmonieren. Wunderbarer Speisenbegleiter der sich nicht zu stark in den Vordergrund drängt. Lang anhaltender, sehr angenehmer Abgang. Geschmeidig.		
0,2L	5,90€	
0,75L	21,90€	

Taurus Roble - 2016 <span style="float: right;">●</span>		
Zu 100% die elegante und bei uns seltene Rebsorte „Tinta de Toro“ („Stierblut“). Wunderbare vier Monate Reifezeit in französischen Eichenfässern. Die Farbe intensiv Blutrot mit dunkelvioletten Reflexen. Reife und vollmundige Fruchtnoten. Geschmeidige Eleganz und seidiger, langanhaltender Abgang. Trocken ausgebaut. Eine wirkliche Rarität für Entdecker und Weinliebhaber!		
0,2L	6,90€	
0,75L	23,90€	



## Domus Dei

Rioja - Spanien

Es ist eine Herzensangelegenheit der Weinbaufamilie Belasco, das vor ein paar Jahren aus dem Dornröschenschlaf erweckte, uralte Weingut „Domus Die“ im Rioja wieder zu neuem Glanz zu verhelfen. Die Vorzeichen hierfür stehen gut. Phantastische Rebstöcke, unter anderem über 40 Jahre alte Tempranillo-Weingärten, bringen beste, aromatische und ausgewogene Trauben hervor, - und dies konstant Jahr für Jahr. Zusammen mit der weitreichenden, jahrzehntelangen Weinkellererfahrung entstehen temperamentvolle, typisch südländische, vollaromatische und dichte Premiumweine.

### Crianza - 2012

In ein wunderschönes, dunkelrotes Samtkleid gehüllt und durch apostolische zwölf Monate in französischen und amerikanischen Eichefässern gesegnet. Rubinorter Tempranillo. Es eröffnen klare Aromen von dunklen Beeren die Geschmacksgala, gefolgt und unterlegt von fein abgestimmten Tupfern gerösteter Mandeln. Sehr ausgewogener Geschmack. Milde Nougatnoten am Gaumen. Weicher, langanhaltender Abgang. trocken.

0,75L 23,90€

### Reserva - 2009

Nach achtzehn Monaten Reife in französischen Eichefässern und weiteren mindestens achtzehn Monaten Lagerung und Entspannung in den Weinflaschen, offenbart sich diese stierblutrote geschmacksintensive Reserva aus der Tempranillo-Traube. Leichte Kupfernuancen zeigen sich im Kerzenlicht. An der Nase entfalten sich Aromen von dunklen Brombeeren, sanfter Vanille und zartschmelzender Schokolade. Der komplexe, mineralische Hintergrund zeigt sich dominant und bildet eine perfekte Basis für die weichen, abgerundeten und dichten Aromen im Vorspiel. Ein ausgesprochen harmonischer, intensiver Wein der einem bei jedem neuen Glas eine imaginäre Reise ins entfernte, spanische Rioja bietet. trocken.

0,75L 28,90€

## Weinbau Koppitsch

Neusiedel am See - Burgenland

Die Weingärten befinden sich in Nachbarschaft des Neusiedler Sees, - an den Ausläufern des Leithagebirges und am Rand der Parndorfer Platte. Auf den unterschiedlichen Böden hat jede Sorte Ihren besten Platz, der sich geschmacklich, harmonisch in den feinen Weinen widerspiegelt.

Die Trauben werden noch sorgsam handgelesen und schonend weiterverarbeitet. Der Dank für diese großen Mühen sind wertvolle Weine mit vielfältigen und ausgewogenen Aromen.

### Zweigelt - 2016 - bio

Tiefdunkles, funkelndes Rot. Mit ausgeprägten Aromen von reifen Kirschen und Nuancen von zarter Vanille. Mild und samtig am Gaumen. Angenehme Tanninstruktur. Trocken. Im Abgang, weich, lang und voll. (alc. 13,0% vol.)

0,2L 6,90€

0,75L 23,90€

## Weingut Langenwalter

Weisenheim am Sand - Pfalz

Seit dem 17. Jahrhundert ist der Weinanbau ein leidenschaftlicher Bestandteil der Familientradition. Der naturnahe Anbau ist hier noch immer geprägt von sehr viel Handarbeit und Selektion. Die Artenvielfalt von Flora und Fauna im Weinberg spricht eine eigene Sprache für sich.

Die Weine sind ausgesprochen charaktvoll sowie terroirgeprägt und zeugen von handwerklicher Perfektion.

Chardonnay - 2017 <span style="float: right;">○</span>		
Dezenter Duft nach Honigmelone. Am Gaumen eine herrliche Aromatik von sommerlichem Birnenkompott, gepaart mit einer Nuance Süßholz zartem Schmelz. Körperreich und dicht, mit einem langen aber zarten Abgang. Handgelesen. Trocken. Perfekter Speisenbegleiter. (alc. 12,0% vol.)		
0,2L	5,90€	
0,75L	21,90€	

Sauvignon Blanc - 2017 <span style="float: right;">○</span>		
Das Bukett eine Almbumenwiese, der minderalische Geschmack eine Vermählung aus Stachelbeere, Holunder und sonnengereifter Passionsfrucht. Angenehme, zurückhaltende Säure am Gaumen die sich gekonnt mit der dezente Fruchtssüße paart. Trocken ausgebaut. Nicht nur für Sauvignon-Blanc-Liebhaber! (alc. 12% vol.)		
0,75L	23,90€	

Grauer Burgunder vom Löss - 2017 <span style="float: right;">○</span>		
Angebaut auf kalkigem Lösslehm. Herrlicher und sortentypischer Duft nach Kernobst und Pistazie, gefolgt von würzigen und eleganten Burgundernoten auf der Zunge. Schmelzige, wohltdosierte Aromen die sich zu einem runden Genuß vereinen. Äußerst stilvolles Finale beim Abgang. Edel und trocken. (alc. 12,5% vol.)		
0,75L	26,90€	

Riesling - 2017 <span style="float: right;">○</span>		
Eine der edelsten Traubensorten stand hier Pate für einen bezaubernden frischen und bekömmlichen Weißwein. Aromen von Weinbergpfirsichen, reifen Äpfeln und Hauszweischgen kokettieren gemeinsam um die Gunst des Weinliebhabers. Der Genuß ist einfach nur locker und beneidenswert unbeschwert. Trocken. (alc. 12% vol.)		
0,75L	24,90€	

Riesling vom Löss - 2017 <span style="float: right;">○</span>		
Ein eleganter Riesling mit klarem, strukturiertem Profil. Mineralische, feingliedrige aber dennoch intensive Komposition. Duftmélange von Pfirsichen, candierten Ananas und edlen Rangpur-Limetten. Köstlicher Riesling mit viel Frische, Leichtigkeit und Eleganz. Langanhaltender Abgang. Trocken. (alc. 12,5% vol.)		
0,75L	28,90€	



Terra Silex - 2015 <span style="float: right;">●</span>		
Ein Cuvée aus Sankt Laurent, Cabernet Sauvignon, Blauem Portugieser und Spätburgunder. Angebaut auf Rheinkies und Flußsand. 12 Monate im großen Holzfaß gereift, Cabernet Sauvignon aus dem kleineren Barrique. Im Duft umschmeicheln dunkle Waldheiderbeeren und reife Pflaumen. Auf der Zunge eröffnet sich ein facettenreiches und elegantes Spiel aus delikater Würze und harmonisch eingebauten Tanninen. Der Abgang lang und vielschichtig. Ungefiltert. Trocken. Die große Empfehlung aus unserem Weinkeller! (alc. 13,5% vol.)		
0,75L	32,90€	

## Getränkebons

Bei den Getränken haben Sie die Qual der Wahl! - bei uns können Sie aus einer Vielzahl von Möglichkeiten, die für Sie praktischste Variante der Getränkeabrechnung wählen. Oftmals sind auch Kombinationen aus mehreren Abrechnungsvarianten möglich.

Haben Sie bei Ihrer Veranstaltung als Gastgeber nur ein begrenztes Getränkebudget oder möchten Sie die Getränke pro Gast limitieren? - dann wären für Sie vielleicht unsere Getränkebons interessant. Hier bestimmen Sie flexibel, auf wie viele Getränke Sie Ihre Gäste einladen möchten. Jemandem aus der Familie geben Sie vielleicht einen Getränkebon mehr und einem Bekannten wohlmöglich einen weniger. Der Getränkegenuß bleibt für Sie trotzdem immer transparent und übersichtlich.

Sie können nicht nur zu Beginn Ihres Events Getränkebons erwerben sondern auch während der Veranstaltung welche beim Barkeeper nachkaufen. Sogar zu viel gekaufte Bons können Sie nach der Veranstaltung wieder zurückgeben!

Ihre Gäste profitieren von einer großen Auswahl an Getränken von unserer Bonliste (siehe folgende Seite), und sie können sich Ihren Getränkewunsch fair sowie zeitlich flexibel einteilen.



Getränkebon	Preis je Stück
für 1 Getränke (lt. Liste)	3,30€

# Getränkemkarte ... für Bons



Erfrischungsgetränke		Preis
Petrusquelle Gourmet Spritzig / Medium / Naturell	0,3L	1 Bon
Coca Cola (1,9,16) / Coca Cola Zero (1,9,11,12,16)	0,2L	1 Bon
Schweppes Tonic Water (10,16) / Bitter Lemon (3,10,16)	0,2L	1 Bon
Spezi Original (1,9,16)	0,33L	1 Bon
Orangina (1,2,3,16) / Orangina Rouge (1,2,3,16)	0,25L	1 Bon
Bionade Holunder / Bionade Orange-Ingwer	0,33L	1 Bon
K1X Energy (1,9,14,16)	0,25L	1 Bon

Säfte & Nektare		Preis
Apfel naturtrüb / Maracujanektarsaft / Rhabarbernektar	0,2L	1 Bon
Johannisbeernektar / Orangensaft	0,2L	1 Bon

Schorlen		Preis
Apfel naturtrüb / Maracuja / Rhabarber	0,3L	1 Bon
Johannisbeer / Orangen	0,3L	1 Bon

Perlendes		Preis
Secco Bavarese	0,1L	1 Bon
Weißweinschorle auf Eis	0,2L	1 Bon
Hugo (Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda) (5)	0,25L	2 Bons
Tocco Rosso (Campari, Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda) (1,5)	0,25L	2 Bons
Spritz mit Aperol (Secco, Aperol, Soda) (1,5,10)	0,25L	2 Bons

Biere		Preis
Tegernseer Hell (a)	0,33L	1 Bon
Löschzweg Naturradler (a) / Paulaner Hell Alkoholfrei (a)	0,33L	1 Bon
Rothaus Tannenzäpfle (a) / Beck's / Beck's Lemon (1,3,a)	0,33L	1 Bon
Hopf Weißbier (a)	0,5L	1 Bon
Hopf Alkoholfreies Weißbier (a) / Hopf Russ'n Halbe (a)	0,5L	1 Bon

Heißgetränke		Preis
Espresso / Espresso Macchiato (8)		1 Bon
Cafè Americano / Cappuccino (8) / Milchkaffee (8)		1 Bon
Tee (verschiedene Sorten auf Anfrage) / Heiße Schokolade (8)		1 Bon

Liköre & Spirits		Preis
Averna / Becherovka / Baileys (1,2,9)	2cl	1 Bon
Jägermeister / Ramazotti	2cl	1 Bon
Tanqueray (London Dry Gin)	2cl	1 Bon
Pampero Ron Especial (1)	2cl	1 Bon
4 x El Ritual (Pampero Especial, Limetten, Kaffee, Rohrzucker) (1)	4 x 2cl	4 Bons
Johnnie Walker (1)	2cl	1 Bon
Cuervo Tequila Especial (1) / Cuervo Tequila Silver	2cl	1 Bon
Grappa / Obstler / Ouzo / Sambuca / Williams	2cl	1 Bon
Smirnoff Vodka	2cl	1 Bon

Longdrinks & Cocktails		Preis
Rum Cola (Pampero Rum, Coca Cola) (1,9,16)		2 Bons
Gin Tonic (Tanqueray Gin, Tonic Water) (10,16) Whisky Cola (Johnnie Walker Whisky, Cola) (1,9,16)		2 Bons
Screwdriver (Smirnoff Vodka, Orangensaft) Campari Orange (Campari, Orangensaft) (1)		2 Bons
Vodka Tonic (Vodka, Tonic Water) (10,16) Vodka Lemon (Vodka, Bitter Lemon) (3,10,16)		2 Bons
Vodka K1X Energy (Smirnoff Vodka, K1X Energy) (1,9,14,16)		2 Bons
Premium Gin Tonic ( mit Tanqueray10, Duke, Feel, Saffron oder Hendrick's) (10,16)		3 Bons
Cuba Libre (Pampero Rum, Coca Cola, Limetten) (1,9,16)		3 Bons
Cocktails (je nach Veranstaltung auf Anfrage)		3 Bons

Weine		Preis
Weißwein (verschiedene auf Anfrage)	0,1L	1 Bon
Weißwein (verschiedene auf Anfrage)	0,2L	2 Bons
Rotwein (verschiedene auf Anfrage)	0,1L	1 Bon
Rotwein (verschiedene auf Anfrage)	0,2L	2 Bon

Enthält bzw. kann folgende Zusatzstoffe enthalten:  
 (1) Mit Farbstoff(en) | (2) Mit Konservierungsstoff(en) | (3) Mit Antioxidationsmittel(n) | (4) Mit Geschmacksverstärkern | (5) Mit Schwefeldioxid | (6) Mit Schwärzungsmittel(n) | (7) Mit Phosphat | (8) Mit Milcheiweiß | (9) Koffeinhaltig | (10) Chininhaltig | (11) Mit Süßungsmittel(n) | (12) Enthält eine Phenylalaminquelle | (13) Gewachst | (14) Mit Taurin | (15) Mit Nitritpökelsalz | (16) Mit Säuerungsmittel(n)/-regulatoren | (17) Enthält eine Phenylalaminquelle | (18) Mit Emulgatoren | (19) Aromatisiert | (20) Enthält Knoblauch

Enthält bzw. kann folgende Allergene / Spuren von enthalten:  
 (a) Glutenhaltiges Getreide | (b) Krebstiere | (c) Eier | (d) Fisch | (e) Erdnüsse | (f) Soja | (h) Schalenfrüchte | (i) Sellerie | (j) Senf | (k) Sesam(l) Schwefeldioxid / Sulfate | (m) Lupine | (n) Weichtiere

# Speisen

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie mit unseren Speisen verköstigen dürften. Unser hauseigenes Küchenteam bereitet Ihnen diese frisch und exklusiv für Ihre Veranstaltung vor.

Sie haben bei vielen unserer Speisen die Möglichkeit zwischen den unterschiedlichen Darreichungsarten „Flying Buffet“, „Buffet“ oder „Gesetztes Essen“ zu wählen.

## 1. Flying Buffet

Beim „Flying Buffet“ werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam direkt dort bedient, wo sie sich gerade aufhalten, - egal ob sie an Tischen sitzen, sich in den Räumen bewegen oder am Stehtisch aufhalten. Beim „Flying Buffet“ werden die Speisen, mit Ausnahme der Hauptspeisen die auch auf großen Tellern bzw. in großen Schalen serviert werden, in kleinen Schüsseln, Gläsern, Schalen oder auf Tellerchen gereicht. Es ist eine kommunikative Servierart für Gesellschaften bei denen eine lockere Stimmung und ein wenig Bewegung unter den Gästen erwünscht ist. Bei partyähnlichen Events und bei festlichen Empfängen ist sie die am häufigsten gewählte Speisen-Darreichungsart. Insbesondere bei kleineren, gebratenen Speisen garantiert das „Flying Buffet“ durch den schnellen Weg zu Ihren Gästen den bestmöglich knusprig-heißen Geschmack. Zudem bekommen auch alle Gäste die lieber ein wenig abseits stehen leichter in den Genuß der Speisen. Neben dem Fingerfood können im „Flying Buffet“ auch Zwischengerichte und Hauptspeisen serviert werden. Diese werden, - im Gegensatz zur Darreichung in Buffetform - einzeln in unserer Küche garniert. Idealerweise sollte man hierbei jedoch Speisen wählen, die gut mit nur einem Besteckteil genossen werden können. Je nach Auswahl können 6 bis 10 unterschiedliche Fingerfood-Speisen ein 3-Gänge-Menü ersetzen.

## 2. Buffet

Bei der Darreichung in Buffetform haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich die Speisen selbst

am Buffet zusammenzustellen und dabei eine angepasste Portionsgröße zu wählen. Zudem ist man bezüglich der Essenszeit variabler. Bei den Buffet-Speisenangeboten haben wir bei der Preiskalkulation bereits zwischen 5% und 15% Extraportionen einkalkuliert.

## 3. Gesetztes Essen

Bei einem serviertem Menü werden Ihre Gäste von unseren Servicekräften direkt an ihrem zumeist festlich eingedeckten Platz bewirtet. Das „Gesetzte Essen“ ist in der Regel die eleganteste Speisen-Darreichungsform. Ähnlich wie beim „Flying Buffet“ kommen auch hier Ihre Gäste in den optischen Genuß von einzeln garnierten Portionen.

## 4. Speisenangebote

Hier finden Sie einen Auszug aus unserem Speisenangebot mit verschiedenen Amuses Geules, Fingerfood-Varianten, Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen, Desserts, Mitternachtssnacks und unterschiedlichen Mustermenüs. Gerne können Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü aus den Speisenvorschlägen zusammenstellen. Haben Sie einen ganz besonderen Speisenwunsch, den Sie hier nicht finden können? - Gerne können wir hiernach bei unserem Küchenteam anfragen.

Wir haben unsere Speisenangebote auf Basis von 50 und mehr gleichen Einzelspeisen bzw. Menüs kalkuliert, um Ihnen eine erste Kalkulationsgrundlage an die Hand geben zu können. Bei jeweils 50 und mehr Portionen können wir Ihnen ein besonders günstiges Speisenangebot unterbreiten, welches meist deutlich unter ortsüblichen Angeboten liegt. Bei geringeren Mengen entstehen Mindermengenzuschläge, da sich ein ähnlich hoher Zubereitungsaufwand auf weniger Portionen verteilt.

Alle Preise in unserem Speisenangebot sind bereits inklusive der gesetzlichen MwSt.. Die









Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location.

Folgende Mindermengenzuschläge können bei geringeren Gästezahlen, unterschiedlichen Menükomponenten oder bei Bestellung einer kleineren Speisenstückzahl entstehen:

Bei 40-49 gleichen Portionen +10%  
Bei 30-39 gleichen Portionen +20%  
Bei 20-29 gleichen Portionen +30%  
Bei 10-19 gleichen Portionen +50%





Symbol	Zeichenbedeutung
	Amuses Geules
	Flying Buffet
	Gesetztes Essen
	Buffet
	Vegetarisch
2	<sup>2</sup> Auch vegetarisch möglich














	Preis
<b>Amuses Geules</b> zum Empfang auf den Tischen. (Preis pro Person bei mindestens 50 Gästen)	
<b>Almendras tostadas</b>  Geröstete, gesalzene Mandeln	1,80€
<b>Olivenschälchen</b>  Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot	1,90€
<b>Humus</b>  mit Kichererbsen, Sesam und Ciabatta	2,30€
<b>Gemüesticks</b>  mit frischer Paprika, Staudensellerie, Karottenstiften und Kräuterfrischkäsedipp	2,60€
<b>Grissinis</b> mit feinem italienischem Parmaschinken	2,90€
<b>Asiatische Knabberschalen</b>  Wasabi-Nüsse, Reiscracker und Krabbenchips	2,90€
<b>Amuses-Geules-Variation</b>  Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot	3,60€

Canapées und Tramezzinis und Wraps als Flying Buffet oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Stück)	Preis	
		
<b>Canapée „Milano“</b> mit Mailänder Salami	1,90€	2,10€
<b>Canapée „Helsinki“</b> mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,10€	2,30€
<b>Canapée „Parma“</b> mit aromatischem Parmaschinken	2,10€	2,30€
<b>Canapée „Kopenhagen“</b>  mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	1,70€	1,90€
<b>Canapée „Mayrhofen“</b>  mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,10€	2,30€
<b>Canapée „Normandie“</b>  mit Camembert und Preiselbeeren	2,10€	2,30€
<b>Canapée „München“</b>  mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	1,90€	2,10€
<b>Canapévariation</b> mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	5,50€	5,90€
<b>Tramezzini „San Remo“</b>  mit Radicchio und Basilikumcreme	3,30€	3,60€
<b>Tramezzini „Caprese“</b>  mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	3,30€	3,60€
<b>Tramezzini „Trentino“</b> mit italienischem Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	3,30€	3,60€
<b>Tramezzini „Chicken-Curry“</b> mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Lollo Bionda	3,30€	3,60€
<b>Tramezzini „Napoli“</b> mit Thunfisch, Ei, Cipolla Rossa und Lollo Bionda	3,30€	3,60€

Bruschettas, Panninis und Flammkuchen ofenfrisch und knusprig gebraten als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
	
<b>Bruschetta „Classico“</b>  mit Tomate und Parmesan (2 Stück)	2,90€
<b>Bruschetta „Prosciutto“</b> mit Bauernschinken und Parmesan (2 Stück)	3,20€
<b>Bruschetta „Olio“</b>  mit Oliventapenade und Parmesan (2 Stück)	3,20€
<b>Bruschetta „Sardella“</b> mit Tomate, Parmesan und Sardellen (2 Stück)	3,20€
<b>Bruschettavariation</b> mit je ein „Classico“, „Prosciutto“ und „Olio“ (3 Stück)	4,50€
<b>Panini „Formaggio e Verdura“</b>  mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchinischeiben	2,60€
<b>Panini „Prosciutto e Formaggio“</b> mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	2,60€
<b>Panini „Formaggio Caprino“</b>  mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	2,60€
<b>Tarte flambée traditionelle</b> Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm (2 Stück)	3,30€
<b>Tarte flambée vegetarienne</b>  Flammkuchenstückchen mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm (2 Stück)	3,30€



Fingerfood als Flying Buffet und teilweise Buffet (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preis	
		
<b>Satée-Spießchen</b> gebratene Hühnchenspieße in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	2,90€	-
<b>Laab Gai</b> lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée	3,30€	4,30€
<b>Lachsrollchen</b> mit Dill-Frischkäse	3,30€	4,30€
<b>Guacamole im Weckglas</b> Avocadocreame mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissinis	3,60€	4,60€
<b>Obatzda</b> mit bayrischer Brezn 	3,30€	4,30€
<b>Speckdatteln</b> Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	2,90€	-
<b>Ziegenkäsepralinen</b> Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,20€	-
<b>Peppadews</b> mit Frischkäse gefüllte, kleine, leicht pikante Herzpaprikas	2,90€	3,90€
<b>Mini-Quiche</b> mit Spinat-Ricottafüllung, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,30€	-
<b>Mini-Quiche „Lorraine“</b> mit Speck und Zwiebeln	4,30€	-
<b>Mini-Fleischpflanzerl</b> auf Münchner Kartoffelsalat 	3,90€	-
<b>Gambas</b> in feiner Kokos-Ingwer-Sauce	3,90€	4,90€
<b>Lachs-Tartare im Weckglas</b> mit Wakame-Algensalat und Sesam	4,90€	5,50€

Suppen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
			
<b>Tom-Kha-Gai</b>  <sup>2</sup> mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,30€	5,80€	5,30€
<b>Tom-Kha-Gung</b>  <sup>2</sup> Thailändische Garnelensuppe mit Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,50€	6,00€	5,50€
<b>Gelbe Linsensuppe</b>  <sup>2</sup> mit Kokosmilch und Flußkrebse	4,30€	5,80€	5,30€
<b>Minestrone</b>  Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen, Gemüsestückchen und gehobtem Parmesan	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Gazpacho</b>  kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Gurken-Dill-Suppe</b>  geeist, mit frischem Dill und gerösteten Buttercroutons	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Karotten-Curry-Suppe</b>  mit Kokosmilch und Daikonkresse	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Maronencremesuppe</b>  mit feiner Sherrynote	4,30€	5,80€	4,90€
<b>Champagnerkrautsuppe</b>  mit Thymian-Croûtons	4,40€	5,90€	5,40€
<b>Champignoncremesuppe</b>  mit Trüffelcroûtons	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b>  mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Broccolicremesuppe</b>  mit Pfefferschäum und Mandeln	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Apfel-Sellerie-Cremesuppe</b>  mit Trüffelcroûtons	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Bayrische Griesnockerlsuppe</b>  <sup>2</sup> Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Schnittlauch 	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Arabische Linsensuppe</b>  mit orientalischen Gewürzen und Koriander	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Rote Beete Cremesuppe</b>  mit Süßkartoffelchips	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Kürbissuppe</b>  mit stairischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen	3,90€	5,40€	4,90€
<b>Frittatensuppe</b>  <sup>2</sup> Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Pfannkuchenstreifen	3,90€	5,40€	4,90€

Salate und Vorspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Antipasti-Variation</b> mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischocken und Peppadews	3,90€	5,90€	4,90€
<b>Mediterrane-Vorspeisen-Variation</b> mit gegrillten und eingelegtem Gemüse, Bresaola, Mailänder Salami, Pecorino, Gorgonzola, Oliven	7,90€	9,90€	12,90€
<b>Bresaola-Carpaccio</b> mit Balsamico-Vinaigrette, Rucola und gehobeltem Parmesan	3,90€	6,50€	5,30€
<b>Blattsalatvariation</b> <sup>2</sup> mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck + 1,30€)	-	5,60€	-
<b>Wildkräutersalat</b> Salatvariation mit Wildkräutern, Blüten Himbeer-Limonen-Vinaigrette und gerösteten Kürbiskernen	-	8,90€	-
<b>Yam Woon Sen</b> <sup>2</sup> Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit Garnele + 1,60€)	3,90€	5,60€	4,60€
<b>Pennesalat</b> mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	3,30€	-	4,30€
<b>Marokkanischer Couscous-Salat</b> mit Gemüsestückchen, Rosinen Ananas und frischer Minze (mit Hühnchenspieß + 2,30€)	3,30€	4,90€	4,30€
<b>Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat</b> mit hausgemachtem Basilikumpesto.	2,90€	4,60€	3,90€
<b>Orientalischer Kichererbsensalat</b> mit Tomatenstückchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander	2,90€	4,60€	3,90€
<b>Griechischer Salat</b> mit Fetakäse, Oliven, Paprika, Blattsalaten, Gurke und Tomaten	3,60€	5,30€	4,60€
<b>Tessiner Kartoffelsalat</b> mit Kapern und Oliven	2,60€	-	3,60€
<b>Curry-Chicken-Salat</b> mit Hühnchen, Koriander, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln	3,60€	6,50€	5,30€
<b>Caesar´s Salad</b> mit Romanasalat, Parmesan und Croûtons (mit Hühnchenstückchen + 2,30€)	-	5,60€	-

Pastagerichte als halbe Portion im Flying Buffet (oder Zwischengericht) , Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mind. 50 Portionen)	Preise		
<b>Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta</b> mit Sahnesauce, Rucola und Parmesan	7,90€	9,80€	11,80€
<b>Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta</b> an Sahne-Trüffelsauce und Parmesanflocken	7,90€	9,80€	11,80€
<b>Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta</b> mit mediterraner Gemüse-Ratatouille-Sauce, Rucola und Parmesan	7,90€	9,80€	11,80€

Hauptspeisen als Gesetztes Essen oder Buffet und teilweise auch als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Panang Thai-Curry</b> <sup>2</sup> mit Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Sprossen und Duftreis	10,90€	10,90€	12,90€
<b>Chicken Teriyaki</b> mit Hühnchen in japanischer Soja-Honig-Marinade, Gemüsestückchen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
<b>Massaman Thai-Curry</b> mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamon, Cashews, Kartoffelstückchen, Sprossen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
<b>Gaeng Ped Gung</b> <sup>2</sup> Rotes Thai-Curry mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüsestückchen, Sprossen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
<b>Saltimbocca von der Maispoularde</b> mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse, Syrah-Thymian-Jus und Rosmarinkartoffeln	-	18,90€	21,90€
<b>Hühnchenfilet</b> gefüllt mit Aprikosen an Gemüse-Couscous und Pflaumenchutney	-	17,90€	19,90€
<b>Orientalische Hühnchenspieße</b> mit Paprika und Zwiebeln an orientalisch gewürztem Gemüse, Reis und Aprikosenchutney	-	15,90€	18,90€
<b>Hühnchenfilet</b> gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut, Sauce und Serviettenknödeln	-	16,90€	19,90€
<b>Putenvoltinis.</b> Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90€	18,90€	21,90€
<b>Putenrahmgeschnetztes</b> mit Champignons und Spinatspätzle	12,90€	12,90€	14,90€
<b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Orangen-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	16,90€	18,90€	21,90€
<b>Lachsfilet</b> auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse mit Duftreis und Zitronen-Weißwein-Sauce	17,90€	19,90€	22,90€
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> an mediterranem Gemüsepotpourri, Mandelreis und Dill-Limonen-Sahnesauce	16,90€	18,90€	21,90€
<b>Bayrischer Schweinebraten</b> mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2,00€)	-	10,90	13,90€
<b>Spanferkelrollbraten</b> mit Biersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	-	14,90€	18,90€
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	18,90€	21,90€

<b>Zürcher Geschnetztes</b> vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce, Butterspätzle und Vichy-Vanille-Karotten	16,90€	18,90€	21,90€
<b>Saltimbocca vom Kalb</b> mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thmian-Jus	19,90€	21,90€	26,90€
<b>Rindergoulasch</b> mit bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut + 1,60€)	12,90€	14,90€	17,90€
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	22,90€	28,90€
<b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	23,90€	29,90€
<b>Hirschragout</b> mit Preiselbeeren an Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	17,90€	19,90€	23,90€
<b>Rahmschwammerl</b> mit Semmelknödel und Petersilie	10,90€	11,90€	14,90€
<b>Filo-Gemüsenester</b> Ratatouille-Gemüse mit Fetastückchen im knusprigem Filoteig	10,90€	11,90€	14,90€
<b>Grünkerthaler</b> mit Salatbouquet und Kräuterquark	10,90€	11,90€	14,90€







Nachspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo	3,20€	4,60€	3,90€
<b>Espresso-Pannacotta</b> mit Valrhonascokolade	3,50€	4,90€	4,20€
<b>Mousse au Chocolat</b> mit kleiner Fruchtdekoraton	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Weißer Mousse</b> mit Ananaschutney und Cassissugo	4,20€	5,90€	5,20€
<b>Kokosmilchcreme</b> mit Batida di Coco und Mangopüree	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Griesflammerie</b> mit Zwetschgenröster und Sternanis	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Lebkuchenmousse</b> mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Crème Brûlée</b> mit feiner Vanillenote	3,60€	4,90€	-
<b>Himbeer-Mascarpone-Trifle</b> mit Bisquit und Buttercrumbles	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Obstsalat</b> mit gerösteten Mandeln und Vanille	3,60€	4,90€	4,60€
<b>Waldbeerentiramisu</b> mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Bayrische Topfencreme</b> mit frischen Früchten	3,60€	5,90€	4,60€
<b>Amarettotraum</b> Mascarponecreme mit Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble	3,90€	5,90€	4,90€

Kuchen als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> im Weckglas	4,30€	4,30€	5,30€
<b>Französisches Schokotörtchen</b> mit warmen Kern und Schlagobers	2,90€	3,90€	-
<b>Aprikosen-Tarte</b> mit Streuseln und Schlagobers	3,60€	3,60€	4,60€
<b>Kater Mikesch Schokokuchen</b> mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern	2,90€	3,90€	3,90€
<b>Bayrischer Apfelstrudel</b> Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce	3,30€	4,60€	4,30€




Mitternachtsnacks als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
<b>Chili con Carne</b> mit Schmand und Pugliesebrot	3,90	3,90€	4,20€
<b>Käseplatte</b> mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf (je halbe Portion)	-	-	2,90€
<b>Currywurst</b> mit Baguette	4,60€	-	4,90€



# Flying Buffet Menüs



<b>Flying Buffet - Menü #F1</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Olivenschälchen</b>  Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot <b>Bruschetta-Duett</b> mit „Classico“ (Tomate und Parmesan) sowie „Prosciutto“ (Bauernschinken und Parmesan) <b>Knusprig gegrillte Satée-Spießchen</b> in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce (2 Stück) <b>Panang Thai-Curry</b>  <sup>2</sup> mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis <b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo	19,90€
<b>Flying Buffet - Menü #F2</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Tarte flambée traditionnelle</b> Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm <b>Putenrahmgeschnetzeltes</b> mit Champignons und Spinatspätzle <b>Himbeer-Mascarpone-Trifle</b>  mit Bisquit und Buttercrumbles	19,90€
<b>#Flying Buffet - Menü #F3</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Obatzda</b>  mit bayrischer Brezn <b>Mini-Fleischpflanzerl</b> auf Münchner Kartoffelsalat <b>Rahmschwammerl</b>  mit Semmelknödel und Petersilie <b>Bayrischer Apfelstrudel</b>  Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce	 19,90€



<b>Flying Buffet - Menü #F4</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Antipasti-Variation</b>  mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischoken und Peppadews <b>Tessiner Kartoffelsalat</b>  mit Kapern und Oliven <b>Puteninvoltinis.</b> Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken und getrockneten Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <b>Espresso-Pannacotta</b> mit Valrhonasschokolade	27,90€
<b>Flying Buffet - Menü #F5</b> als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Amuses-Geules</b>  Almendras tostadas und schwarze und grüne, eingelegte Oliven <b>Ziegenkäsepralinen</b> Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück) <b>Lachs-Tartare im Weckglas</b> mit Wakame-Algensalat und Sesam <b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Orangen-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln <b>Waldbeerentiramisu</b>  mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	32,90€


# Gesetzte Essen und Menüs


Gesetztes Essen - Menü #G1 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Griesnockerlsuppe</b>  <sup>2</sup> Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Schnittlauch <b>Bayrischer Schweinebraten</b> mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2,00€) <b>Bayrischer Apfelstrudel</b>  Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce</p> 	19,90€

Gesetztes Essen - Menü G2 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b>  mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse <b>Saltimbocca von der Maispoularde</b> mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <b>Amarettotraum</b>  Mascarponecreme mit Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble</p>	26,90€

Gesetztes Essen - Menü #G3 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Blattsalatvariation</b>  <sup>2</sup> mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck + 1,30€) <b>Schweinefilet-Medaillons</b> im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen <b>Crème Brûlée</b>  mit feiner Vanillenote</p>	27,90€

Gesetztes Essen - Menü #G4 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Apfel-Sellerie-Cremesuppe</b>  mit karamellisierten Maronen <b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus <b>Weißer Mousse</b>  mit Ananasshutney und Cassissugo</p>	32,90€

Gesetztes Essen - Menü #G5 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Rote Beete Cremesuppe</b>  mit Süßkartoffelchips <b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel <b>Waldbeerentiramisu</b>  mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren</p>	33,90€

Gesetztes Essen - Menü #G6 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
<p><b>Champagnerkrautsuppe</b>  mit Thymian-Croûtons <b>Puteninvoltinis.</b> Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, getrockneten Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo</p>	29,90€



# Festtags- und Weihnachtsmenüs



<b>Festtags- und Weihnachtsessen - Menü #G6</b> als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b>
<b>Champagnerkrautsuppe</b> 🍀 mit Thymian-Croûtons <b>Hähnchenfilet</b> gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut, Sauce und Serviettenknödeln <b>Lebkuchenmousse</b> 🍀 mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	 27,90€
<b>Festtags- und Weihnachtsessen - Menü #G7</b> als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b>
<b>Maronencremesuppe</b> 🍀 mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen <b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotweinjus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln <b>Französisches Schokotörtchen</b> 🍀 mit warmen Kern und Schlagobers	 29,90€





# Buffets

<b>Frühstücks- und Brunchbuffet #B1</b> in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Frühstücks- und Brunchbuffet</b>  <sup>2</sup> Brezn, Kornspitz und Semmeln Joghurt „Bircher Müsli“ Obstkorb mit frischen Früchten Croissants Schokocroissants Kleine Käsevariation Butter, Honig & Marmelade Kleine Wurst- & Schinkenplatte  <b>Ergänzungen:</b> Frühstücks-Bio-Ei + ab 1,20€ Griechischer Joghurt mit Walnüssen + ab 1,40€ Bunter Obstsalat mit Mandelsplittern + ab 1,90€ Lachs und Meerrettich-Sahne + ab 2,60€ Müsli und Cornflakes + ab 1,60€ Wiener mit Senf + ab 1,90€ Münchner Weißwurst mit bairischem Senf + ab 2,90€ Bayrischer Leberkäs mit Senf + ab 2,60€	10,90€


<b>Konferenzpause #B2</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Süße Konferenzpause</b>  Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Apfel, Nougat und Kirsche Feingebäck Kuchenstückchen Obstkorb mit frischen Früchten	6,90€

<b>Konferenzpause #B3</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Herzhafte Konferenzpause</b>  Butterbrezn Belegte Mini-Semmeln mit Lachs, Salami, Schinken und Käse Obstkorb mit frischen Früchten	6,90€

<b>Salatbuffet #B4</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Salatbuffet</b>  mit bunten Blatt- und Pflücksalaten, Chicorée, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Mais, Rote Beete und Oliven, diversen Toppings (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Croûtons) sowie einer Dressingsauswahl (Balsamico-Vinaigrette, Joghurt- und Kräuterdressing), italienisches Ciabattabrot	7,90€

<p><b>Bayrisches Buffet #B5</b> in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p><b>Vorspeisen:</b> Obatzda, Camembert und Bergkäse Bauernschinken und würzigen Landjäger Dinkelbrot mit Frischkäse und Schnittlauch Schmalzbrote mit Grieben und Röstzwiebeln Radieserl und frischer Radi Brezn und Brot (Griesnockerlsuppe+ 2,60€)</p> <p><b>Hauptspeisen:</b> Schweinekrustenbraten mit heller Biersauce Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +4,60€)</p> <p><b>Beilagen:</b> Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurdressing Bayrische Kartoffelknödel Krautsalat mit Speckwürfeln</p> <p><b>Nachspeisen:</b> Apfelstrudel mit Vanillesauce Topfencreme mit frischen Früchten Griesflammerie mit Zwetschgenröster</p>	 <p>29,90€</p>

<p><b>Mediterranes Buffet #B6</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p><b>Vorspeisen:</b> Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen Borettane Zwiebeln, eingelegt in feiner Balsamico Vinaigrette Eingelegte Oliven in frischen Kräutern Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oiven Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto Mailänder Salami und Parmaschinken Ciabattabrot (Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons +2,60€)</p> <p><b>Hauptspeisen:</b> Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken, Salbei und Syrah-Thymian-Jus Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern (Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce +4,60€)</p> <p><b>Beilagen:</b> Mediterranes Gemüse Gebratene Rosmarinkartoffeln Penne al Olio Salata Mista (Blattsalatvariation mir Ruccola, roten Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika und Balsamicovinaigrette)</p> <p><b>Nachspeisen:</b> Pannacotta mit Himbeersugo Mousse au Chocolat Macedonia di Frutta (Obstsalat mit Mandeln und fein abgeschmecktem Limoncello)</p>	<p>32,90€</p>

<p><b>Von Thailand bis in den Schwarzwald. Buffet #B7</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p><b>Vorspeisen:</b> Curry Geflügelsalat mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Gemüsestückchen Yam Woon Sen, Glasnudelsalat mit Sesamöl, Gemüsestückchen und Koriander Gegrillte Satéespießchen in Erdnußmarinade mit roter Thai-Chili-Sauce Laab Gai, thailändischer Hackfleischsalat mit Tomaten, Thai-Basilikum, Koriander, Chicorée (Tom-Kha-Gai mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons +3,60€)</p>	<p>35,90€</p>
<p><b>Hauptspeisen:</b> Gebratenes Roastbeef mit Barbera-Rosmarinjus Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißwein-Sauce (Gemüsethaler mit Fetafrischkäse +2,60€)</p>	
<p><b>Beilagen:</b> Mandelreis Kartoffel-Cranberry-Taler Paprika-Zucchini-Zuckerschotengemüse Blattsalatvariation mit Balsamico-Walnuß-Vinaigrette</p>	
<p><b>Nachspeisen:</b> Himbeer-Mascarpone-Crumble mit schwarzwälder Himbeergeist Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas Badische Apfeltarte mit Streuseln</p>	

<p><b>Festtags- und Weihnachts-Buffet #B8</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)</p>	<p>Preis</p> 
<p><b>Vorspeisen:</b> Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen Borettane Zwiebeln, eingelegt in feiner Balsamico Vinaigrette Eingelegte Oliven in frischen Kräutern Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oiven Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto Mailänder Salami und Parmaschinken Ciabattabrot (Champagnerkrautsuppe mit Rosmarincroûtons +3,60€)</p>	<p>38,90€</p>
<p><b>Hauptspeisen:</b> Gebratenes Entenbrustfilet mit Orangen-Thymian-Jus Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen, Ricotta und Sahne-Pilz-Sauce Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce</p>	
<p><b>Beilagen:</b> Karamellisiertes Apfelblaukraut Bayrische Serviettenknödel Mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette</p>	
<p><b>Nachspeisen:</b> Schokoladenkuchen mit Mandelsplittern und kleinen Fruchtstückchen Weiße Mousse au Chocolat mit Ananaschutney und Cassissugo Macedonia di Frutta (Obstsalat mit Mandeln und feinabgeschmecktem Limoncello)</p>	

Enthält bzw. kann folgende Zusatzstoffe enthalten:

(1) Mit Farbstoff(en) | (2) Mit Konservierungsstoff(en) | (3) Mit Antioxidationsmittel(n) | (4) Mit Geschmacksverstärkern | (5) Mit Schwefeldioxid | (6) Mit Schwärzungsmittel(n) | (7) Mit Phosphat | (8) Mit Milcheiweiß | (9) Koffeinhaltig | (10) Chininhaltig | (11) Mit Süßungsmittel(n) | (12) Enthält eine Phenylalaminquelle | (13) Gewachst | (14) Mit Taurin | (15) Mit Nitritpökelsalz | (16) Mit Säuerungsmittel(n)-regulatoren | (17) Enthält eine Phenylalaninquelle | (18) Mit Emulgatoren | (19) Aromatisiert | (20) Enthält Knoblauch

Enthält bzw. kann folgende Allergene / Spuren von enthalten:

(a) Glutenhaltiges Getreide | (b) Krebstiere | (c) Eier | (d) Fisch | (e) Erdnüsse | (f) Soja | (h) Schalenfrüchte | (i) Sellerie | (j) Senf | (k) Sesam | (l) Schwefeldioxid / Sulfate | (m) Lupine | (n) Weichtiere: Bitte fragen Sie uns auch nach unserer separaten Allergen-Karte.

Alle Angaben sind ohne Gewähr.