



35 - 90 PERS.



20- 45 PERS.



12 -35 PERS.



20 - 55 PERS.

# WINTER

MENÜBUFFET

01.11.2024 - 31.03.2025

# BUFFET

## „WALD & WIESE“

### Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG  
aus der Magnumflasche **oder**  
Winzerglühwein **oder** Glüh-Gin

### Vorspeise am Tisch serviert

Kürbis-Kokossuppe mit Wildfanggarnelen (wählbar)

### Am Buffet

Ragout von der Habichtswälder Hirschkeule

Filet vom Witzenhäuser Bioland-Hähnchen  
in Curryschmand

Penne Giovanni Datteltomaten, Rucola,  
getrockneten Tomaten, Pinienkernen & Parmesan

Kartoffelklöße  
Apfel-Rotkohl  
Wildreis

### Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“  
Obstsalat  
Kuchen und Tortenauswahl (teilweise vegan)  
aus der hauseigenen Konditorei

### Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel  
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

### Weisswein

Manz - Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen  
Manz - Weissburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

### Rosé

Le Bijou de Spohie Val Rose Rosé / Languedoc-Roussillon

### Rotweine

Terruzzi - Peperino / Toskana  
Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia

### Bier

König Pilsener  
Benediktiner Hefeweizen

### Bier Flasche

König Pilsener alkoholfrei  
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

### Kaffee

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino | Latte Macchiato

**Pauschale p. Person: 3 Std. = 105,- | 4 Std. = 117,- | 5 Std. = 128,-**

2000,- Euro Mindestumsatz. Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

# BUFFET

## „WINTER-BBQ“

### Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG  
aus der Magnumflasche **oder**  
Winzerglühwein **oder** Glüh-Gin

### Salate im Weckglas

Beluga-Linsen-Salat (vegan),  
Romana-Salat mit Zitronen-Vinaigrette (vegan),  
Hirtensalat

### Am Buffet

Roastbeef im Ganzen gegart  
Wildfang Garnelen  
Steak vom Witzenhäuser Bioland-Hähnchen  
Green Love Burger vom Grill (vegan)

### Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln  
Grüne Soße, Koriander-Minz-Salza, Chamicurri,  
Chili-Ajoli

### Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mascarpone-Creme mit Himbeermousse  
Tiramisu  
Kuchen, Tarte- und Tortenauswahl (teilweise vegan)  
aus der hauseigenen Konditorei

### Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel  
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

### Weisswein

Manz - Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen  
Manz Siebenbergen Weissburgunder / Rheinhessen

### Rosé

Le Bijou de Spohie Val Rose Rosé / Languedoc-Roussillon

### Rotweine

Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia  
La Fage Authentique /Côtes-du-Roussillon AOP

### Bier

König Pilsener  
Benediktiner Hefeweizen

### Bier Flasche

König Pilsener alkoholfrei  
Benediktiner Hefe alkoholfrei

### Longdrinks

Siebenbergen Fulle Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water  
Siebenbergen Sloe Gin mit Thomas Henry Tonic Water

### Kaffee

Espresso | Cafe Crémé | Cappuccino | Latte Macchiato

**Pauschale p. Person: 3 Std. = 109,- | 4 Std. = 119,- | 5 Std. = 129,-**

2000,- Euro Mindestumsatz. Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012