



BBQ



EMPFANG

Santa Margherita Prosecco Rosé Brut D.O.C.G.



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, 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

Manz Pino Bianco VELOCE / Rheinhessen

Hammel Riesling „Tage wie dieser“

Rotwein

La Fage Authentique / 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

Gin Tonic mit Siebenbergen

Fulle-Dry-Gin

Aperol Spritz

GG Spritz



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Pauschale für 4 Stunden 125,- p. P. / 5 Stunden 135,- p. P. / 6 Stunden 145,- p. P. / 7 Stunden 155,- p. P.
inklusive der aufgeführten Speisen & Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.
Mindestumsatz 3000,- €. Für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.