

„Inspiration für Sinne und Emotionen“

Eine „farbenprächtige“ Begegnung von Gastlichkeit, Ambiente, Service und Küche für Ihre besondere Festlichkeit.

Unser Pauschalangebot ab 25 Personen:

Aperitif

Cocktail von fruchtigem Rieslingsekt oder Traubensecco - alkoholfrei
dazu kleine gefüllte Blätterteig-Pralinen

Raum & Tisch

„Modern oder traditionell“ der Raum
„Elegant oder peppig“ die eingedeckten und dekorierten Tische
„Klassisch oder fesch“ die Stuhlhussen

Das Diner

Frische-Küche, Tradition & Zeitgeist

Vorspeisen zur Wahl:

Tatar vom Thunfisch
mit Salaten und Kräutern in Sesammarinade

Mariniertes Kalbfleisch und gebratene Riesengarnelen
an buntem Gartensalat mit Balsamico-Dressing

Ein Dreierlei von Fisch & Krustentieren
witzig in Gläschen kredenzt
(Eine schicke Alternative, diese Vorspeise schon zum Stehempfang)

Suppe zur Wahl:

Latte Macchiato von Strauchtomaten
mit gebackenem Parmesan cracker

Essenz vom Perlhuhn
mit buntem Gemüse und Pistazienklößchen

Ein-Topf von Edelfischen und Gemüse
mit einem Safranschaum

Hauptgänge vom Büfett:

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Dijon- Senf und Kräutern
frisch aufgeschnitten, Sauce Béarnaise

Lachsforelle und Zander
mit Blattspinat im Strudelteig, Rieslingschaum

Entenbrust mit Honig und Kräutern gebraten
in einer Schalottenjus

Die Beilagen stimmen wir gerne mit Ihnen ab

Süßspeisen zur Wahl

Zweierlei von Schokolade
mit marinierten Früchten

Mousse von Mascarpone und Baileys
mit zweierlei Saucen und marinierten Beeren im Schokoladengitter

Mango und ein Mousse von Kokos im Blätterteig
mit Himbeermark und cremigem Eis von weißer Schokolade

Die neutrale Begleitung durch den Abend:

Auf dem Tisch eingesetzt Apollinaris stille Quelle oder Gerolsteiner medium

Diese Leistungen erhalten Sie für € 68,00 pro Person

Weitere Getränke berechnen wir Ihnen nach Verbrauch oder mit einer Getränkepauschale

Wir wünschen einen „großen Tag“ – den Gästen und Ihnen als Gastgeber!