



Getränkeauswahl

- Getränke ala Carte:

Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Es gelten hierbei die Preise der aktuellen Getränkekarte. Diese kann Online eingesehen werden.

- Getränkepauschale 1

Zum Empfang pro Person ein Glas Sekt oder Orangensaft

Weinauswahl

Sekt

Pinot Grigio, Italien, trocken

Rose, Slovenien, trocken

Merlot, Italien, trocken

Bierauswahl

Holsten Pilsener, Ducksteiner Rotbier, Erdinger Hefeweizen
(alkoholfrei, hell, dunkel)

Holsten alkoholfrei

Softgetränke

Mineralwasser (still, sprudel)

Coca cola, light, zero, Mezzo Mix

Zitronen- und Orangenlimonade

Säfte & Saftschorlen

Heißgetränke

Espresso, Kaffee Crema, Cappuccino, Milchkaffee, Latte

Macchiato & Tee

Pauschale gilt für 5 Stunden



Getränkeauswahl

- Getränkepauschale 2

Zum Empfang pro Person ein Glas Sekt oder Orangensaft

Wein / Sekt

Weine können in vorheriger Absprache frei gewählt werden.

Bierauswahl

Holsten Pilsener, Ducksteiner Rotbier, Erdinger Hefeweizen
(alkoholfrei, hell, dunkel)

Holsten alkoholfrei

Softgetränke

Mineralwasser (still, sprudel)

Coca cola, light, zero, Mezzo Mix

Zitronen- und Orangenlimonade

Säfte & Saftschorlen

Heißgetränke

Espresso, Kaffee Crema, Cappuccino, Milchkaffee, Latte

Macchiato & Tee

Spirituosen

Aperitifs:

Aperol Spritz, Hugo

Longdrinks:

Bacardi Cola, Whiskey Cola, Gin Tonic, Vodka Lemon

Spirituosen:

Julischka, Sljivovic, Sambucca, Ouzo

Pauschale gilt für 5 Stunden



Menü 1

I

Bunter Salatteller

Blattsalat | Cherrytomaten | Gurken | Zwiebeln
American Dressing

II

Gourmetplatte

Schweinerückensteak | Putensteak | Hacksteak
Bauchspeck | Cevapcici
Pommes Frites | Djuwedjreis | Kaisergemüse (Broccoli,
Blumenkohl und Babykarotten)
pikante Paprikasauce nach Ungarischer Art
Knoblauch in Öl

III

Eistraum

Vanilleeis | Sahne |
heiße Himbeeren

28,90€ pro Person excl. Getränke

55,00€ pro Person inkl. Getränkepauschale

**75,00€ pro Person inkl. Getränkepauschale und Spirituosen
(Pauschalen gelten für 5 Stunden)**



Menü 2

I

XII Apostel Vorspeiseplatte

Garnelen aglio e Olio | Ziegenkäse | Datteln im Speckmantel
Büffel Mozzarella | Oliven | luftgetrockneter Schinken
ofengebackenes Brot | hausgemachte Pasteten

II

Medaillonplatte

Schweinefilet | Rumpsteak | Putenbrust
dazu ofengebackene Rosmarinkartoffeln
Kaisergemüse | Sauce Bernaise

III

Hausgemachter

New York Cheesecake

Waldfruchtsauce | Obst

38,90€ pro Person excl. Getränke

65,00€ pro Person inkl. Getränkepauschale

85,00€ pro Person inkl. Getränkepauschale und Spirituosen

(Pauschalen gelten für 5 Stunden)



Menü 3

I

Salat Rebecca

gegrillte Garnelen | bunter Salat | Cherrytomaten
geröstete Pinienkerne | gehobelter Parmesan
Balsamico Dressing | ofengebackenes Brot

II

hausgemachte Suppe

Kartotten | Ingwer | Orange
Kräutercoutons

III

Saltimbocca alla Romana

Kalbsfleisch | Salbei
Italienischer luftgetrockneter Schinken
Trüffelkartoffelpüree | Ratatouillegemüse

IIII

Dreierlei Dessertplatte

Hausgemachter Cheesecake
Tiramisu | Brownie

49,90€ pro Person excl. Getränke

76,00€ pro Person inkl. Getränkepauschale

96,00€ pro Person inkl. Getränkepauschale und Spirituosen

(Pauschalen gelten für 5 Stunden)