



Katalog Essen & Trinken



SEMINARIS

KONGRESS park
BAD HONNEF

Wir stellen Ihnen gerne Ihre Menüs und Buffets jahreszeitlich und Ihrem Anlass entsprechend zusammen. Die Preise sind jeweils pro Person angegeben.

Für besondere Dekorations-Arrangements unterbreiten wir Ihnen gern ein separates Angebot.

Menü-Auswahl für Ihre persönliche Zusammenstellung:

Vorspeisen

Bunte saisonale Salat-Bowle mit Kartoffel-Speck-Croûtons und French-Dressing ^(J,I,C)	8,50 €
Ziegenfrischkäse mit Honig gratiniert an Salatnest mit Buttermilch-Dressing und karamellisierten Apfelspalten ^(I,J,G)	11,50 €
Rose vom Räucherlachs mit Kräuter-Crème fraîche, dazu Kartoffelrösti und jahreszeitliche Blattsalate ^(G)	12,00 €
Variationen vom „Wiedtaler“ Rohschinken mit Kürbis-Chutney und saisonale Salate in Kräuter-Vinaigrette ^(J,I)	12,00 €
Italienische Anti-Pasti-Auswahl mit ofenfrischem Bruschetta ^(M,A)	12,50 €
Variationen von der Meerwasser-Garnele an Wakame-Salat und Safran-Espuma ^(M,K,J,F,C,G)	13,50 €

Zwischengänge

Waldpilzstrudel mit Rote Beete-Schaum, dazu Petersilien-Püree und Sprossensalat ^(A,C,I,J,F,K)	11,00 €
Gebratenes Doradenfilet mit geräuchertem Püree, dazu Avocado-Tomaten-Chutney ^(J,I,G)	12,50 €
Roulade von der Poulardenbrust mit Kräutern, bunter Linsensalat und weiße Portwein-Sauce ^(M,J,I,A)	13,00 €
Sautierte Riesengarnelen mit Knoblauch, gebackenes Risotto und Zitronenbutter ^(D,G,J)	14,50 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Suppen

Rheinische Kartoffelsuppe mit Blutwurst-Croûtons ^(A,J,I,M)	5,50 €
Cremesuppe von Steinchampignons mit Tomaten-Croûtons und Balsamico-Reduktion ^(A,G,I,J,M)	5,50 €
Tomaten-Essenz mit Steinpilz-Ravioli ^(I,A,C,G)	6,50 €
Curry-Kokos-Schaumsuppe mit Tempura-Garnelen-Spieß ^(A,G,K,I,D)	7,50 €

Fisch

Lachsfilet unter der Kerbelkruste, dazu Safran-Sauce und Sepia-Tagliatelle ^(A1,C,G,J,I)	13,50 €
Zanderfilet, kross gebraten, mit Pernod-Sauce, Römer-Spinat und Kartoffelspieß ^(A1,G,I,J)	14,50 €
Loup de Mer und Garnelen mit Bouillabaisse-Gemüse, dazu Oliven-Püree und Paprika-Schaum ^(I,J,G)	17,50 €

Fleisch

Honig glasierte Barbarie-Entenbrust mit Madeira-Sauce, getrüffelter Wirsing und Kartoffelkrapfen ^(I,J)	15,50 €
Schweinefilet unter der Zwiebel-Senf-Kruste, dazu Schnibbelbohnen und Döppekuchen ^(A1,C,G,J,I)	16,50 €
Mais-Poulardenbrust mit Spinat gefüllt, feines Champignon-Risotto, Kirschtomate und Rosmarin-Jus ^(G,I,J)	16,50 €
Medaillons vom Kalbsrücken an Thymian-Jus, Kaiserschoten und Kartoffelstrudel ^(A1,C,I,G,J)	19,50 €
Rinderfilet-Medaillon unter der Bärlauchhaube, Trüffel-Jus, jahreszeitliches Gemüse und Kartoffel-Birnengratin ^(A1,C,G,J,I)	22,50 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Vegetarische Auswahl

Waldpilzstrudel mit Rote Beete-Schaum, dazu Petersilien-Püree und Sprossen-Salat ^(A1,C,G,I,J)	11,00 €
Piccata von mediterranem Gemüse, dazu Aprikosen-Chutney, Spinat-Salat und Wildkräuter-Risotto ^(M,G,I,J)	11,50 €
Spinat-Ricotta-Knödel mit Tomaten-Fondue und Balsamico-Schaum ^(A1,G)	13,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit gebackenem Salbei, dazu lauwarmer Paprika-Salat, Mangold und Kräuter-Schaum ^(M,I,J)	13,50 €

Dessert

Gebackene Apfelküchlein auf Holundermark mit Vanilleeis ^(A1,G,H)	6,50 €
Schwarzwälderkerch im Gläschen mit Bourbon-Vanilleeis ^(H,A,C,G)	7,50 €
Valrhona Schokoladen-Variation mit Küchlein, Mousse und Parfait ^(A1,H,G,C)	7,50 €
Terrine von dunkler Schokolade und Passionsfrucht mit Sauerkirsch-Ragoût und Vanilleschaum ^(A,G,C)	8,00 €
Dessertvariation mit verschiedenem Eis, Mousse, Obst und Naschereien ^(A1,H,G,C)	8,50 €

Käse

Italienische Käseauswahl aus dreierlei Sorten, dazu ofenfrisches Ciabatta ^(G,A1)	8,00 €
Fünf Sorten internationale Käse-Degustation mit verschiedenen Brotsorten ^(G,A1)	12,50 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Buffet-Auswahl (ab 25 Personen):
Die Buffetpreise sind abhängig von der Personenanzahl. Sollten die Inhalte der Buffets für Sie zu umfangreich sein, so sprechen Sie uns auf Ihre Wünsche an.
Wir kalkulieren Ihnen dazu gern einen neuen Preis.

Mediterranes Buffet
„Das Beste vom Mittelmeer“

Vorspeisen

Meeresfrüchte mit Paprika und Knoblauch ^(D,N)
Weißer Bohnensalat mit Thunfisch und Tomaten ^(M,I,J)

Gemüse-Piccata mit Tzaziki ^(C,G)
Gegrillte Paprikaschoten und Zucchini in
Knoblauch-Olivenöl
Überbackene Auberginen mit Feta Käse
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Balsamico-Champignons mit Aioli ^(I,J,M)
Vitello Tonnato von der Pute ^(G,D,I,J,M)
Honig-Melone mit Serrano Schinken

Hauptgerichte

Limonen-Poularde aus dem Ofen
mit kleinen gebratenen Rosmarinkartoffeln ^(I,J,G)

Gegrilltes Doradenfilet mit Kapern-Oliven-
Tapenade

Buntes Ratatouille & Vegetarische Lasagne ^(A1,G,I,J)
Tagliatelle aglio olio (Knoblauch und Chili)

Dessert

Obstsalat in der Melone mit Pinienkernen
Erdbeer-Tiramisu ^(A1,C,G,H)
Schokoladen Panna Cotta mit Orange ^(G,H)
Crema Catalana ^(C,G,H)

Zu diesem Buffet servieren wir Ihnen
Fladenbrot und Ciabatta,
Aioli und Salzbutterm. ^(A1,C,I)

Preis pro Person: 39,50 €

„Gourmet-Gala-Buffet“
Edle Speisen für einen festlichen Rahmen

Vorspeisen

Variation von in Orangen gebeiztem Lachs ^(I,J)
Edelfisch-Terrine mit Kaviar-Crème fraîche ^(G,C,I,J)
Garnelen-Cocktail in der Babyananas ^(J,G)
Rosa gebratenes Entrecôte mit Sauce Tatar ^(C,G,I,J)
Variation von Wiedtaler Rohschinken
Salat von Flusskrebsschwänzen und Chicorée ^(J,M,B)

Parmaschinken mit Feigen
Perlhuhn-Terrine mit Aprikosen-Chutney ^(C,G,I,J)
Entenbrust auf grünem Spargel

Hauptgerichte

Heilbuttfilet auf Safran-Sauce
Glasiertes Möhren-Zuckerschoten-Gemüse ^(G,I,J)
Schwarz-weißer Reis
Bandnudeln ^(A1,C)
Tranchen vom Kalbsrücken an Morchel-Jus
Schwarzwurzel-Gemüse in leichter Sahne-Sauce ^(G,I,J,M)

Filetspitzen vom Schwein in Estragon-Sauce
Kartoffel-Zucchini-Gratin ^(G,I,J)

Dessert

Bayrisch Creme mit Calvados-Äpfeln ^(G)
Himbeercharlotte ^(G)
Gefüllte Cantaloupe Melonen
Crème Brûlée ^(C,G)
Mousse au chocolate ^(G,H)
Eisbombe "Kongresspark" ^(G,H)

Zu diesem Buffet servieren wir einen
großen Brotkorb und Baguette-Variationen,
Französische Butter und Kräuterquark.

Preis pro Person: 49,00 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

„Vital-Buffer“

Leichte Küche mit viel Geschmack

Suppe

Gurkencreme mit Shrimps im Glas ^(G,I,J)

Vorspeisen

Sprossen-Apfel-Salat mit Sesam ^(J,M)

Nudelsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^(G,I,J,M)

Tomaten-Salat mit Limonen-Dressing ^(M)

Frutti di Mare-Salat mit Pesto ^(D,J,I,N,M)

Große Salatbar mit verschiedenen Dressings ^(G,I,J,K)

Pochierte Hähnchenbrust auf Rauke

Gemüsestick mit verschiedenen Dips ^(G,I,J)

Hauptgerichte

Gebratene Maispouardenbrust

Zucchini-Sprossen-Gemüse ^(F,I)

Bunte Bandnudeln ^(A1,C)

Brokkoli-Nusstaler-Plätzchen ^(G,H1-2)

Kirschtomaten-Fondue

Lachsfilet in leichtem Zitronen-Schaum ^(G,I)

Gebratener Gemüse-Reis ^(I)

Scaloppine vom Jungschwein mit Tomaten-Sauce ^(I,J)

Gnocchi ^(C,A1)

Dessert

Joghurt-Minz-Panna Cotta mit Grapefruit ^(G)

Frisch geschnittenes Obst

Früchte-Müsli mit Naturjoghurt ^(A2-5,G)

Erdbeer-Mango-Salat

Zu diesem Büffet servieren wir Ihnen

Kartoffelbrot ^(A1-2)

Körner Brötchen

Kräuterschmand ^(G)

Becel Margarine

Preis pro Person: 45,00 €

„Bayrisches Buffer“

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich ^(G,M)

Fleischaspik mit Remouladen-Sauce ^(C,G,I,J)

Tafelspitz mit Schnittlauchcreme ^(C,G,I,J)

Variation von Kasseler und Rindersaftschinken ^(I,J)

Schweinemett mit Zwiebelringen ^(J)

Altbayrischer Wurstsalat ^(I,J,M)

Käsesalat mit Silberzwiebeln ^(G)

Kartoffelsalat mit Speck ^(I,J)

Krautsalat mit Kümmel ^(I,J)

Rettich-Salat

Radieschen

Blatt- und Rohkostsalate mit Dressings ^(C,G)

Hauptspeisen

Forellenfilet in Weißwein-Sauce ^(G,D,I)

Gebratene Hausente mit Zwetschgen-Sauce ^(I,J)

Schweinshaxe mit Weizenbier-Sauce ^(A,I,J)

Gemüseauswahl

Bayrisch Kraut ^(J)

Semmelknödel ^(A,C,G,J)

Reis und Salzkartoffeln

Dessert

Kaiserschmarrn ^(A1,C,G)

Marillenknödel mit Vanille-Sauce ^(A1,C,G)

Apfelstrudel mit Zucker und Zimt ^(A1,C,G)

Rote Grütze mit flüssiger Sahne ^(G)

Bayrische Creme ^(C,G)

Obstsalat

Käse aus den Alpen ^(G)

Brotbeilage

Preis pro Person: 32,00 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Sommer-Country-Buffet

Vorspeisen

Shrimps cocktail with avocado "Louisiana"

Crevetten-Cocktail mit Avocado ^(D,C,G,I,J,M,B)

„Mayflower“ Tuna salad with corn and paprica

Thunfisch-Salat mit Mais und Paprika ^(D,I,J,M)

Tortillas chili con carne & Chicken wings „Easy Rider“ with barbecue sauce

Gefüllte Maiscrêpes ^(I,J) & frittierte Hähnchenflügel mit Barbecue-Sauce ^(I,J)

Meatballs „Ranchero“ and Salad of beef & Chili beans salad „New Mexico“

Pikante Fleischbällchen, Rindfleisch-Salat ^(I,J) & Chili-Bohnen-Salat ^(I,J,M)

Farmers` kidney bean salad & Dave Mc Cauley`s potatoe salad

Kidney Bohnen-Salat ^(I,J,M) & Kartoffelsalat mit Ei und Gurke ^(C,I,J,G,M)

Chili slaw „El Paso“ & Tomatoe salad with onions and herbs

Krautsalat mit Chilischoten ^(I,J,M) & Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Kräutern ^(M)

Macaronisalat al Tony & Choice of country salads with dressings

Nudelsalat mit Speck, Kürbiskernen und Birne ^(M,I,J) & Blatt- und Rohkostsalate mit Dressings ^(C,G)

Hauptspeisen

Baked Salmon & Turkey steaks „Teriyaki“

Lachs aus der Folie & pikante Putensteaks ^(I,J)

Chico`s spare ribs & Pork chops Western style

Pikante Schweinerippchen ^(I,J) & Schweinesteaks Western Art ^(I,J)

Corn on the top & Green beans with ham Virginia style

Gegrillte Maiskolben ^(D) & Prinzessbohnen mit Speck ^(I)

Idahoe baked potatoes and Patatoe wedges

Ofenkartoffeln und pikante Kartoffelspalten

Gringo`s barbecue sauces and Sour creme „Nashville“

Verschiedene Barbecue Saucen und Kräuterquark ^(GIJM)

Dessert

Fruit salad and fruit basket

Obstsalat und Obstkorb

Choice of melons

Wasser- und Honigmelone

Chocolate cake ^(A1,C,G)

Schokoladenkuchen

Apple crumble ^(A,G)

Apfel-Streusel-Auflauf

Preis pro Person: 32,50 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Herbst-Bufferet (von September bis November)

Vorspeisen

Ganzer pochiertes Lachs „Bellevue“
Geräucherte Makrele und Forelle ^(I,J)
Crevetten-Cocktail mit Avocado ^(B,G,I,J,M)
Geflügelpastete mit Cumberland-Sauce ^(A1,C,G,I,J)
Scheiben von der Entenbrust mit Mango-Chutney ^(I,J)

Schweinefilet- und Geflügelmedaillons mit
Früchten

Schweinefilet im Blätterteigmantel ^(A1,I,J)

Grüner Bohnensalat mit Waldpilzen

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing ^(G,I,J,M)

und geräucherter Gänsebrust

Champignon-Salat ^(G,I,J,M)

Lauch-Salat ^(G,I,J,M)

Rote-Beete-Salat ^(G,I,J,M)

Kartoffelsalat mit Speck ^(I,J,M)

Blatt- und Rohkostsalate mit Dressing ^(G,I,J,M)

Hauptspeisen

Zanderfilet mit Riesling-Sauce ^(G,I,D)

Hafermast-Gans mit Beifuß-Sauce ^(I,J)

Geschmorte Gänsekeulen in süß-saurer Rosinen-
Sauce ^(I,J,M)

Hirsch-Ragoût mit Waldpilzen ^(I,J,A)

Gemüseauswahl

Rot- und Rosenkohl

Kartoffelklöße

Dampfkartoffeln

Spätzle ^(A1,C,G)

Dessert

Zwetschgencreme ^(G,H)

Waldbeeren-Grütze mit Sahne

Warmer Grießauflauf mit Rosinen, Zimt und
Zucker ^(G,C)

Gefüllte Bratäpfel mit Vanille-Sauce ^(H1,G,A1,C)

Kaiserschmarrn ^(A1,C,G)

Obstsalat

Käseauswahl vom Brett ^(G)

Brotauswahl mit Butter ^(A1-4)

Preis pro Person: 38,50 €

Rheinisches Spezialitäten-Bufferet

Vorspeisen

„Kahle Rhingsalm“

Garnierter pochiertes Salm

Variation von geräucherter Forelle und Makrele mit
Meerrettichsahne ^(M,I,J,G)

„Hirringschlot“ & „Muschele up rhingsche Aat“

Rheinischer Heringssalat mit Roter Beete ^(G,I,J) & Muscheln
rheinische Art ^(I,J,N)

„Frikadelle met Mostert“ & „Kölsche Kaviar mit
Musik“

Frikadellen mit Senf ^(A1,C,I,J) & Blutwurst mit Zwiebeln ^(I,J)

„Weißer Hannes“ & „Halve Haan“

Leberwurst mit Zwiebeln, Essig und Öl ^(I,J) & Mittelalter Gouda mit
Röggelchen ^(G)

„Klatschkies met Öllich“ & „Kappeschlot“

Schichtkäse mit Ziebeln ^(G,I,J) & Krautsalat mit Speck ^(I,J,M)

„Ädäppeschlot met Ei on Jurk“

Kartoffelsalat mit Ei und Gurke ^(C,I,J,M)

„Wiesse Bunneschlot“

Weißer Bohnensalat ^(I,J,M)

„Soleeier“ & „Wiesse Röve“

Gefüllte Eier ^(G,J) & pikanter Rettichsalat

Hauptspeisen

„Gebroden Zanderfilet met Kressezaus“

Gebratenes Zanderfilet mit Kresse-Sauce

„Sorbrode met Appelkumpott“

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelmus ^(H1,I,J,M)

„Backschinken met Kölschzaus“

Backschinken mit Kölsch-Sauce

„Rude Kappes, Speckbunne on Blomekühl“

Apfelrotkohl, Speckbohnen und Blumenkohl ^(M)

„Rievkoche on Ädäppelklöss“

Reibekuchen und Kartoffelklöße

„Brud on Botter“

Partyrad und Brotauswahl mit Butter ^(A123)

„Bettelmann und Armer Ritter“

Brot-Apfelpudding und gebratene Weißbrotscheiben ^(A1,C,G)

„Appelköchelcher met Zimt on Zucker on
Waffeltaat“

Apfelküchlein mit Zimt und Zucker und Waffeltorte ^(A1,C)

„Humpele Roulade“

Gerollter Biskuit mit Himbeeren ^(A1,C,G)

„Rude Grüt met Vanillezaus“

Rote Beerengrütze mit Vanille-Sauce ^(G)

Preis pro Person 32,00 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

„Vesperteller Siebengebirge“

Mini-Frikadelle ^(A1,C,I,J)
Bauernschinken
Gekochter Hinterschinken
Sülze ^(I,J)
Bierknacker ^(I,J)
Zwiebel-Mettwurst ^(I)
Gouda ^(G)
Brie ^(G)
½ gekochtes Ei
Eingelegtes Gemüse ^(M)
Brot, Butter

Preis pro Person 16,50 €

„Vesperteller Veggie“

Tomate-Mozzarella ^(G, M)
Gefüllte Weinblätter ^(I,J,M)
Gegrilltes Gemüse-Türmchen ^(M)
Gefüllter Champignon ^(M,J,I,G)
„Provolone“-Käse ^(G)
Bauernsalat mit Feta ^(G,I,J,M)
Bulgur-Salat ^(I,J,M)
Eingelegtes Gemüse ^(I,J,M)
Brot, Butter, Senf, Ketchup

Preis pro Person 16,50 €

Imbiss Vorschläge

Ideal für einen Personenkreis ab mindestens 15 Personen

„Allerlei Deutsch“

Rheinische Kartoffelsuppe ^(G,I,J)
Schinkenröllchen mit Spargel ^(G)
Kleines Schnitzel mit Früchte-Garnitur ^(A1,I,J)
Speck-Kraut-Salat ^(I,J,M) & Bunter Nudelsalat ^(A1,I,J,M)
Kleine Grillhaxe und warmer Kartoffelsalat ^(I,J,M)
Currywurst im Glas ^(I,J,M)
Rote Grütze mit Bayrisch Creme ^(G)
Wackelpeter mit Vanille-Sauce ^(C,G)
Käsewürfel mit Weintrauben ^(G)
Brotkorb, Butter

Preis pro Person 19,50 €

Mediterran / Vital

Tomate-Mozzarella-Spieß mit Balsamico ^(G,M)
& Bruschetta-Variationen ^(A1,I,J,M)
Serrano-Schinken und Melonenspieß
Artischocken im Speckmantel ^(M)
Salat von getrockneten Tomaten, Penne
im Gläschen ^(I,J,M)
Saltimbocca von der Poulardenbrust
mit Estragon-Sauce ^(G,I,J)
Paella-Reis ^(I,J)
Tiramisu im Glas ^(C,G) & Orangen-Panna Cotta ^(G)
Obstsalat mit Minze-Joghurt im Glas ^(G)
Brotkorb, Butter

Preis pro Person 19,50 €

„International“

Italienische Anti Pasti ^(M)
(Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika, Olive)
Tomate mit mariniertem Feta-Käse-Würfel ^(G,M)
Salat „Nizza“ mit Ei und Bohnen ^(C,G,M)
Mediterraner Kartoffelsalat ^(I,J,M)
Couscous-Salat mit Rosinen und Nüssen ^(H1,H2,H7)
Piccata von der Pute mit Tomaten-Sauce ^(I,J)
Tortellini mit Käse-Sauce ^(A1,G)
Obstsalat mit Panna Cotta ^(G)
Kokosmilch-Reis mit Ananas ^(G)
Kaiserschmarrn mit Vanille-Sauce ^(A1,C,G)
Brotkorb, Butter

Preis pro Person 19,50 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Fingerfood & Co.

Mindestabnahme 15 Stück

Lachstatar mit Wasabi-Creme ^(G)
Schafskäse im Pancetta-Mantel ^(A1)
Tomaten-Torteleetts mit Guacamole ^(I,J,M)
Mascarpone mit kandierten Tomaten ^(G)
Teryjaki-Puten-Ananas-Spieße ^(I,J)
Garnelen im Kartoffelmantel mit Safran-Aioli ^(K)
Mini-Wraps mit zweierlei Füllung ^(G,I,J,K)
Curry-Kokos-Süppchen mit Shrimps ^(G,B,I,J,K)
Schokoladen Petit Fours ^(G)
Schwarzwälder im Glas ^(A1,C,G,H3)
Kokos-Spieß mit Ananas ^(G)

Stück 3,50 €

Canapés aus Frenchbrot

Parma Schinken mit Melone
Poulardenbrust mit Curry-Frischkäse ^(G,J)
Rauchforelle mit Preiselbeer-Meerrettich ^(G,I,J)
Matjes-Tatar mit Gurken und Apfel ^(G,D,M)
Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce ^(I,I,M)
Roastbeef mit Trüffel-Mayonnaise ^(C,G,I,J,M)
Camembert und marinierte Feige ^(G)
Gambas in Safran-Aioli ^(B,C,I,J)
Büffel-Mozzarella mit Kirschtomate ^(G)

Stück 3,00 €

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto ^(G)
Weinblätter gefüllt mit Tzaziki ^(M)
Teigtaschen mit mediterranem Gemüse ^(F,I,J,K)
Kleine gebackene Quiche-Lorraine ^(A1,C,G)
Würzige Chicken-Wings mit Salsa ^(M,I,J)
Gegrillte Mini-Gemüse-Spieße ^(G,I,J)
Waldbeeren-Schoko-Cups
Frucht-Spieße mit zweierlei Schokolade ^(G)

Stück 3,00 €

½ belegtes Brötchen mit Salami,
gekochten, rohen Schinken oder Käse ^(G)

Stück 2,00 €

Sandwich mit Gurken-Frischkäse ^(G)
Sandwich mit Thunfisch-Paprika ^(G)
Sandwich mit Schinken-Käse ^(G)
Sandwich mit Lachs-Meerrettich-Creme ^(G)

Stück 3,00 €

Knabbergebäck pro Portion

Salzstangen ^(A1) 1,50 €
Erdnüsse ^(E) 2,50 €
Kartoffelchips 1,50 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Kuchen und Gebäck

Torten (Mindestabnahme 12 Stück = Ganze Torte)

Käse-Sahne-Torte
Schwarzwälder-Kirschtorte
Sachertorte
Pralinen-Torte
Gedeckter Apfelkuchen
Erdbeer-Buttermilch-Torte
(G,A1,A,C,F,H1)
Pro Stück 4,00 €

Blechkuchen (Mindestabnahme 6 Stück)

Pflaumen-Sreuselkuchen
Wiener Apfelkuchen
Apfel-Rosinen-Kuchen
Käsekuchen
Donauwellen
Mandel-Butter-Kuchen
Obstkuchen
(A1-5,C,G,H1-8)
Pro Stück 2,50 €

Weitere „süße Sünden“ gerne auf Anfrage!

Und zum Schluss unsere Highlights:

Wir servieren Ihnen:

1 Hohe Rippe
Ganzen Ochsen am Spieß (ab 500 Personen)
Krosser Prager Schinken
Große Mediterrane Garnelen Pfanne mit Black Tiger Garnelen

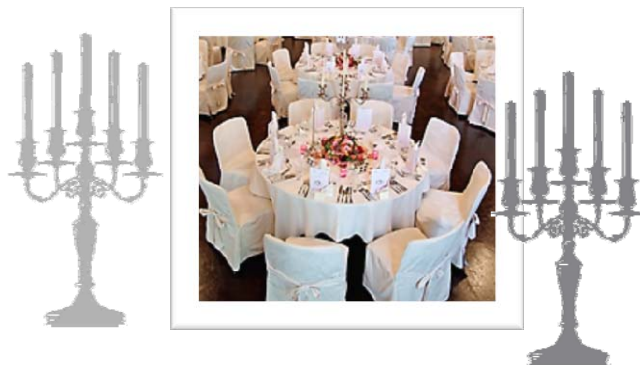
Wir erfüllen Ihnen jeden Ihrer kulinarischen Wünsche!

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Dekorationspreise



Nachstehend finden Sie einige Anregungen, die vielleicht das „i“ Tüpfelchen für Ihre Veranstaltung ausmachen. Gerne beraten wir Sie anhand Ihrer individuellen Vorstellungen.

Blumengestecke	ab 25,00 €
Themen Buffetdekoration Standard	1,00 €/p. P.
Menükarte Standard	1,50 €/Stück
Menükarte individuell	2,50 €/Stück
Windlicht, 1 x pro Tisch	inklusive
Windlicht, jedes weitere Windlicht	0,50 €/Stück
Glaskerzenständer mit Kerze	1,00 €/Stück
Silberne Kerzenleuchter	auf Anfrage
Themen-Tischnummern-Ständer	2,00 €/Stück
Mikrofon/Tontechnik	auf Anfrage
Stuhlhusse, champagnerfarbend, bis max. 180 Personen	5,00 €/p. Stuhl
Stehtischhusse in verschiedenen Farben	ab 5,00 €/Stück
Dekorierte Pinnwand oder Staffelei für Tischplan	10,00 €/Stück
Bodenstrahler	10,00 €/Stück

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Mineralwasser	0,25 l	2,10 €
Apollinaris ViO	0,25 l	2,10 €
Apollinaris Selection	0,7 l	6,50 €
Aegidius Mineralwasser	0,7 l	5,50 €
Schweppes Bitter Lemon ⁶⁾	0,2 l	2,80 €
Schweppes Tonic Water ⁶⁾	0,2 l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale ¹⁾²⁾	0,2 l	2,80 €
Coca-Cola ¹⁾⁵⁾⁸⁾	0,2 l	2,20 €
Coca-Cola light ¹⁾⁵⁾⁸⁾	0,2 l	2,20 €
Fanta ¹⁾⁴⁾	0,2 l	2,20 €
Sprite	0,2 l	2,20 €

Saftbar

Granini Apfelsaft*	0,2 l	2,70 €
Granini Orangensaft*	0,2 l	3,00 €
Granini Bananen-Nektar	0,2 l	3,00 €
Granini Kirsch-Nektar	0,2 l	3,00 €
Granini Maracuja-Nektar	0,2 l	3,00 €
Tomatensaft	0,2 l	2,70 €
Orangensaft frisch gepresst*	0,2 l	5,20 €
Apollinaris Big Apple Apfelsaftschorle	0,2 l	2,10 €
Apollinaris Big Apple Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00 €
Granini Apfelsaft*	1 l	12,50 €
Granini Orangensaft*	1 l	13,00 €
Granini Bananen-Nektar	1 l	13,00 €

Heißgetränke

Kaffee ⁸⁾	Tasse	2,10 €
Kaffee ⁸⁾	Thermoskanne	9,70 €
Espresso ⁸⁾	Tasse	2,00 €
Cappuccino ⁸⁾	Tasse	2,50 €
Milchkaffee ⁸⁾	Tasse	2,70 €
Latte Machiato ⁸⁾	Glas	2,90 €
Tee	Glas	1,90 €
Tee	Kännchen	3,30 €
Tee	Thermoskanne	8,50 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Biersorten

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	2,70 €
Gaffel Kölsch vom Fass	0,3 l	2,70 €
Bitburger Pils vom Fass	1 l	7,50 €
Bitburger Cola ¹⁾⁵⁾⁸⁾	0,3 l	2,70 €
Bitburger Radler ¹⁾⁴⁾	0,3 l	2,70 €
Gaffel Kölsch vom Fass	1 l	7,50 €
Gaffel Kölsch „Pittermännchen“	10 l	75,00 €
König Pilsener „Pittermännchen“	10 l	75,00 €
Erdinger Weissbier (Hefe hell, Dunkel und Alkoholfrei)	0,5 l	3,90 €
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Vita Malz ¹⁾	0,33 l	2,50 €

Aperitifs

Martini (Bianco oder Rosso)	5 cl	4,00 €
Sherry		
Sandeman Dry, Medium oder Cream	5 cl	4,00 €
Campari Soda ¹⁾⁶⁾	4 cl	6,90 €
Campari Orange ¹⁾⁶⁾	4 cl	6,90 €
Aperol Spritz ¹⁾⁶⁾	4 cl	6,90 €

Whisky & Whiskey

Ballantine's Scotch Whisky ¹⁾	4 cl	5,00 €
Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky ¹⁾	4 cl	6,80 €
Johnnie Walker Black Label Scotch Whisky ¹⁾	4 cl	8,50 €
Chivas Regal 12 years Scotch Whisky ¹⁾	4 cl	8,50 €
Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky ¹⁾	4 cl	8,50 €
Bowmore Single Malt Scotch Whisky ¹⁾	4 cl	8,50 €
Tullamore Dew Irish Whiskey ¹⁾	4 cl	5,50 €
Canadian Club Canadian Whisky	4 cl	5,00 €
Jim Beam Bourbon Whiskey	4 cl	5,00 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	6,80 €
Glenmorangie 10 years Single Malt Highland Whisky ¹⁾	4 cl	8,50 €

*1) mit Farbstoff

*2) mit Konservierungsstoffen

*3) mit Geschmacksverstärker

*4) mit Antioxidationsmittel

*5) mit Süßungsmittel

*6) chininhaltig

*7) mit Nitratspökelsalz

*8) koffeinhaltig

*9) mit Konservierungsstoffen

*10) mit Taurin

* 100% Fruchtgehalt

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Spirituosen

Bure Korn	2 cl	2,00 €
Malteser Kreuz	2 cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,70 €
Linie Aquavit	2 cl	2,70 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,40 €
Fernet Branca	2 cl	2,70 €
Ramazotti	2 cl	3,20 €
Averna	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	2,70 €
Kabänes	2 cl	2,20 €
Bailey's Irish Cream ¹⁾⁹⁾	2 cl	2,80 €
Cointreau	2 cl	2,80 €
Grand Marnier ¹⁾	2 cl	2,80 €
Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Carlos I.	2 cl	5,50 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	5,50 €
Hennessy XO	2 cl	14,50 €
Calvados Gilbert V.S.O.P.	2 cl	3,80 €
Grappa	2 cl	4,00 €
Rouyer Poire Williams	2 cl	3,50 €
Vieille Prune Pascall	2 cl	3,50 €
Waldler Waldhimbeergeist	2 cl	5,00 €
Calvados Papidoux Fine	2 cl	4,00 €

Flaschenpreise

Asbach Uralt	Liter	95,00 €
Bacardi ¹⁾	Liter	95,00 €
Ballantines	Liter	95,00 €
Gorbatschow	Liter	95,00 €
Gordons Gin	Liter	97,00 €
Johnnie Walker Red	Liter	102,00 €
Jim Beam	Liter	102,00 €
Martini	Liter	53,00 €
Sherry	0,75 l	47,00 €
Bailey's ¹⁾⁹⁾	Liter	102,00 €
Ouzo	Liter	95,00 €
Tequila	Liter	102,00 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Weißwein-Vorschläge

Weißweine aus Deutschland

Rheinhessen:

Terra Blanc, Weissburgunder, Brogssitter, trocken, Q.b.A.; Rheinhessen 0,75 l	22,50 €
Terra Blanc, Riesling, Brogssitter, trocken, Q.b.A.; Rheinhessen 0,75 l	22,50 €
Terra Blanc, Riesling, Brogssitter, feinherb, Q.b.A.; Rheinhessen 0,75 l	22,50 €
Brogssitter N°1, Spätburgunder „Blanc de Noir“, Q.b.A., Rheinhessen 0,75 l	23,50 €
100 Hügel, Silvaner, Weingut Wittmann, trocken, Q.b.A., Rheinhessen 0,75 l	26,80 €
Wagner-Stempel, Scheurebe, trocken, Q.b.A., Rheinhessen 0,75 l	30,20 €

Pfalz:

Fusion Weiss, Weißweincuvée (Silvaner, Kerner, Scheurebe)	
Weingut Leiner, trocken, Q.b.A., Pfalz 0,75 l	20,50 €
Grauburgunder, Vier Jahreszeiten, trocken, Q.b.A., Pfalz , 1 l	22,00 €
Villa Bürklin, Weißweincuvée (Riesling, Silvaner, Weißburgunder und Chardonnay) trocken, Q.b.A. Pfalz 0,75 l	25,60 €
Sauvignon Blanc, Brogssitter, trocken, Q.b.A., Pfalz 0,75 l	26,50 €

Baden:

„Sonett“ Weissburgunder „Q“, Joachim Heger, trocken, Q.b.A., Baden 0,75 l	31,50 €
Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Salwey, trocken, Q.b.A., Baden 0,75 l	35,10 €

Württemberg:

Muskateller, Graf von Neipperg, trocken, Q.b.A., Württemberg 0,75 l	28,00 €
---	---------

Mosel:

Sommerpalais, Riesling, Reichsgraf von Kesselstatt, Feinherb, Q.b.A. Mosel 0,75 l	24,50 €
Gutsriesling Fritz Haag, trocken, Q.b.A., Mosel 0,75 l	30,00 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Saar:

Saar Schiefer Riesling, Weingut Reverchon, Feinfruchtig, Q.b.A., Saar 0,75 l 24,50 €

Franken:

Iphöfer Müller-Thurgau, Hans Wirsching, trocken, Q.b.A., Franken 0,75 l 20,50 €

Nahe:

Gut Hermannsberg, Just Riesling, trocken, Q.b.A., Nahe 0,75 l 27,00 €

Rheingau:

Schloss Vollrads, Riesling, trocken, Q.b.A., Rheingau 0,75 l 33,70 €

Weingut Robert Weil & Brogsitter, Riesling, trocken, Q.b.A., Rheingau 0,75 l 38,20 €

Württemberg:

Muskateller, Graf von Neipperg, trocken, Q.b.A., Württemberg 0,75 l 28,00 €

Saale-Unstrut:

Schloss Proschwitz, Elbling, trocken, Q.b.A., Saale-Unstrut 0,75 l 40,30 €

Weißweine aus Italien

Orvietto Classico, Nistri, trocken, D.O.C. 0,75 l 17,50 €

Soligo, Pinot Grigio, Marcha Trevigiana, trocken, I.G.T. 0,75 l 19,50 €

Santa Margherita, Cuvée Pinot (Pinot Bianco, Pinot Grigio), trocken, I.G.T. 0,75 l 19,50 €

Corte Seresina, Custoza, trocken, D.O.C., 0,75 l 20,50 €

Corte Seresina, Soave, trocken, D.O.C., 0,75 l 20,50 €

Brezza, Bianco dell'Umbria (Pinot Grigio, Grechetto und Chardonnay)
trocken, I.G.T. 0,75 l 24,70 €

Giacomo Montresor, Lugana, Campovalentino, trocken, D.O.C. 0,75 l 25,70 €

La Segreta Bianco (Grenacio, Chardonnay, Viognier, Fiano)
Planeta, trocken, I.G.T. 0,75 l 29,90 €

Gavi di Gavi, La Merlina, Fausto Gemme, trocken, Piemont D.O.C.G. 0,75 l 31,30 €

Roere Arneis, Giacosa Fratelli, trocken, Piemont D.O.C.G. 0,75 l 31,30 €

Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Puthod, trocken, D.O.C.G. 0,75 l 31,30 €

Alois Lageder, Chardonnay, Alto Adige, trocken, D.O.C. 0,75 l 34,00 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Weißweine aus Österreich

Fruchtspiel Grüner Veltliner, Weingut Kolkmann, trocken 0,75 l	22,50 €
Weissburgunder, Weingut Schuckert, trocken, Qualitätswein 0,75 l	27,00 €
Christ Wiener Gemischter Satz, Weingut Christ, trocken, Qualitätswein 0,75 l	31,30 €
Small White Hill (Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller), Leo Hillinger trocken, Qualitätswein 0,75 l	31,30 €

Weißweine aus Frankreich

Sauvignon Blanc, Les Domaine Pauls Mas, trocken, I.G.P. 0,75 l	17,50 €
Sauvignon Blanc, Bouchard Aîné & Fils, Sélection Prestig trocken, Pay's d'Oc, I.G.P. 0,75 l	24,00 €
Chardonnay, Bouchard Aîné & Fils, Sélection Prestige trocken, Pay's d'O, I.G.P. 0,75 l	24,00 €
Berger Baron Blanc (Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle) Baron Philippe de Rothschild, trocken, Bordeaux A.O.C. 0,75 l	24,30 €

Weißweine aus Spanien

Castell Fuerte Blanco, Bodegas Agronavarra, trocken, D.O. 0,75 l	15,50 €
Finca la Emperatriz Viura, Vino Blanco, trocken, D.O. 0,75 l	26,80 €

Weißweine aus Portugal

Ciconia Branco; Antao Vaz, Viogner & Verdelho; Herdade de Sao Miguel Alexandre Relvas; Ciconia; trocken, Vinho Regional Alentejano 0,75 l	17,00 €
--	---------

Weißwein aus Kalifornien

Robert Mondavi, Twin Oaks, Chardonnay, trocken 0,75 l	25,50 €
---	---------

Weißweine aus Chile

Sauvignon Blanc, Vina Valdivieso, Central Valley, trocken 0,75 l	18,00 €
Chardonnay, Vina Valdivieso, Central Valley, trocken 0,75 l	18,00 €

Weißweine aus Argentinien

Sottano Chardonnay, Bodega Sottano, Mendoza, trocken 0,75 l	25,00 €
Sottano Reserva Torrontés Riojano, Bodega Sottano, Mendoza, trocken 0,75 l	26,00 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Weißweine aus Südafrika

Crane White Colombar, Private Cellar, Goedverwacht Estate, Robertson Valley trocken 0,75 l	15,00 €
The good earth Sauvignon Blanc, Private Cellar Goedverwacht Estate, Robertson Valley, trocken 0,75 l	16,00 €
Capaia Sauvignon Blanc, Capaia Wines, Philadelphia Olifantskop, trocken 0,75 l	31,30 €

Weißweine aus Australien

BIN53, Chardonnay, Hardys Estd. 1853, South Eastern Australia 0,75 l	18,00 €
Koonunga Hill, Chardonnay, Penfolds, trocken 0,75 l	31,50 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Roséwein-Vorschläge

Roséweine aus Deutschland

Terra Noir, Blauer Portugieser, Brogsitter, feinherb, Q.b.A., Pfalz 0,75 l	17,80 €
Private Edition, Ahr Spätburgunder Rosé, Ahrweiler Klosterberg Weingut Brogsitter, trocken, Q.b.A., Ahr 0,75 l	31,50 €
Fusion Rosé, Rosécuvée (Spätburgunder, Dornfelder, Tempranillo) Jürgen Leiner, trocken, Q.b.A., Pfalz 0,75 l	20,50 €
Pinot & Co, Rosé, Jochen Dreissigacker, trocken, Q.b.A., Rheinhessen 0,75 l	27,00 €
„Sonett“ Rosé „Q“, Joachim Heger, trocken, Q.b.A, Baden 0,75 l	31,30 €

Roséweine aus Italien

Corte Seresina, Bardolino Chiaretto, trocken, D.O.C. 0,75 l	20,20 €
Brezza Rosa, Rosato dell'Umbria, Giorgio Lungarotti, trocken, I.G.T. 0,75 l	25,00 €

Roséweine aus Frankreich

Grenache Rosé, Bouchard Aîné & Fils, Heritage du conseiller, trocken, I.G.P. 0,75 l	19,50 €
Berger Baron Rosé, Baron Philippe de Rothschild, trocken, Bordeaux A.O.C. 0,75 l	24,50 €

Roséwein aus Spanien

Ochoa Calendas, Rosado Garnacha, Bodegas Ochoa, trocken, Navarra D.O. 0,75 l	17,80 €
--	---------

Roséwein aus Chile

Cabernet Sauvignon Rosé, Vina Valdivieso, Central Valley 0,75 l	18,00 €
---	---------

Roséwein aus Südafrika

Shiraz Rosé, Private Cellar, Goedverwacht Estate, Robertson Valley 0,75 l	17,80 €
---	---------

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweis-Buchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Rotwein-Vorschläge

Rotweine aus Deutschland

Rheinhessen:

Terra Noir, Spätburgunder, Brogsitter, halbtrocken, Q.b.A., Rheinhessen 0,75 l	22,30 €
Terra Noir, Dornfelder, Brogsitter, trocken, Q.b.A., Rheinhessen 0,75 l	21,50 €

Ahr:

Primahr, Rotwein-Cuvée, Brogsitter, trocken, Q.b.A., Ahr 0,75 l	22,50 €
---	---------

Pfalz:

Villa Bürklin Rot (Spätburgunder, Dornfelder, Merlot)	
Dr. Bürklin Wolf, trocken, Q.b.A., Pfalz 0,75 l	25,60 €
Cuvée Aufwind, Saint Laurent & Cabernet	
Thomas Hensel, trocken, Q.b.A., Pfalz 0,75 l	31,00 €

Baden:

„Sonett“ Spätburgunder „Q“, Joachim Heger, trocken, Q.b.A., Baden 0,75 l	35,80 €
--	---------

Rotweine aus Italien

Musa di Rocca Antica, Sangiovese, Di Camillo Vini	
trocken, Terre di Chieti I.G.T. 0,75 l	15,80 €
Sirente Montepulciano d'Abruzzo	
Bove Vini Classici d'Abruzzo, trocken, D.O.C. 0,75 l	15,50 €
Borgo di Sena, Negroamaro, Cantine due palme, I.G.P. 0,75 l	17,50 €
Santa Margherita, Cuvée Cabernet Franc & Cabernet Sauvigno	
trocken, Veneto I.G.T. 0,75 l	17,80 €
Torresella Merlot, Torresella, trocken, Veneto I.G.T. 0,75 l	17,80 €
Chianti Castello di Poppiano, Conte Ferdinando Gucciardini, trocken, D.O.C.G. 0,75 l	25,60 €
Rosso die Montepulciano, Tenuta di Gracciano della Seta, trocken, D.O.C. 0,75 l	30,50 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Rotweine aus Österreich

Zweigelt Classic, Karl Alphart, trocken 0,75 l	26,80 €
Small Hill Red, Pinot Noir, St. Laurent, Merlot, Leo Hillinger, trocken 0,75 l	31,30 €

Rotweine aus Frankreich

Château La Rose Tour Blanche, Merlot Cuvée, Sté Tour Blanche Saint-André-de Cubzac, trocken Bordeaux A.O.C. 0,75 l	15,80 €
Cabernet Sauvignon, Les Domaines Paul Mas, trocken, I.G.P. 0,75 l	16,50 €
La Grande Chapelle, Mis en bouteille par Antoine Moueix, trocken Bordeaux A.O.C. 0,75 l	17,80 €
Château Ramel de Villeneuve, Réserve, trocken, Minervois A.O.C. 0,75 l	18,00 €
Merlot, Bouchard Aîné & Fils, Sélection Prestige, trocken, Pay's d'Oc I.G.P. 0,75 l	24,00 €
Syrah, Bouchard Aîné & Fils, Sélection Prestige, trocken, Pay's d'Oc I.G.P. 0,75 l	24,00 €
Cabernet Sauvignon, Bouchard Aîné & Fils, Sélection Prestige trocken, Pay's d'Oc I.G.P. 0,75 l	24,00 €

Rotweine aus Spanien

Rioja Vega Tempranillo, Bodegas Rioja Vega, trocken, D.O. 0,75 l	16,50 €
Ochoa Calendas, Garnacha & Tempranillo Bodegas Ochoa, trocken, Navarra D.O. 0,75 l	17,80 €
Conde de Valdemar, Seleccion Especial Tempranillo, trocken, D.O.C. 0,75 l	21,50 €

Rotwein aus Portugal

Ciconia Reserva, Herdade de Sao Miguel Alexandre Relvas, trocken, Vinho Regional Alentejano 0,75 l	17,00 €
---	---------

Rotweine aus Kalifornien

Robert Mondavi, Twin Oaks, Shiraz, trocken 0,75 l	25,50 €
Robert Mondavi, Twin Oaks, Cabernet Sauvignon, trocken 0,75 l	25,50 €
Robert Mondavi, Twin Oaks, Zinfandel, trocken 0,75 l	25,50 €

Rotweine aus Chile

Cabernet Sauvignon, Vina Valdivieso, Central Valley, trocken 0,75 l	18,00 €
Malbec, Vina Valdivieso, Winemaker Reserva, Central Valley, trocken 0,75 l	27,00 €

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten

Rotwein aus Argentinien

Sottano Malbec, Bodega Sottano, Mendoza, trocken 0,75 l 25,00 €

Rotwein aus Südafrika

Crane Red Merlot, Private Cellar, Goedverwacht Estate
Robertson Valley, trocken 0,75 l 18,00 €

Rotweine aus Australien

BIN53, Shiraz, HARDYS ESTD. 1853, South Eastern Australia, trocken 0,75 l 18,00 €
Koonunga Hill, Shiraz Cabernet, Penfolds, South Australia, trocken 0,75 l 36,00 €

Auswahl an Sekt & Co.

Seminaris Privat Cuvée, trocken 0,75 l 22,50 €
Brogsitter Bro-Secco trocken 0,75 l 23,00 €
Brogsitter Bro-Secco Rosé, trocken 0,75 l 23,00 €
Brogsitter Rosée de saumon Pinot Noir, trocken 0,75 l 27,00 €
Brogsitter Rotsekt Sanct Peter Pinot Noir, halbtrocken 0,75 l 23,00 €
Brogsitter Pinot Blanc, trocken 0,75 l 27,00 €

Crémant

Crémant de Loire Brut Blanc 0,75 l 39,00 €
Crémant de Loire Brut Rosé 0,75 l 39,00 €

Champagner

Champagner Jacquart Brut Millesime 0,75 l 89,80 €
Champagne Montaudon Réserve Première Brut 0,75 l 81,00 €

Der besondere Aperitif

Brogsitter Peach
Die dezente Perlage und tolle Aroma süßer Pfirsiche harmonieren perfekt.
Aromatisiert, weinhaltig, mit zugesetzter Kohlensäure, 0,75 l 25,50 €
Brogsitter Mango
Die feine Perlage kombiniert mit dem frischen und gleichzeitig würzigen Aroma einer reifen Mango macht dieses Getränk zu einem tollen Aperitif.
Aromatisiert, weinhaltig, mit zugesetzter Kohlensäure, 0,75 l 25,50 €

Korkgeld

Möchten Sie gerne Ihren eigenen „Lieblingswein“ für Ihre Veranstaltung mitbringen, so berechnen wir Ihnen pro 0,75 Flasche 12,50 € an Korkgeld. 1 Liter-Flaschen oder größere Gebinde werden entsprechend umgerechnet (z. B. Magnum Flaschen).

Hinweis:

Gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse durch die angegebenen Hinweisbuchstaben/Zahlen hinter den einzelnen Speisen/Getränken. Eine Übersicht der Bedeutung der Buchstaben/Zahlen finden Sie auf den letzten Seiten des Essen & Trinken-Kataloges.

Stand Mai 2015/Änderungen vorbehalten