



Katalog Essen & Trinken



SPEISEN- & GETRÄNKEVORSCHLÄGE

für Ihre Veranstaltung



SEMINARIS
HOTEL LÜNEBURG

Soltauer Str. 3 – 21335 Lüneburg
Postfach 2680 – 21316 Lüneburg
Telefon: 04131 / 713-0 – Telefax: 04131 / 713-727
eMail: lueneburg@seminaris.de - www.seminaris.de



Inhaltsverzeichnis

<u>Hinweis für Allergiker</u>	Seite 1
<u>Imbiss- & Fingerfoodauswahl</u> für Partys, Stehempfänge, Veranstaltungspausen	Seite 2
<u>Hausgemachte Eintöpfe</u>	Seite 3
<u>Menüvorschläge</u>	Seite 4 - 7
<u>Buffetvorschläge</u>	
Süßmeister Buffet	Seite 8
Lüneburger Heidebuffet	Seite 9
Fingerfood Buffet	Seite 10
Italienisches Buffet	Seite 11
Buffet Seminaris	Seite 12
<u>Getränkeauswahl:</u>	
Apéritifs, Sekt, Prosecco, Sekt & Champagner	Seite 13
Alkoholfreie Getränke	Seite 14
Offene Weine	Seite 15 - 16
Flaschenweine	Seite 17 - 19
Digestifs, Spirituosen & Bier	Seite 20
<u>Catering:</u> „4 Sterne-Veranstaltungsprofis außer Haus“	Seite 21

Sehr geehrte Gäste,

nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere aktuellen Speisen- und Getränkeangebote für Ihre privaten und geschäftlichen Veranstaltungen.

Alle unsere Angebote dienen Ihnen als Anregungen und Vorschläge zur Erstellung Ihrer eigenen Veranstaltung.

Unsere Buffets zeichnen sich durch eine großzügige Präsentation und ein attraktives Arrangement aus. Selbstverständlich liefern wir diese auch Ihren Wünschen entsprechend außer Haus.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Vorschläge erst ab einer bestimmten Mindestpersonenzahl angeboten werden können und aufgrund unserer Vorbereitungszeit mindestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung bestellt sein müssen.

Ihre Sonderwünsche erfüllen wir gerne und stehen Ihnen jederzeit für ein individuelles Beratungsgespräch bei Ihnen oder in unserem Hause zur Verfügung.

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung unter Tel. 04131 / 713 - 0.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom **SEMINARIS Hotel Lüneburg**

Hinweise für Allergiker

Information for persons suffering from an allergy or food intolerance

Liebe Gäste,

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie folgt:

A Glutenhaltiges Getreide

A1 Weizen

A2 Roggen

A3 Gerste

A4 Dinkel

A5 Hafer

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohne

G Milch (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte

H1 Mandel

H2 Haselnuss

H3 Walnuss

H4 Paranuss

H5 Pecannuss

H6 Pistazie

H7 Kaschunuss

H8 Makadamianuss

I Sellerie

J Senf und Senf-Saat

K Sesamsamen

L Lupinen

M Schwefeldioxid und Sulfite

N Weichtiere

Des Weiteren können unsere Speisen Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Alkohol, natürlichen Farbstoffen, Salz, Rauch sowie Bindemittel wie Xantan und Pektin enthalten. Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln können wir nicht ausschließen. Eine vollständige Übersicht der angebotenen Speisen und enthaltenen Hauptallergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Küchenteam. Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Dear guests,

In accordance with the EU Food Information Regulation 1169/2011 (LMIV) we record food with ingredients that can cause allergic reactions or intolerances as follows:

A Cereals containing gluten

A1 Wheat

A2 Rye

A3 Barley

A4 Spelled

A5 Oats

B Crustaceans

C Eggs

D Fish

E Peanuts

F soybean

G Milk (including lactose)

H Nuts

H1 Almond

H2 Hazelnuts

H3 Walnuts

H4 Brazil nut

H5 Pecan

H6 Pistachio

H7 cashew

H8 Macadamia nut

I celery

J mustard and mustard seeds

K sesame seeds

L lupins

M sulfur dioxide and sulfites

N molluscs

Furthermore, our food can contain traces of soy, nuts, alcohol, natural food coloring, salt, smoke, binding-agents such as pectin and xanthan. We cannot exclude cross-contaminations between foods.

A complete overview of the food offered and the main allergens included is available on request from our kitchen team. Should you have any questions, please feel free to contact us.

Enjoy your meal!

. Partys, Stehempfänge & Veranstaltungspausen .

Kalt

Canapés ^{A,G,8} belegt mit:

Edamer ^{G,8} oder Gouda ^{G,8}	Stück	€ 2,50
Thüringer Mett	Stück	€ 2,50
Kochschinken ¹⁴	Stück	€ 2,50
geräucherte Pute	Stück	€ 2,50
Katenmettwurst	Stück	€ 3,20
Weiß- oder Blauschimmelkäse ^{G,8}	Stück	€ 3,20
Heidekatenschinken ¹⁴	Stück	€ 3,20
geräuchertes Forellenfilet ^D	Stück	€ 4,00
geräucherter Lachs ^D	Stück	€ 4,50
Roastbeef – rosa gebraten –	Stück	€ 4,50
Tatar vom Rind ^{C, J}	Stück	€ 4,50
Graved Lachs ^D	Stück	€ 4,50

Warm

Gebäckener Mini-Camembert mit Preiselbeeren ^{A,C,G,8}	Stück	€ 1,50
Mini Käse-Brezel ^{A,G,8}	Stück	€ 1,80
Mini Schinken-Käse-Croissant ^{A,C,F,G,H,2,3,8}	Stück	€ 1,80
Currywurst im Weckglas ^{J,2}	Stück	€ 1,80
Kleine Pizza Snacks ^{A,G,i,J,K,2,3,8,14}	Stück	€ 2,80
3 Stück Fleischbällchen mit Tomaten-Paprikasoße ^{A,C,G,J,8}	Portion	€ 2,80
5 Stück Mini Leberkäse mit süßem Senf ^{A,C,I,J}	Portion	€ 2,80
4 Stück Frühlingsrollen, vegetarisch mit Chili Dip ^{A,B,C}	Portion	€ 3,80
3 Stück Chicken Wings mit Dip ^{A,C,G,I,8}	Portion	€ 3,80
3 Stück Chicken Chips mit Dip ^{A,C,G,H,I,J,8}	Portion	€ 3,80
5 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf ^{A,I,J}	Portion	€ 4,50
2 Stück Garnelen im Knusperteig ^{A,B,C}	Portion	€ 4,50

Süßes

Buttermilchbällchen ^{A,C,G,K,8}	Stück	€ 0,80
Mini-Spritzringe mit Zimt und Zucker ^{A,C,G,K,8}	Stück	€ 1,10
Mini-Apfelschnecke ^{A,C,G,K,8}	Stück	€ 1,70
Mini-Plunderteilchen	Stück	€ 1,90
Frischer Butterkuchen ^{A,C,F,G,H,K,8}	Stück	€ 3,00
Frischer Blechkuchen nach Saison ^{A,C,G,H,8}	Stück	€ 3,20
Obsttorte ^{A,C,G,8}	Stück	€ 3,50
Sahnetorte ^{A,C,G,H,8}	Stück	€ 4,00
10 Stück Feingebäck ^{A,C,G,H,8}	Portion	€ 4,20

PS.: Wussten Sie, dass Empfänge im Seminaris Hotel Lüneburg mit bis zu 600 Personen stattfinden können?



. Hausgemachte Eintöpfe .

“Linseneintopf“^{I, J}

Linsen, Karotten,
Kartoffeln, Lauch,
Sellerie, Speck
und Wiener Würstchen

€11,50

“Gemüseintopf“^I-vegetarisch

Karotten, Rosenkohl,
Kohlrabi, Wirsing,
Sellerie, Erbsen,
Prinzessbohnen, Steckrüben,
Kartoffeln
und frische Kräuter

€11,50

“Hühner ~ Suppentopf“^{A,C,I}

Hähnchenfleisch mit Nudeln,
Karotten, Erbsen
und frischer Petersilie

€12,50

“Pichelsteiner Eintopf“^I

Rindfleischwürfel mit Karotten,
Lauch, Sellerie
und Kartoffeln

€12,50

„Pikante Gulaschsuppe“

mit Rindfleisch, Paprikawürfeln
und frischen Champignons

€12,50

zu allen Eintöpfen reichen wir frisches Baguette ^{A,G,8}



. Menüvorschläge nach Saison .

Frühling

MENÜ I

Kräuterschaumsüppchen

mit frischen Lachswürfeln

D,G,I,8

~~~

#### **gebratene Maispouardenbrust**

an Frühlingsgemüsen in Rahm, dazu Portweinjus und Kartoffelrösti

A,C,G,I,8

~~~

Crème Brûlée

mit frischen Früchten

C,G,8

€29,50

MENÜ II

klare Tomatensuppe

mit Grießnockerl und Gemüse

A,C,G,I,8

~~~

#### **Kalbsrücken**

- am Stück gebraten -

auf Morchelrahmsoße, mit Mandel-Brokkoli und Kartoffelplätzchen

C,G,H,I,8

~~~

frische Erdbeeren

mit Bourbon – Vanilleeis

C,G,H,8

€32,50

MENÜ III

geräucherter Lachs

an Frühlingssalaten, mit Kräuterschmand und frischem Baguette

A,C,D,F,G,I,8

~~~

#### **Spargelcrèmesuppe**

mit Eismeergarnelen

B,G,8

~~~

Rumpsteak

-rosa gebraten-

mit Rotwein-Schalottensoße, gestovten Bohnen und Kartoffelgratin

G,I,8

~~~

#### **Variation von Sorbets**

mit Fruchtmark

**€39,50**



## **MENÜ IV - Spargelmenü -**

(nur während der Spargelsaison)

### **lauwarmer Spargelsalat**

mit gebratenen Scampi und Tomatenconfit

B,I

~~~

Essenz vom Frühlingslauch

mit Pistazienklößchen und Gemüseperlen

C,G,I,8

~~~

### **frischer Stangenspargel aus der Region**

mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter  
und neuen Kartoffeln, dazu gebratene Schweinefiletmedaillons

A,C,G,I,8

~~~

marmoriertes Schokoladenmousse

mit Beerenkompott

C,G,8

€43,50

Sommer

MENÜ I

Tomatencrèmesuppe

mit frischem Basilikum und Sahnehaube

G,I,8

~~~

#### **geschmorter Kalbstafelspitz**

mit frischen Pilzen in Rahm, dazu Romanescoröschen und Herzoginkartoffeln

C,G,I,8

~~~

frische Beeren

mit Zitronensorbet

€29,50

MENÜ II

kalte Gurkensuppe

mit gebeizten Lachsstreifen und frischem Dill

D,G,I,8

~~~

#### **Lammrücken**

-rosa gebraten-

auf Thymianjus, mit Tomaten - Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

I

~~~

Bayrisch' Crème

mit Himbeermark und Schlagsahne

C,G,8

€34,50



MENÜ III

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Kräutermarinade, Rauke und gehobeltem Parmesan
G,I,8

~~~

### **Crèmesüppchen von frischen Pfifferlingen**

mit Schnittlauch  
C,G,I,8

~~~

gebratener Lachs

auf Kräuterrisotto, mit Safransoße und glasierten Kirschtomaten
D,G,I,8

~~~

### **hausgemachter Crêpe**

mit warmen Kirschen gefüllt und Pistazieneis  
A,C,G,H,8

**€39,50**

## MENÜ IV

### **Matjes – Lachs - Tatar**

mit Limettenschmand, Kartoffelrösti und Salatbouquet  
D,G,I,8

~~~

Kokos-Currysuppe

mit gebratener Garnele
B,D,G,I,8

~~~

### **Rinderfilet**

-am Stück gebraten-  
auf frischen Pfifferlingen "à la Crème", mit grünem Spargel und Tagliatelle  
A,C,G,I,8

~~~

frischer Ananas - Melonensalat

mit Eis vom Weinbergpfirsich
C,G,H,8

€44,50

Herbst & Winter

MENÜ I

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

mit Speck und Croûtons
A,G,I,8,14

~~~

### **½ Ente**

- frisch und knusprig aus dem Ofen –  
auf Orangenjus, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel  
I,2,3,5

~~~

warme Zimtpflaumen

mit Walnusseis
C,G,H,8

€29,50

Menü II

klare Oxtail – Suppe
mit Sherry und Gemüserauten

~~~

**geschmorter Wildschweinbraten**  
auf Preiselbeersöße, mit frischen Pilzen, Speckrosenkohl und Serviettenknödel  
A,C,G,8,14

~~~

warmer Apfelstrudel
mit Vanillesöße und Eis von gebrannten Mandeln
A,C,G,H,I,8

€34,50

Menü III

geräucherte Barbarie - Entenbrust
an Waldorfsalat, mit lauwarmem Sauerkirsch - Chutney und Feldsalat
G,I,8

~~~

**Crèmesuppe von der Petersilienwurzel**  
mit Kartoffelstroh  
G,8

~~~

Medaillons vom Hirschkalbsrücken
auf Wacholderrahmsoße, mit Preiselbeerbirne, Brokkoli und Kartoffelbällchen
A,C,G,H,I,8

~~~

**warmer Kaiserschmarrn**  
mit Portweinkirschen und Vanilleeis  
A,C,G,H,8

**€39,50**

## Menü IV

**Carpaccio vom Lachs**  
mit Vinaigrette von rosa Pfeffer und frischen Kräutern  
F,G,I,J,8

~~~

Kürbis - Apfelsüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen
G,8

~~~

**Roastbeef vom Angus Rind**  
- am Stück gebraten-  
mit Kräuterkruste  
auf Sauce Béarnaise,  
dazu Bohnenbündchen und Macaire – Kartoffeln  
A,C,G,I,8,14

~~~

halbgefrorenes vom Lübecker Marzipan
mit warmen Rumtopf – Früchten
A,C,G,H,8

€44,50

PS.:  Alle Menüs werden mit Couvert Brot und Butter begleitet.

. Buffet .

» Sülzmeister - Buffet «

kalte Speisen

Bratheringe mit roten Zwiebeln^{A,D,J}
geräucherte Matjes mit Hausfrauensoße^{A,C,D,G,I,8}
geräucherter Schinken¹⁴
und hausmacher Wurstspezialitäten^{A,I,J}
dazu Zwiebelbrot^A und Apfelgriebenschmalz^A

Salate

Auswahl frischer Blatt- und Rohkostsalate
Kräutervinaigrette^J
warmer Kartoffel - Gurkensalat
hausgemachter Nudelsalat^{A,C,G,I,J,8}

Suppe

Kartoffel-Selleriesuppe
mit krossen Speckwürfeln
^{G,I,8,14}

warme Speisen

ofenfrischer Kräuterbraten mit Zwiebelsoße^I
~~~  
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut<sup>G,I,J,8</sup>  
~~~  
Grützwurst mit Zwiebeln und Speck^A

Pellkartoffeln mit Kräuterquark^{A,CF,G,I,J,8}
gefüllte Kartoffeltaschen^{G, C}
Reibekuchen mit Apfelmus
Bratkartoffeln¹⁴

Dessert

Altländer „Rote Grütze“ mit Vanillesoße^{C,G,H,8}
Milchreis mit Zucker und Zimt^{G,8}
frischer Obstsalat

€26,50 pro Person

. Buffet .

≧ Lüneburger Heidebuffet ≦

kalte Speisen

Fischvariationen aus dem Lüneburger Land^D
geräucherte Forelle, Aal und Lachs, dazu Sahnemeerrettich^{G,8}
herzhaftes vom Landschlachter
Schnutenmett², Sauerfleisch¹, Rotwurst^{A,F,G,I,J,K,8}
und Leberwurst^{F,G,I,8}
Kasselerbraten¹⁴
milder Lachsschinken¹⁴ und Katenschinken¹⁴
Brotauswahl von der Landbäckerei mit Fassbutter^{A,C,G,8}

Salate

Auswahl feiner Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Variation von Rohkost und angemachten Salaten

Suppe

Lüneburger Hochzeitssuppe^{A,C,G,I,J,8}
- Rinderbrühe mit Fleischbällchen, Eierstich und Gemüse -

warme Speisen

Krustenbraten mit Dunkelbiersoße¹
~~~  
geräucherte Putenbrust mit Champignonrahmsoße<sup>G,I,8</sup>  
~~~  
gebratener Zander auf Zitronenbuttersoße^{A,C,D,G,8}
~~~  
Gemüse - Nudelauf  
frische Gemüse der Saison, Kartoffel-Lauchgratin<sup>G,8</sup>, Heidekartoffeln,  
Herzoginkartoffeln<sup>C,G,8</sup> und kleine Rösti<sup>C</sup>

### Dessert

verschiedene Crèmes und Moussevariationen  
Hamburger „Rote Grütze“ mit Vanillesoße<sup>C,G,H,8</sup>

**€36,00 pro Person**

### Käse

Internationales Käsebrett<sup>C,G,H,8</sup>

**€7,00 pro Person**

# . Buffet .

## ⇒ Fingerfood - Buffet ⇐

**hausgemachte Wraps**<sup>A,D,G,8</sup>  
mit Frischkäse, Rauke und gebeiztem Lachs

**Tomate – Mozzarella-Spieße**<sup>G,8</sup>  
mit Balsamico

**Antipasti-Spieße**  
mit Paprika, Zucchini und Champignons

**hausgemachtes Sauerfleisch**<sup>A,C,G,I,8</sup>  
mit Remoulade

**Matjeshappen**<sup>A,C,D,G,8</sup>  
mit Hausfrauensoße  
und Frühlingslauch

**Currywurst**  
mit scharfer Soße

**Mini-Frikadellen**<sup>A,C,G,I,J,8</sup>  
mit körnigem Senf

**Gemügesticks**<sup>A,C,F,G,J,8</sup>  
mit verschiedenen Dips

**Wan Tan Taschen**<sup>A,F,I,K</sup>  
mit Chilisoße

**Fruchtspieße**<sup>A,C,G,H,8</sup>

**Rote Grütze aus der Heide**<sup>A,C,G,K,8</sup>  
mit Vanillesoße

dazu frisches Baguette und kleine Party-Brötchen

**€22,50 pro Person**

# . Buffet .

## ⇒ Italienisches Buffet ⇐

### kalte Speisen

Parmaschinken<sup>14</sup> mit Melone  
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan<sup>G,8</sup>  
Vitello Tonnato<sup>A,C,F,G,8</sup>  
Büffelmozzarella und Strauchtomaten mit Balsamico<sup>G,8</sup>  
Auswahl von Ciabatta Brot mit Frischkäse und gesalzener Fassbutter<sup>A1, A2, G</sup>

### Antipasti

gebratene Auberginen, marinierte Champignons  
süß – saure Zwiebeln, eingelegte Paprika,  
getrocknete Tomaten,  
Oliven und Peperoni – eingelegt mit Knoblauch und Kräutern,  
Artischockenherzen und gegrillte Zucchini

### Suppe

Minestrone<sup>A,C,I</sup>  
Tomatisierte italienische Gemüsesuppe

### warme Speisen

Rinderhüfte -rosa gebraten- mit Kräuterkruste<sup>A,G,8</sup> und Barolosöße<sup>l</sup>  
~~~  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust¹⁴ mit Salbeisöße^l
~~~  
gedünstete Lachsmedaillons mit Limettensoße und Gemüsestreifen<sup>D,G,I,8</sup>  
~~~  
gratinierter Brokkoli^{A,C,G,8}, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln, Kräuterrisotto^{G,I,8}
und Kartoffelgratin^{G,8}
~~~  
Zweierlei Pasta -am Buffet zubereitet –  
mit Basilikumsoße, Tomatensoße, gebratenen Spampi,  
Rucola und geriebenem Parmesan

### Dessert & Käse

Tiramisu<sup>A,C,G,8</sup>  
mediterraner Obstsalat  
Pannacotta<sup>G,8</sup> mit Fruchtmark  
Pistazieneis<sup>C,G,H,8</sup> mit Sabayone<sup>G</sup>

Italienische Käseauswahl<sup>G,H,I,8</sup>  
mit frischen Früchten

**€44,50 pro Person**

# . Buffet .

## ≧ Buffet Seminaris ≦

### kalte Speisen

Variation von Räucherfischen mit verschiedenen Dips<sup>A,C,D,G,I,J,8</sup>  
Matjes<sup>D</sup> und Bratheringe<sup>A,D,J</sup> mit roten Zwiebeln  
Büsumer Krabbensalat<sup>B,C,G,8</sup>  
Tafelspitzsülze und Roastbeef mit hausgemachter Remoulade<sup>A,C,G,I,8</sup>

### Salate

Thunfischsalat, Salat von Meeresfrüchten,  
Geflügelsalat, Rindfleischsalat  
frische, saisonale Blattsalate  
verschiedene Brötchen- und Brotsorten, Butter<sup>A,C,G,8</sup>

### Suppe

Hummerschaumsuppe<sup>B,G,I,8</sup>  
mit frischem Estragon und Weinbrand verfeinert

### Warme Speisen

gebratene Lachsseiten mit Kräuterkruste<sup>A,D,G,I,8</sup> und Champagnersoße<sup>D,G,I,8</sup>  
~~~  
ganzer Rindernacken -rosa gebraten- mit Sauce Béarnaise^{A,C,G,I,8}
~~~  
saftiger Honigschinken in eigener Soße<sup>I,14</sup>  
~~~  
ofenfrische Enten -am Stück tranchiert- mit Orangensoße^I
Kartoffelgratin^{G,8}, Butterspätzle^{A,C,G,8} und Krokette^{A,C}
Apfelrotkohl, Speckbohnen¹⁴ und frische Gemüse der Saison

Dessert

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
marmoriertes Schokoladenmousse mit Fruchtmark
Bayrisch' Crème mit frischen Früchten

Käseauswahl vom Brett

€49,50 pro Person

. Getränkeauswahl .

Apéritifs

Martini bianco/rosso/dry	5 cl	€ 4,00
Sandemann Sherry extra dry / dry / medium	5 cl	€ 3,80
Campari Soda	4 cl	€ 6,50
Campari Orange	4 cl	€ 6,50
Kir trockener Weißwein mit Crème de Cassis	0,1 l	€ 5,50
Kir Royal trockener Sekt mit Crème de Cassis	0,1 l	€ 5,50
Apérol Spritz	0,15 l	€ 6,50
Hugo	0,15 l	€ 6,50
Hausmarke Kaiser Sekt halbtrocken / trocken	0,1 l	€ 4,00

alkoholfreier Apéritif

Fruit Spritz	0,1 l	€ 5,00
--------------	-------	--------

Prosecco, Sekt & Champagner - 0,75 l -

Hausmarke Kaiser Sekt halbtrocken / trocken	0,75 l	€ 25,00
Kaiser Riesling Sekt	0,75 l	€ 26,00
Prosecco Frizzante	0,75 l	€ 26,00
Fürst von Metternich	0,75 l	€ 36,00
Mercier Rosé	0,75 l	€ 79,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	€ 89,00
Veuve Cliquot	0,75 l	€ 89,00
Dom Pérignon Jahrgangschampagner	0,75 l	€ 165,00

. Getränkeauswahl .

Getränke (kalt)

Coca Cola	0,2 l	€ 3,00
Coca Cola light	0,2 l	€ 3,00
Fanta	0,2 l	€ 3,00
Sprite	0,2 l	€ 3,00
Mezzo Mix	0,2 l	€ 3,00
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	€ 2,90
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	€ 2,90
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Granini Apfelsaft	0,2 l	€ 3,00
Schweppes		
Tonic Water	0,2 l	€ 3,20
Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,20
Ginger Ale	0,2 l	€ 3,20
Coca Cola	1,0 l	€ 10,50
Fanta	1,0 l	€ 10,50
Sprite	1,0 l	€ 10,50
Gerolsteiner Medium	0,75 l	€ 6,70
Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	€ 6,70
Gerolsteiner Naturell	0,75 l	€ 6,70
Fachingen	0,75 l	€ 6,70
Granini Orangensaft	1,0 l	€ 10,50
Granini Apfelsaft	1,0 l	€ 10,50
Apfelschorle	0,2 l	€ 3,20

Getränke (heiss)

Tasse Kaffee Crème	€ 2,60
Kännchen Kaffee Crème	€ 4,80
Liter Kaffee	€ 10,50
Kännchen Tee	€ 4,80
Liter Tee	€ 10,50

. Offene Weißweine .

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

2016er	Weißer Burgunder		
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein		
	Abfüller: E. L. Kaiser	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

2016er	Grauer Burgunder		
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein		
	Abfüller: E. L. Kaiser	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

2016er	Riesling		
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein		
	Abfüller: E. L. Kaiser	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

2015er	Müller Thurgau		
- LIEBLICH -	Deutscher Qualitätswein,		
	Weingut Hartmann	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

Rheingau

2015er	Riesling		
- FEINHERB -	Deutscher Qualitätswein,		
	Andras Bender	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

ITALIEN

2015er	Pinot Grigio Veneto		
- TROCKEN -	Indicazione Geografica Tipica	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

. Offener Roséwein .

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

2014/16er	Portugieser Weißherbst		
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein		
	Abfüller: E. L. Kaiser	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

. Offene Rotweine .

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

2015er	Spätburgunder		
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein		
	Abfüller: E. L. Kaiser	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

2016er	Dornfelder		
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein		
	Abfüller: E. L. Kaiser	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

2014er	Dornfelder		
- LIEBLICH -	Deutscher Qualitätswein		
	Weingut Hartmann	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

ITALIEN

2015er	Merlot		
- TROCKEN -	Indicazione Geografica Tipica	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00

FRANKREICH

2014er	Château Vieux Balastard		
- TROCKEN -	Bordeaux		
	Appellation Bordeaux Contrôlée		
	Mis en bouteille au Château	0,2 l	€ 6,00
		0,5 l	€ 14,00
		1,0 l	€ 26,00



. Weißweine (0,75 l) .

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

2015/16er Weißer Burgunder €24,00
- TROCKEN - Deutscher Qualitätswein
Abfüller: E. L. Kaiser

2016er Grauer Burgunder €24,00
- TROCKEN - Deutscher Qualitätswein
Abfüller: E. L. Kaiser

2015er Silvaner €26,00
- TROCKEN - Deutscher Qualitätswein
Abfüller: Ökoweine Haus am Goldberg GmbH

2015er Weisser Riesling €26,00
- TROCKEN - Deutscher Qualitätswein
Abfüller: E. L. Kaiser

Pfalz

2015er Riesling €27,00
- TROCKEN - Deutscher Prädikatswein Kabinett
Die Weinmacher, Niederkirchen

Baden

2015er Grauer Burgunder €29,50
- TROCKEN - Kabinett,
Deutscher Prädikatswein,
Weingut Mossmann

ITALIEN

2015er Pinot Bianco Veneto €24,00
- TROCKEN - Indicazione Geografica Tipica

2016er Pinot Grigio €25,00
- TROCKEN - Principato, Provincia di Pavia
Indicazione Geografica Tipica

FRANKREICH

2015er Sauvignon Blanc €26,00
- TROCKEN - Domaine de Ribaute



. Roséwein (0,75 l) .

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

2014er	Portugieser Weißherbst	€26,00
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein Abfüller: E. L. Kaiser	

. Rotweine (0,75 l) .

DEUTSCHLAND

Rheinhessen

2015er	Regent	€26,00
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein Abfüller: Ökoweine Haus am Goldberg GmbH	
2015er	Dornfelder	€27,00
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein Abfüller: E. L. Kaiser	
2006er	Lemberger	€29,50
- TROCKEN -	Spätlese, Qualitätswein mit Prädikat Abfüller: E. L. Kaiser	
2015er	Spätburgunder	€32,00
- TROCKEN -	Deutscher Qualitätswein Abfüller: E. L. Kaiser	

ITALIEN

2015er	Cabernet	€23,50
- TROCKEN -	Indicazione Geografica Tipica, Veneto	
2016er	Merlot	€23,50
- TROCKEN -	Indicazione Geografica Tipica, Veneto	
2015er	Montepulciano d'Abruzzo	€24,00
- TROCKEN -	DOC Il Poggio dei Vigneti, Verga	
2015er	Barbera	€25,00
- TROCKEN -	Indicazione Geografica Tipica, Veneto	

SPANIEN

	Don Barosso	€23,00
- TROCKEN -	Bodegas Navarro López	
2015er	Rioja Camboral Tempranillo Cosecha	€25,00
- TROCKEN -	Denominación de origen Calificada, Vicente Gandia	

. Trendweine (0,75 l) .

WEISSWEINE

Südafrika

2015er Chenin Blanc €23,50
- TROCKEN - Produce of South Africa

Australien

2016er Sémillon-Chardonnay €23,50
- TROCKEN - South Eastern Australia

Chile

2016er Chardonnay €23,50
- TROCKEN - Central Valley, Chile

Neuseeland

2014er Gravel & Loam €25,00
- TROCKEN - Sauvignon Blanc,
Marlborough, New Zealand

ROSEWEIN

USA

2015er Zinfandel Rosé €23,50
- TROCKEN - Pandora California
Wine of USA

ROTWEINE

Chile

2015er Cabernet Sauvignon €23,50
- TROCKEN - Valle Central, Chile

Südafrika

2015er White Sands €24,00
- TROCKEN - Pinotage
Western Cape

Australien

2015er Shiraz €24,00
- TROCKEN - South Eastern Australia



. Getränkeauswahl .

DIGESTIFS

	Glas		Flasche	
Helbing Kümmel	2 cl	€ 2,60	70 cl	€ 65,00
Fürst Bismarck	2 cl	€ 2,60	70 cl	€ 65,00
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 2,60	70 cl	€ 65,00
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,80	70 cl	€ 70,00
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,80	70 cl	€ 70,00
Pascall La Vieille Prune	2 cl	€ 3,80	70 cl	€ 110,00
Pascall Mirabelle	2 cl	€ 3,80	70 cl	€ 110,00
Nusbaumer Kirsch	2 cl	€ 3,80	70 cl	€ 110,00
- Poire Williams	2 cl	€ 3,80	70 cl	€ 110,00
- Framboise	2 cl	€ 3,80	70 cl	€ 110,00
Grappa Candolino	2 cl	€ 3,80	70 cl	€ 100,00
Grappa Nonino	2 cl	€ 4,00	70 cl	€ 110,00
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,80	70 cl	€ 75,00
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	€ 4,50		
Hennessy X.O.	2 cl	€ 10,50		
Calvados Papidoux	2 cl	€ 4,50		
Ramazzotti	4 cl	€ 4,80		
Averna	4 cl	€ 4,80		
Fernet Branca	2 cl	€ 2,80		
Fernet Menta	2 cl	€ 2,80		
Underberg	2 cl	€ 2,50		

SPIRITUOSEN

Gordon's Gin			70 cl	€ 70,00
Rum Bacardi light dry			70 cl	€ 70,00
Wodka Moskovskaya			100cl	€ 75,00
Ballantine's			70 cl	€ 75,00
Johnnie Walker Red Lable			70 cl	€ 75,00
Jim Beam			70 cl	€ 75,00

BIERE VOM FAß

Radeberger Pils	0,25 l	€ 2,60		
	0,4 l	€ 3,90		
	Liter	€ 9,50		
Hövels Original	0,3 l	€ 3,50		
	Liter	€ 10,00		

BIERE AUS DER FLASCHE

Jever Pils	0,33 l	€ 3,00		
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00		
Vitamalz	0,33 l	€ 2,30		
Schöffhofer Weizenbier	0,5 l	€ 4,50		
Hefe, kristall, dunkel, alkoholfrei				

. CATERING .

“4 Sterne-Veranstaltungsprofis außer Haus”

Wir organisieren Ihre Festlichkeiten..... überall!

Wir kümmern uns um das Essen!

Wir kümmern uns um die Getränke!

Wir kümmern uns um das Geschirr und die Bestecke!

Wir kümmern uns um die Organisation!

Wir haben das qualifizierte Personal für die Betreuung:

- Köche
- Servierkräfte
- Buffetiers

Rufen Sie uns an:

Catering-Tel.-Nr.: 04131 / 713-808

Ihre SEMINARIS-CATERING-CREW