Getränke

Gerne präsentieren wir Ihnen unser umfangreiches Getränkeangebot aus dem Sie für Ihre Veranstaltung die passenden Wunschgetränke auswählen können. Dazu gehört auch unsere erlesene Weinauswahl, die wir nach unseren Entdeckungsreisen durch verschiedene Weinregionen der Alten Welt zusammengestellt haben. Sie finden dabei viele Weinraritäten von zumeist recht kleinen Weingütern, die mit viel Liebe zum Detail, großer Sorgfalt sowie engagierter Rücksichtnahme auf Natur und Landschaft ihre Weine keltern.

Für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten der Getränkeabrechnung anbieten. Sie können entscheiden, ob und auf welche Getränke Sie Ihre Gäste einladen möchten, ob Ihre Gäste bestimmte Getränke selbst übernehmen sollen oder ob Sie sie bis zu einem bestimmten Barumsatz einladen möchten. Gerne können Sie von uns auch Getränkebons erwerben, die Sie Ihren Gästen zur Verfügung stellen können. Egal zu welcher Variante Sie tendieren, wir beraten Sie gerne, errechnen für Sie den Mindestgetränkeumsatz und erläutern Ihnen die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Abrechnungskonzepte.

Getränkepauschale

Vor Ihrer Veranstaltung können Sie sich entscheiden, ob Sie die Getränke Ihrer Gäste lieber nach tatsächlichem Verbrauch oder anhand einer Getränkepauschale abrechnen möchten.

Mit Hilfe unseres neuen und flexiblen Berechnungsbogens (siehe rechts) können Sie Ihre individuelle Wunschpauschale zusammenstellen. Zum einen können Sie bestimmen auf welche Getränke Sie einladen und zum anderen wie lange Ihre Getränkepauschale gültig sein soll.

Verlängert sich Ihre Veranstaltung über die vorab festgelegte Dauer der Getränkepauschale, so werden die Getränke danach einfach nach dem tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.

Möchten Sie bestimmte Getränke neben der Getränkepauschale lieber separat bezahlen, weil Sie z.B. davon ausgehen, daß Ihre Gäste hiervon nicht ganz so viel trinken, so können wir dies gerne so vor der Veranstaltung ausmachen.

Berechnungsbogen für die Getränkepauschale für 6 Stunden. Danach und davor Getränke nach Verbrauch laut Preisliste	**Preis** je Person
Standardgetränke Petrusquelle Spritzig / Medium / Naturell Coca Cola / Coca Cola Zero / Spezi Original Schweppes Tonic Water / Schweppes Bitter Lemon / Almdudler Saftschorlen (Apfel, Maracuja, Pfirsich, Johannisbeere, Ananas, Rhabarber) Tegernseer Hell / Löschzwerg Radler Rothaus Tannenzäpfle Hopf Weißbiere (Hell, Alkoholfrei, Leicht, Dunkel, Russ´n Halbe) Weine klassisch ausgebaut (z.B. Grüner Veltliner, Grauburgunder, Lugana, Chardonnay, Zweigelt, Syrah, Grappollo Rosso oder Blaufränkisch)	29,90€
Option: Verlängerung der Getränkepauschale je zusätzlicher Stunde	3,50€
Ergänzung: Heißgetränke Espresso / Espresso Macchiato / Cappuccino / Heiße Schokolade / Tee	1,00€
Ergänzung: Perlendes Secco Edition „Kater Mikesch". Weingut Lang (Nahe) / Spritz mit Aperol & Hugo	2,00€
Ergänzung: Barriqueweine Neben dem klassischen Rotweinen zusätzlich mengenmäßig ausgeglichen ein Rotwein aus dem Holzfaß z.B. Zweigelt Reserve, Barbera oder Rosso Superiore)	3,00€
Ergänzung: Longdrinks Gin-Tonic, Campari-Orange, Whiskey-Cola, Rum-Cola, Vodka-K1X-Energy, Vodka-Tonic, Vodka-Lemon	5,00€
Ergänzung: Longdrinks & Cocktails Gin-Tonic, Campari-Orange, Whiskey-Cola, Rum-Cola, Vodka-K1X-Energy, Vodka-Tonic, Vodka-Lemon, Caipirinha, Mojito, Cuba Libre, Sex on the Beach	8,00€
Ergänzung: Spirituosenrunde Eine Runde nach dem Essen (Obstler / Grappa / Averna / Ouzo oder Ramazotti)	1,00€
Ergänzung: Spirituosen Für die Dauer der Getränkepauschale (Obstler / Grappa / Averna / Ouzo / Ramazotti / Jägermeister / Williams). (Voraussetzung: Ergänzung Longdrinks)	3,00€
Option: Kinder-Getränkepauschale Alkoholfreie Erfrischungsgetränke für Kinder von unter 16 Jahren	14,90€

Erfrischungsgetränke & Fruchtiges

Erfrischungsgetränke		Preis
Petrusquelle Gourmet Spritzig / Medium / Naturell	0,2L	2,30€
Petrusquelle Gourmet Medium / Naturell	0,75L	5,90€
Petrusquelle / Tafelwasser Spritzig / Naturell	0,4L	3,20€
Coca Cola (1,9,16)	0,2L	2,60€
Coca Cola Zero (1,9,11,12,16)	0,2L	2,60€
Schweppes Tonic Water (10,16)	0,2L	2,60€
Schweppes Bitter Lemon (3,10,16)	0,2L	2,60€
Orangina (1,2,3,16)	0,25L	2,90€
Orangina Rouge (1,2,3,16)	0,25L	2,90€
Spezi Original (1,9,16)	0,33L	2,90€
Almdudler (1,16)	0,33L	3,20€
Bionade Orange-Ingwer	0,33L	3,20€
Bionade Holunder	0,33L	3,20€
K1X Energy (1,9,14,16)	0,25L	3,50€

Säfte & Nektare		Preis
Apfelsaft naturtrüb	0,2L	2,60€
Maracujanektar	0,2L	2,60€
Rhabarbernektar	0,2L	2,60€
Ananassaft	0,2L	2,60€
Johannisbeernektar	0,2L	2,60€
Orangensaft	0,2L	2,60€
Pfirsichnektar	0,2L	2,60€

Schorlen		Preis
Apfelschorle naturtrüb	0,4L	3,40€
Maracujaschorle	0,4L	3,40€
Rhabarberschorle	0,4L	3,40€
Ananasschorle	0,4L	3,40€
Johannisbeerschorle	0,4L	3,40€
Orangenschorle	0,4L	3,40€
Pfirsichschorle	0,4L	3,40€

Biere, Heißgetränke & Perlendes

Biere		Preis
Tegernseer Hell	0,33L	2,90€
Tegernseer Hell	*0,4L	3,20€
Löschzwerg Radler	0,33L	2,90€
Radler	*0,4L	3,20€
Paulaner Hell Alkoholfrei	0,33L	2,90€
Rothaus Tannenzäpfle	0,33L	3,50€
Beck´s / Beck´s Lemon (1,3)	0,33L	3,50€
Hopf Weißbier	0,5L	3,90€
Hopf Leichtes Weißbier / Alkoholfreies Weißbier / Russ´n Halbe	0,5L	3,90€

* nur im Oberangertheater

Heißgetränke	Preis
Espresso - Cafè Hausbrandt aus Triest	1,90€
Espresso Macchiato	1,90€
Espresso Doppio	3,20€
Cafè Americano	2,60€
Cappuccino	3,20€
Milchkaffee	3,60€
Latte Macchiato	3,90€
Tee (verschiedene Sorten auf Anfrage)	3,20€
Heiße Schokolade	3,60€

Perlendes		Preis
Secco Edition „Kater Mikesch“	0,1L	3,60€
Weißweinschorle	0,2L	3,90€
Hugo (Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda)	0,2L	5,90€
Tocco Rosso (Campari, Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda) (1)	0,2L	5,90€
Spritz mit Aperol (Secco, Aperol, Soda) (1,10)	0,2L	5,90€
Secco Edition „Kater Mikesch“	0,75L	19,90€
Prosecco Valdo Marca Oro	0,75L	29,90€
Moët & Chandon Impérial	0,75L	79,90€
Ruinart Rosé	0,75L	99,90€

Spirituosen

Liköre		Preis
Averna	2cl	2,60€
Baileys (1,2,9)	2cl	2,60€
Becherovka	2cl	2,60€
Jägermeister	2cl	2,60€
Ramazotti	2cl	2,60€

Gin		Preis
Tanqueray (London Dry Gin)	2cl	2,60€
Tanqueray 10 (London Dry Gin)	2cl	2,90€
Duke (Munich Dry Gin)	2cl	2,90€
Feel (Munich Dry Gin)	2cl	2,90€
Hendrick´s (Scottish New Western Dry Gin)	2cl	2,90€
Saffron (French Gin)	2cl	2,90€
Monkey 47 (Schwarzwald Dry Gin)	2cl	3,90€

Rum		Preis
Pampero Ron Especial (1)	2cl	2,60€
Pampero Ron Blanco	2cl	2,90€
Pampero Ron Añejo Selección 1938 (1)	2cl	3,30€
4 x El Ritual (Pampero Expecial, Limetten, Kaffee, Rohrzucker) (1)	4 x 2cl	12,80€

Whiskey		Preis
Johnnie Walker (1)	2cl	2,60€
Jack Daniel´s (1)	2cl	2,90€
Glenmorangie (10 Years) (1)	2cl	3,30€
Talisker (10 Years) (1)	2cl	3,60€
The Glenlivet (12 Years) (1)	2cl	3,60€
Slyrs (1)	2cl	3,90€

Weitere Spirituosen		Preis
Cuervo Tequila Especial (1)	2cl	2,60€
Cuervo Tequila Silver	2cl	2,60€
Grappa	2cl	2,60€
Obstler	2cl	2,60€
Ouzo 12	2cl	2,60€
Molinari Sambuca	2cl	2,60€
Smirnoff Vodka	2cl	2,60€
Williams	2cl	2,60€

Specials		Preis
Smirnoff Vodka	0,5L	35,00€
Rüscherl (1,9,10,16)		3,30€

Longdrinks

Longdrinks	Preis
Rum Cola (Pampero Rum, Coca Cola) (1,9,16)	7,90€
Whisky Cola (Johnnie Walker Whisky, Coca Cola) (1,9,16)	7,90€
Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Tonic Water) (10,16)	7,90€
Campari Orange (Campari, Orangensaft) (1)	7,90€
Beton (Becherovka, Tonic Water) (10,16)	7,90€
Screwdriver (Smirnoff Vodka, Orangensaft)	7,90€
Vodka Cola (Smirnoff Vodka, Coca Cola) (1,9,16)	7,90€
Vodka Lemon (Smirnoff Vodka, Bitter Lemon) (3,10,16)	7,90€
Vodka Tonic (Smirnoff Vodka, Tonic Water) (10,16)	7,90€
Vodka K1x Energy (Smirnoff Vodka, K1x Energy) (1,9,14,16)	8,90€
Cuba Libre (Pampero Rum, Coca Cola, Limetten) (1,9,16)	8,90€
Premium Gin Tonic (Tanqueray10, Duke, Feel, Saffron oder Hendrick´s, Schweppes Tonic Water) (10,16)	9,80€
Super Premium Gin Tonic (Monkey47 oder Tanqueray Rangpur, Schweppes Tonic Water) (10,16)	10,90€

Enthält bzw. kann folgende Zusatzstoffe enthalten:
(1) Mit Farbstoff(en) | (2) Mit Konservierungsstoff(en) | (3) Mit Antioxidationsmittel(n) | (4) Mit Geschmacksverstärkern |
(5) Mit Schwefeldioxid | (6) Mit Schwärzungsmittel(n) | (7) Mit Phosphat | (8) Mit Milcheiweiß | (9) Koffeinhaltig | (10) Chininhaltig
(11) Mit Süßungsmittel(n) | (12) Enthält eine Phenylalaminquelle | (13) Gewachst | (14) Mit Taurin | (15) Mit Nitritpökelsalz
(16) Mit Säurungsmittel(n)/-regulatoren | (17) Enthält eine Phenylalaninquelle | (18) Mit Emulgatoren | (19) Aromatisiert | (20) Enthält Knoblauch

Enthält bzw. kann folgende Allergene / Spuren von enthalten:
(a) Glutenhaltiges Getreide | (b) Krebstiere | (c) Eier | (d) Fisch | (e) Erdnüsse | (f) Soja | (h) Schalenfrüchte | (i) Sellerie | (j) Senf | (k) Sesam |
(l) Schwefeldioxid / Sulfate | (m) Lupine | (n) Weichtiere

*Die Auswahl der Getränke, insbesondere der Cocktails und Biere
ist abhängig von der Art und dem Ort der Veranstaltung.
Alle Angaben sind ohne Gewähr.

Cocktails *

Cocktails	Preis
Bailey´s Colada (Bailey´s Irish Cream, Sahne, Malibu, Ananassaft) (1,9,16,18)	8,90€
Caipirinha (Berro d´Água Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda) (2)	8,90€
Malibu Sunrise (Malibu, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine) (1,2,16)	8,90€
Tequila Sunrise (Cuervo Tequila, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine) (1,2,16)	8,90€

Cocktails mit Gin	Preis
Gin Fizz (Tanqueray Gin, Zitronensaft, Soda) (2)	8,90€
Long Island Icetea (Tanqueray Gin, Cuervo Tequila, Pampero Rum, Smirnoff, Zitronensaft, Coca Cola) (1,9,16)	9,50€
Rusty Poodle (Tanqueray Gin, Maracujanektar, Minze, Limetten, Rohrzucker, Tonic Water) (1,8,10,16)	8,90€
Singapore Sling (Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Bénédictine, Grenadine, Angostura, Limetten, Ananas) (1,2,16)	8,90€

Cocktails mit Rum	Preis
Mai Tai (Pampero Rum Blanco/Especial/ Añejo Selección 1938, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft) (1,2,18)	9,50€
Mojito (Pampero Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker) (2)	8,90€
Piña Colada (Pampero Rum, Kokos, Sahne Ananassaft) (18)	8,90€
Planter´s Punch (Pampero Rum, Grenadine, Sirup, Orangensaft) (1,16)	8,90€

Cocktails mit Vodka	Preis
Caipirovka (Smirnoff Vodka, Limetten, Rohrzucker, Soda) (2)	8,90€
Sex on the Beach (Smirnoff Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Limettensaft, Zitronensaft) (2,3,16)	8,90€
Swimming Pool (Smirnoff Vodka, Blue Curaçao, Kokos, Sahne, Ananassaft) (1,18)	8,90€
Touch Down (Smirnoff Vodka, Apricot Brandy, Limettensaft, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar) (1,2,16)	8,90€

Alkoholfreie Cocktails	Preis
Coconut Kiss (Sahne, Kokos, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft) (2,18)	6,50€
Dreamer (Holundersirup, Limettensaft, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine) (1,2,16)	6,50€
Virgin Caipirinha (Ginger Ale, Limettensaft, Rohrzucker) (2,3)	6,50€
Whirlpool (Blue Curaçao, Kokos, Sahne, Orangensaft, Ananassaft) (1,2,3,18)	6,50€

Weine

Weingut Peth-Wetz
Bermersheim - Rheinhessen

Im südlichen Rheinhessen ist dieses Weingut beheimatet welches von der Familie Peth gemeinsam bewirtschaftet wird.

Auf den sonnengetränkten, kalkreichen Böden gedeihen dort die Weintrauben, welche dann mit viel Ruhe sowie fachmännischer Obhut zu erlesenen, ausdrucksstarken Weinen gekeltert werden.

Assemblage - 2006	
Ein Komposition aus Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon und Dornfelder, die 18 Monate in alten Barriques heranreifen durfte. Mit dem Bouquet von dunklen Waldbeeren und einem konzentrierten Geschmack. Trocken. Kraftvoll, tanninreich und samtig am Gaumen. (alc. 14,5% vol.)	
0,75L	23,90€

Weingut Köllerhaus
Eisenstadt - Burgenland

Ein kleines und sehr feines Weingut mit seinen Rebgärten in den Hügeln um Eisenstadt. Jahr für Jahr werden hier wunderbare trockene Weine hervorgebracht.

Die Weine sind samtig und mild auf der Zunge, trocken, mit harmonischem Tanningehalt und dichter Sortencharakteristik.

Merlot - 2011 / 2007 Kabinett	
Dunkles Rubin, violette Reflexe. Mit dunkler Kirschnase. Ausgereifte Tannine umschmeicheln den Gaumen. Angenehm harmonisch und rund. Etwas Nougat. Trocken. Gute Balance und angenehm trinkfreudig. 18 Monate in alten Barriquefässern gereift. (alc. 13,0% vol.)	
0,75L	23,90€

Cabernet Sauvignon - 2007	
Kräftiges Granatapfelrot mit purpurnem Funkeln. Trocken. Mit Aromen von Zwetschgen und reifen Johannisbeeren. Dunkelrotbeeriger Rückgeschmack. Reife, komplexe, mineralisch geradlinige Struktur. (alc. 13,0% vol.)	
0,75L	23,90€

Weingut Hirtl
Poysdorf - Weinviertel - Niederösterreich

In der sanften und hügeligen Landschaft des Weinviertels widmet man sich hier mit viel Liebe und einem herzlichen Engagement zwischen Tradition und Moderne dem Weinbau.

An den fruchtbaren Hängen des Falkensteiner Hügellandes gedeihen die Trauben in besten Qualitäten, die zu ausgezeichneten Weinen mit einer erlesenen, regionaltypischen Sortencharakteristik führen.

Grüner Veltliner Classic - 2014	
Herrlich dezente Gelbtöne mit grün schimmernden Reflexen und einer frischen, bukettreichen Note. Trocken, schlank mit angenehmer Säure, ausgewogen, leichtem Abgang und sommerfrischen Obstaromen. (alc. 11,5% vol.)	
0,2L	4,90€
0,75L	17,90€

Grüner Veltliner DAC „Waldberg" - 2014	
Der offizielle Wein des Wiener Lifeballs. Sattes Grüngelb. Mit hoher Viskosität. Klar und bukettreich. Reife Delicious-Apfelaromatik umspielt den Gaumen. Dezente Noten nach dunklem Pfeffer. Trocken mit zarter Extraktsüße. Vollmundig und kräftig am Gaumen. Mit saftig schmatzende Kernobstnoten und nachfolgender, eleganter Würze. Harmonisch eingebundener Alkohol, sehr langer Abgang. (alc. 12,5% vol.)	
0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Blauburger Exklusiv - 2011	
Sauber und ausgeprägt in der Nase, erinnert an Heidelbeeren und reife Brombeeren, - dann feine Würze wie Nelke und Pfeffer, fruchtige Säure, weiches Tannin und viel Frucht am Gaumen, kraftvoll und vollmundig, wärmender Alkohol und langer Abgang. Zu leicht würzigen Fleischgerichten, dunklem Fleisch und leicht angebratenen, würzig kräutrigen Beilagen (alc. 14,4% vol.)	
0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Erbhof Nährer
Sankt Georgen - Burgenland

An den Südhängen des Leithagebirges, auf mineralischen und kalkhaltigen Böden, reifen bei pannonischem Klima die Reben für die edlen Weine der Familie Nährer.

Im Einklang mit der Natur entwickeln sich hierbei frische, fruchtige Weißweine und gehaltvolle, dichte Rotweine.

Chardonnay - 2013

Leuchtendes Strohgelb und Aromen wie bei Honigmelonen und Pfirsich, ummalt von einem Sommerwiesenduft. Trocken. Am Gaumen ausgesprochen füllig und dicht, - kräftig im Abgang. Ausgeprägte, schöne Schlieren zeugen von hoher Reife. Ehrlicher, sortentypischer Chardonnay und bester Begleiter bei feinen Speisen. (alc. 13,0% vol.)

0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Gemischter Satz - 2013

Ein „Gemischter Satz" ist eine seltene Besonderheit bei der ähnlich wie beim Cuvée mehrere Rebsorten miteinander zu einem Wein vermählt werden, - wobei anders als beim Cuvée alle Trauben (hier: Neuburger, Grüner Veltliner und Weißer Burgunder) aus einem Rebgarten stammen, gleichzeitig gelesen und auch gemeinsam vinifiziert werden. Bei dieser höchst anspruchsvollen Winzerskunst entstand dieser feinschillernde, hellgelbe Weißwein mit duftender und frischer Aromatik. Am Gaumen mit gekonnt eingebauter, zarter Säuretextur. Bekömmlich, elegant und trocken. (alc. 12,0% vol.)

0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Blaufränkisch - 2011

In kräftigem Rubinrot und mit einem tiefgründigem Bouquet. Mit fruchtigen Weichselaromen, wunderbar komplexer Struktur, weichen Tanninen und guter Extraktsüße am Gaumen. Langer, aromatischer Abgang. Trocken. 18 Monate im großen Holzfaß gereift. (alc. 13,5% vol.)

0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Zweigelt - 2013

Tiefdunkles, funkelndes Rot. Mit ausgeprägten Aromen von reifen Kirschen und Nuancen von zarter Vanille. Prämierter Ausnahmejahrgang. Mild und samtig am Gaumen. Angenehme Tanninstruktur. Trocken. Im Abgang, weich, lang und voll. (alc. 13,5% vol.)

0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Rigo Vini
Alba - Piemont

Rigo Vini ist ein Familienbetrieb und wird von Silvano Rigo und seinem Vater Secondo geführt, der den Betrieb gründet hatte. Die bekannten Weingärten erstrecken sich über sonnenexponierte Hanglagen, welche zu Trauben von außerordentlich hoher Qualität führen. In Zusammenarbeit mit einem ausgezeichneten Önologen werden daraus dann traditionelle, charaktervolle Weine unter Berücksichtigung modernster Technologie gekeltert. Hochwertige DOC-Weine sind das wohlverdiente Resultat.

Barbera d´Alba - 2011

Geschmeidig auf der Zunge. Schwarzrotes Schimmern. Vielfältige Aromen, harmonisch komponiert. Erschließt sich wunderbar einem breiten Publikum und umschmeicheln gekonnt den Weinliebhaber. Vollbeeriger Duft. Mit ausgeprägten Geschmacksnuancen von Zartbitterschokolade, saftigen Kirschen und dunklen Waldheidelbeeren. Elegante Tanninstruktur und wohldefinierter Körper. Ein Jahr in traditionellen Sommereiche-Fässern zu einem strukturreichen Wein gereift. (alc. 13,5% vol.)

0,75L	23,90€

Cantina Marsadri
Raffa di Puegnagno (Brescia) - Lago di Garda

Die Weinreben werden hier auch heute noch nach traditionellen Methoden kultiviert und dann sorgsam mit Unterstützung moderner Verfahren gekeltert. Die Weinkellerei Cantina Marsadri befindet sich im italienischen Raffa di Puegnago am Gardasee.

Die regionaltypischen Weine zeichnen sich durch einen herzlichen Charakter, einen wohldefinierten Körper und eine hohe Trinkfreudigkeit aus.

Lugana Classico - 2014

Komponiert aus Trebbiano di Lugana Trauben. Mit hellgelbem, strahlendem Antlitz. Ausdrucksstark und unverfälscht, unverkünstelt typisch. Für Lugana Entdecker. Extrem ausgewogenes, feinfüliges Frucht-Säure-Spiel. Trocken. (alc. 12,5% vol.)

0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Lugana Brolo - 2014

Hellgelb mit grünschimmernden Farbnuancen. Mit einem Duft von frischen Sommerblüten. Trocken mit frischer, ausgewogener Säure. Kräftig und geschmacksvoll. Klare, mineralische Textur. Mit prägnantem Abgang.
(alc. 12,5% vol.)

0,75L	20,90€

Rosso Brolo - 2014

Ein wunderbar typischer, italienischer Cuveée aus den Rebsorten Groppello, Marzemino, Barbera und Sangiovese. Voller, geschmeidiger Beerenduft. Sehr ausgewogene Aromenkomposition mit reifer, adulter Struktur. Feine Untermalung mit zartschmelzenden und zartbitteren Aromen. Nuacen von frischen Mandeln.

Alle Weine der Linie Brolo werden aus den besten ausgewählten Trauben gewonnen.
(alc. 12,5% vol.)

0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Groppello Brolo - 2014

Kräftiges Rubinrot mit leuchtendem Schein. Mit Aromen von feinen Waldbeeren und Herzkirschen. Milder und sanfter Geschmack. Breitschultrige Grundstruktur. Ehrliche Harmonie und herrliche Sortencharakteristik.
(alc. 13% vol.)

0,75L	21,90€

Rosso Superiore Brolo - 2012

Samtiger Cuvée aus den Traubensorten Groppello, Marzemino, Barber und Sangiovese. Dunkles Granatapfelrot. Mediterraner Duft mit einem Bouquet von dunklen Pflaumenfrüchten. Herrlich geschmeidige Aromatik. Sanftweich auf der Zunge und vollmundig am Gaumen. Volle Reife. Extraktreich und kräftig. 3 Monate in Barriquefässern gereift. (alc. 13,5% vol.)

0,75L	25,90€

Kranz-Junk
Brauneberg - Mosel

Familiengeführtes, charmantes Weingut an der Mittelmosel. Die lange Weinbautradition geht bis auf das Jahr 1475 zurück. Beste Lagen sorgen für ausdrucksstarke Weine. Absoluter Geheimtipp für klarpointierte Rieslinge und Grauburgunder.

Riesling „Brauneberg Sonnenuhr"2012

Eine Riesling-Spätlese aus einer Spitzenlage. Mineralität, Spritzigkeit und seine feinfruchtige Art zeichnen ihn aus. Von Kennern hochgeschätzt. Trocken ausgebaut. Sympathisch und sortentypisch am Gaumen.
(alc. 12,5% vol.)

Letzte Flaschen!

0,75L	21,90€

Bodegas Marco Real
Navarra - Spanien

Im mittelalterlichem Weinort Olite im sonnenumschmeicheltem Navarra, wurde dieses moderne Weingut vor über 25 Jahren an den Ausläufern der Pyrenäen gegründet. Bekannt wurde es seitdem für seine qualitativ hochwertigen Crianzas und Reservas.

Die geschmeidigen, vollmundigen und temperamentvollen Rotweine der Familie Belasco sind immer eine harmonische Komposition aus den lebendigen, rebsortenspezifischen Charaktereigenschaften.

Crianza - 2011

Eine Mariage aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Getrennt voneinander in französischen und amerikanischen Barriquefässern 12 Monate gereift. Dunkles Kirschrot mit Rubinschimmer am Glasrand. An der Nase mit einem Hauch von reifen Früchten. Wunderbare Primäraromen. Vollmundig, intensiv und komplex im Geschmack. Fruchtige Nuancen umspielen gekonnt die im Einklang stehende, untersetzte Eichennote. Im Nachgeschmack lange anhaltend und geschmeidig . Trocken. (alc. 14,5% vol.)

0,75L	21,90€

Crianza Colección Privada - 2011

Ein Cuvée aus den von Hand gelesenen Rebsorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Graciano. Die Trauben stammen aus kleinen Weingärten um den Ort Torres del Rio und wurden getrennt voneinander gelesen und vinifiziert, gereift in mehr als 12 Monaten in französichen Eichenfässern. Dunkles, kräftiges Blutrot mit dunkelviolettem Schleier. Aroma von reifen, roten Beeren mit feinen Röstaromen nach getoastetem Bauernbrot und seidigcremigem Kaffee. Voluminöser, fulminanter, geschmeidiger Abgang. Trocken. (alc. 14,5% vol.)

0,75L	23,90€

Weingut Gruber
Röschitz - Weinviertel - Niederösterreich

Seit 1814 ist die Familie Gruber aus Röschitz eng mit der Natur, der Landwirtschaft und dem Weinbau verbunden. Wobei bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts der Wein fast nur für den Eigenbedarf angebaut wurde. Der Traum des sechszehnjährigen Ewald Gruber von einem eigenen Weingut sollte sich jedoch erfüllen. Im westlichen Weinviertel, an den Ausläufern des Manhartsberges gelegen, werden nun mit viel Leidenschaft und großem Erfolg herrliche, von Mineralik strotzende, Weißweine auserkoren.

Welschriesling „Röschitz" - 2013

Zartes Sonnengelb mit sanftem, frühlingshaftem Wiesenduft. Im Geschmack würzig und fruchtbetont. Gut eingebaute, anregender Fruchtaromen. Der leichte und beschwingte Charakter machen diesen Wein äußerst sympathisch und auch für Weindebütanten unauffällig einfach zugänglich. Feine mitschwingende Apfelnoten. Frisch und trocken. (alc. 12% vol.)

0,75L	19,90€

Sauvignon Blanc „Röschitz" - 2014

Eleganter Körper, reichlich Finesse und ein unwiderstehlicher Sortencharakter sind die drei Schlagworte die diesen Sauvignon Blanc wohl am besten beschreiben. Gelbgrün in der Farbe. Feiner Duft nach Litschi. Ein Hauch von weißen Ribiseln und Holunderblüten. Untermalt durch sanfte, exotische Anklänge. Straff am Gaumen mit intensiven Aromen. Der Anbau auf den örtlichen Urgesteinsböden bildet die Basis für eine perfekt ausgewogenen, mineralischen Körper. Zarte Stachelbeeraromen vor dem Abgang. trocken. (alc. 12,5% vol.)

0,75L	21,90€

Weingut Toni & Gerd Lang
Hergenfeld - Nahe

Hergenfeld ist ein kleines Weindorf am Rande des Soonwaldes, dem Fuße des Hunsrücks - inmitten einer idyllischen Landschaft.

Durch eine schonende Verarbeitung bleiben die sortentypischen Charaktereigenschaften der Weine besonders gut erhalten. Sie präsentieren sich mit feinen Fruchtaromen und einer jugendlichen Frische und Lebendigkeit sowie einer leidenschaftlichen Fülle und langanhaltender Aromatik.

Grauburgunder - 2014	
Sanftes Gelb. Klarer, mineralischer Duft mit untermalten Noten von Honigmelone und Citrusfrüchten. Ausdrucksstark und ausbalanciert im Geschmack. Wunderbarer Begleiter zu festlichen Speisen. Besonders vielseitig und harmonisch auch in Kombination mit unterschiedlichsten Speisen. Wunderbare, vollmundige Trinkreife. Der Ausklang auf eine frische und sehr feine Art. Grauburgunder-Selektion. (alc. 12% vol.)	
0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Riesling „Hochgewächs" - 2013	
Feingliedriger Riesling aus einer Premiumlage. Die Reben gedeihen hier auf den mineralischen Böden besonders prächtig und verleihen diesem Riesling eine charaktervolle, ausgewogene Aromatik. Von der Struktur her überaus feingeschliffenen und komplex. Elegant, sortentypisch und herrlich leicht verständlich und kombinierbar. (alc. 12,0% vol.)	
0,75L	21,90€

Weingut Sailer
Großhöflein - Burgenland

Das Weinbaugebiet Großhöflein erstreckt sich vom Föllig-Hügel talabwärts über eine schmale Ebene bis zu den Hängen des Leithagebirges im Nordburgenland. kalkhaltige und sandig-lehmige Böden herrschen vor.

Im Zusammenspiel mit dem Pannonischem Klima entstehen ausdrucksstarke Weine, die über Eleganz und Charme verfügen.

Zweigelt - 2011	
Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase feine Kirscharomen, zartblättrig unterlegt. Dunkle Waldbeeraromen in der Textur. Harmonisch mit angenehmen Abgang. Schnell zugänglich. Im großen Holzfaß mild ausgebaut. Trocken. (alc. 13,0% vol.)	
0,75L	19,90€

Blaufränkisch - 2011	
Intensives Rubinrot mit einem dunklen Kern. In der Nase fruchtig, würzig und leicht pfeffrig, Kirsch- und Weichselaromen. Kräftiges Tannin, milde Säure und langer, angenehmer Abgang. Trocken. (alc. 13,0% vol.)	
0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Blaufränkisch Wulka - 2010	
Sehr dunkles, opakes Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase frische Zwetschgen, unterlegt mit angenehmer Kräuterwürze, zart nach Brombeeren. Am Gaumen elegant. Feine Extraktsüße. Mit Aromen nach frischgeernteten Kirschen. Finessenreicher Säurebogen. Trocken. Dunkles, süßes Beerenkonfit im Abgang. Zeigt eine anspruchsvolle Länge, feiner Nougat im Rückgeschmack. Ausbau im kleinen Holzfaß für circa 16 Monate. (alc. 14,0% vol.)	
0,75L	23,90€

Letzte Flaschen!

Domus Dei
Rioja - Spanien

Es ist eine Herzensangelegenheit der Weinbaufamilie Belasco, das vor ein paar Jahren aus dem Dornröschenschlaf erweckte, uralte Weingut „Domus Die" im Rioja wieder zu neuem Glanz zu verhelfen. Die Vorzeichen hierfür stehen gut. Phantastische Rebstöcke, unter anderem über 40 Jahre alte Tempranillo-Weingärten, bringen beste, aromatische und ausgewogene Trauben hervor, - und dies konstant Jahr für Jahr. Zusammen mit der weitreichenden, jahrzehntelangen Weinkellererfahrung entstehen temperamentvolle, typisch südländische, vollaromatische und dichte Premiumweine.

Crianza - 2012	
In ein wunderschönes, dunkelrotes Samtkleid gehüllt und durch apostolische zwölf Monate in französischen und amerikanischen Eichefässern gesegnet. Rubinorter Tempranillo. Es eröffnen klare Aromen von dunklen Beeren die Geschmacksgala, gefolgt und unterlegt von fein abgestimmten Tupfern gerösteter Mandeln. Sehr ausgewogener Geschmack. Milde Nougatnoten am Gaumen. Weicher, langanhaltender Abgang. trocken.	
0,75L	21,90€

Reserva - 2009	
Nach achtzehn Monaten Reife in französischen Eichefässern und weiteren mindestens achtzehn Monaten Lagerung und Entspannung in den Weinflaschen, offenbart sich diese stierblutrote geschmacksintensive Reserva aus der Tempranillo-Traube. Leichte Kupfer-nuancen zeigen sich im Kerzenlicht. An der Nase entfalten sich Aromen von dunklen Brombeeren, sanfter Vanille und zartschmelzender Schokolade. Der komplexe, mineralische Hintergrund zeigt sich dominant und bildet eine perfekte Basis für die weichen, abgerundeten und dichten Aromen im Vorspiel. Ein ausgesprochen harmonischer, intensiver Wein der einem bei jedem neuen Glas eine imaginäre Reise ins entfernte, spanische Rioja bietet. trocken.	
0,75L	26,90€

Weinbau Koppitsch
Neusiedel am See - Burgenland

Die Weingärten befinden sich in Nachbarschaft des Neusiedler Sees, - an den Ausläufern des Leithagebirges und am Rand der Parndorfer Platte. Auf den unterschiedlichen Böden hat jede Sorte Ihren besten Platz, der sich geschmacklich, harmonisch in den feinen Weinen widerspiegelt.

Die Trauben werden noch sorgsam handgelesen und schonend weiterverarbeitet. Der Dank für diese großen Mühen sind wertvolle Weine mit vielfältigen und ausgewogenen Aromen.

Welschriesling „Neuberg" - 2014	
Zartes Gelb mit leicht schimmerndem Grün. Ausgeprägtes Bouquet nach grünen Äpfeln. Trocken mit leichter, spritziger Fruchtigkeit und anregender, ausgewogener Säure. Feinwürziger, pointierter Geschmack und ein besonders eleganter Vertreter der Welschrieslinge. Harmonischer sommerfrischer Abgang. (alc. 12,0% vol.)	
0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Zweigelt DAC - 2013	
HIer kann man kurz und prägnant bleiben: Kräftige Farbe. Fruchtiges, Beerenaroma in der Nase. Saftig nach dunklen Herzkirschen am Gaumen, langanhaltend und geschmeidig. Trocken. In gebrauchten Eichenfässern gereift. Ein Zweigelt in bester Form! (alc. 13,5% vol.)	
0,75L	21,90€

Zweigelt Reserve - 2006	
Gewachsen auf tonigem Tertiärböden im sonnenumschmeichelten Burgenland, bilden die Zweigelt-Rebstöcke im besten Alter geschmackvolle, charakteristische Trauben aus, die gekeltert 12 Monate in kleinen Eichenfässern reifen. Das Resultat ist eIn kräftiger, ehrlicher Rotwein mit ausgewogener Tanninstruktur, geringer Säure und prachtvoller, fruchtiger Kirscharomatik am Gaumen. Eleganter Abgang. Trocken. (alc. 13,5% vol.)	
0,75L	23,90€

Viñedos de Villaester
Zamora - Spanien

Seit über 25 Jahren befindet sich nun das Weingut in Familienbesitz, wobei die Rebstöcke der Hauptsorte „Tinta de Toro" teilweise 40, 50 Jahre und älter sind. Die Trauben werden noch mit Hand geernet und im Weingut selektiert. Moderne, intensive, aromatische und gleichzeitig komplexe Weine sind das Resultat.

Avutarda - 2013	
Tempranillo und Cabernet Sauvignon sind die beiden Hauptrebsorten dieses sehr ausgewogenen Cuvées. Dunkelrot mit rubinroten Reflexen. Dunkle, beerige Noten die perfekt mit den Holzaromen aus der Eichenfaßlagerung harmonieren. Wunderbarer Speisenbegeleiter der nsich nicht zu stark in den Vordergrund drängt. Lang anhaltender, sehr angenehmer Abgang. Geschmeidig.	
0,2L	5,90€
0,75L	19,90€

Getränkebons

Bei den Getränken haben Sie die Qual der Wahl! - bei uns können Sie aus einer Vielzahl von Möglichkeiten, die für Sie praktischste Variante der Getränkeabrechnung wählen. Oftmals sind auch Kombinationen aus mehreren Abrechnungsvarianten möglich.

Haben Sie bei Ihrer Veranstaltung als Gastgeber nur ein begrenztes Getränkebudget oder möchten Sie die Getränke pro Gast limitieren? - dann wären für Sie vielleicht unsere Getränkebons interessant. Hier bestimmen Sie flexibel, auf wie viele Getränke Sie Ihre Gäste einladen möchten. Jemandem aus der Familie geben Sie vielleicht einen Getränkebon mehr und einem Bekannten wohlmöglich einen weniger. Der Getränkegenuß bleibt für Sie trotzdem immer transparent und übersichtlich.

Sie können nicht nur zu Beginn Ihres Events Getränkebons erwerben sondern auch während der Veranstaltung welche beim Barkeeper nachkaufen. Sogar zu viel gekaufte Bons können Sie nach der Veranstaltung wieder zurückgeben!

Ihre Gäste profitieren von einer großen Auswahl an Getränken von unserer Bonliste (siehe folgende Seite), und sie können sich Ihren Getränkewunsch fair sowie zeitlich flexibel einteilen.

Getränkebon	**Preis** je Stück
für 1 Getränke (lt. Liste)	3,30€

Getränkekarte ... für Bons

Erfrischungsgetränke		Preis
Petrusquelle Gourmet Spritzig / Medium / Naturell	0,2L	1 Bon
Coca Cola (1,9,16) / Coca Cola Zero (1,9,11,12,16)	0,2L	1 Bon
Schweppes Tonic Water (10,16) / Bitter Lemon (3,10,16)	0,2L	1 Bon
Spezi Original (1,9,16)	0,33L	1 Bon
Orangina (1,2,3,16) / Orangina Rouge (1,2,3,16)	0,25L	1 Bon
Bionade Holunder / Bionade Orange-Ingwer	0,33L	1 Bon
K1X Energy (1,9,14,16)	0,25L	1 Bon

Säfte & Nektare		Preis
Apfel naturtrüb / Maracujanektarsaft / Rhabarbernektar	0,2L	1 Bon
Ananassaft / Johannisbeernektar / Orangensaft / Pfirsich	0,2L	1 Bon

Schorlen		Preis
Apfel naturtrüb / Maracuja / Rhabarber / Ananas	0,3L	1 Bon
Johannisbeer / Orangen / Pfirsich	0,3L	1 Bon

Perlendes		Preis
Secco Bavarese	0,1L	1 Bon
Weißweinschorle auf Eis	0,2L	1 Bon
Hugo (Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda) (5)	0,25L	2 Bons
Tocco Rosso (Campari, Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda) (1,5)	0,25L	2 Bons
Spritz mit Aperol (Secco, Aperol, Soda) (1,5,10)	0,25L	2 Bons

Biere		Preis
Tegernseer Hell	0,33L	1 Bon
Löschzwerg Radler / Paulaner Hell Alkoholfrei	0,33L	1 Bon
Rothaus Tannenzäpfle / Beck´s / Beck´s Lemon (1,3)	0,33L	1 Bon
Hopf Weißbier	0,5L	1 Bon
Hopf Leichtes / Alkoholfreies Weißbier / Hopf Russ´n Halbe	0,5L	1 Bon

Heißgetränke	Preis
Espresso / Espresso Macchiato	1 Bon
Cafè Americano / Cappuccino / Milchkaffee	1 Bon
Tee (verschiedene Sorten auf Anfrage) / Heiße Schokolade	1 Bon

Liköre		Preis
Averna / Becherovka / Baileys (1,2,9)	2cl	1 Bon
Jägermeister / Ramazotti	2cl	1 Bon

Spirits		Preis
Tanqueray (London Dry Gin)	2cl	1 Bon
Pampero Ron Especial (1)	2cl	1 Bon
4 x El Ritual (Pampero Expecial, Limetten, Kaffee, Rohrzucker) (1)	4 x 2cl	4 Bons
Johnnie Walker (1)	2cl	1 Bon
Cuervo Tequila Especial (1) / Cuervo Tequila Silver	2cl	1 Bon
Grappa / Obstler / Ouzo12 / Sambuca / Williams	2cl	1 Bon
Smirnoff Vodka	2cl	1 Bon

Longdrinks & Cocktails	Preis
Rum Cola (Pampero Rum, Coca Cola) (1,9,16)	2 Bons
Whisky Cola (Johnnie Walker Whisky, Coca Cola) (1,9,16)	2 Bons
Gin Tonic (Tanqueray Gin, Tonic Water) (10,16)	2 Bons
Campari Orange (Campari, Orangensaft) (1)	2 Bons
Screwdriver (Smirnoff Vodka, Orangensaft)	2 Bons
Vodka Cola (Smirnoff Vodka, Coca Cola) (1,9,16)	2 Bons
Vodka Lemon (Smirnoff Vodka, Bitter Lemon) (3,10,16)	2 Bons
Vodka Tonic (Smirnoff Vodka, Tonic Water) (10,16)	2 Bons
Vodka K1x Energy (Smirnoff Vodka, K1x Energy) (1,9,14,16)	2 Bons
Premium Gin Tonic (mit Tanqueray10, Duke, Feel, Saffron oder Hendrick´s) (10,16)	3 Bons
Cuba Libre (Pampero Rum, Coca Cola, Limetten) (1,9,16)	3 Bons
Cocktails (je nach Veranstaltung auf Anfrage)	3 Bons

Weine		Preis
Rotwein (verschiedene auf Anfrage)	0,1L	1 Bon
Weißwein (verschiedene auf Anfrage)	0,1L	1 Bon

Speisen

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie mit unseren Speisen verköstigen dürften. Unser hauseigenes Küchenteam bereitet Ihnen diese frisch und exklusiv für Ihre Veranstaltung vor.

Sie haben bei vielen unserer Speisen die Möglichkeit zwischen den unterschiedlichen Darreichungsarten „Flying Buffet", „Buffet" oder „Gesetztes Essen" zu wählen.

1. Flying Buffet

Beim „Flying Buffet" werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam direkt dort bedient, wo sie sich gerade aufhalten, - egal ob sie an Tischen sitzen, sich in den Räumen bewegen oder am Stehtisch aufhalten. Beim „Flying Buffet" werden die Speisen, mit Ausnahme der Hauptspeisen die auch auf großen Tellern bzw. in großen Schalen serviert werden, in kleinen Schüsseln, Gläsern, Schalen oder auf Tellerchen gereicht. Es ist eine kommunikative Servierart für Gesellschaften bei denen eine lockere Stimmung und ein wenig Bewegung unter den Gästen erwünscht ist. Bei partyähnlichen Events und bei festlichen Empfängen ist sie die am häufigsten gewählte Speisen-Darreichungsart. Insbesondere bei kleineren, gebratenen Speisen garantiert das „Flying Buffet" durch den schnellen Weg zu Ihren Gästen den bestmöglich knusprig-heißen Geschmack. Zudem bekommen auch alle Gäste die lieber ein wenig abseits stehen leichter in den Genuß der Speisen. Neben dem Fingerfood können im „Flying Buffet" auch Zwischengerichte und Hauptspeisen serviert werden. Diese werden, - im Gegensatz zur Darreichung in Buffetform - einzeln in unserer Küche garniert. Idealerweise sollte man hierbei jedoch Speisen wählen, die gut mit nur einem Besteckteil genossen werden können. Je nach Auswahl können 6 bis 10 unterschiedliche Fingerfood-Speisen ein 3-Gänge-Menü ersetzen.

2. Buffet

Bei der Darreichung in Buffetform haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich die Speisen selbst am Buffet zusammenzustellen und dabei eine angepasste Portionsgröße zu wählen. Zudem ist man bezüglich der Essenszeit variabler. Bei den Buffet-Speisenangeboten haben wir bei der Preiskalkulation bereits zwischen 5% und 15% Extraportionen einkalkuliert.

3. Gesetztes Essen

Bei einem serviertem Menü werden Ihre Gäste von unseren Servicekräften direkt an ihrem zumeist festlich eingedeckten Platz bewirtet. Das „Gesetzte Essen" ist in der Regel die eleganteste Speisen-Darreichungsform. Ähnlich wie beim „Flying Buffet" kommen auch hier Ihre Gäste in den optischen Genuß von einzeln garnierten Portionen.

4. Speisenangebote

Hier finden Sie einen Auszug aus unserem Speisenangebot mit verschiedenen Amuses Geules, Fingerfood-Varianten, Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen, Desserts, Mitternachtssnacks und unterschiedlichen Mustermenüs. Gerne können Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü aus den Speisenvorschlägen zusammenstellen. Haben Sie einen ganz besonderen Speisenwunsch, den Sie hier nicht finden können? - Gerne können wir hiernach bei unserem Küchenteam anfragen.

Wir haben unsere Speisenangebote auf Basis von 50 und mehr gleichen Einzelspeisen bzw. Menüs kalkuliert, um Ihnen eine erste Kalkulationsgrundlage an die Hand geben zu können. Bei jeweils 50 und mehr Portionen können wir Ihnen ein besonders günstiges Speisenangebot unterbreiten, welches meist deutlich unter ortsüblichen Angeboten liegt. Bei geringeren Mengen entstehen Mindermengenzuschläge, da sich ein ähnlich hoher Zubereitungsaufwand auf weniger Portionen verteilt.

Alle Preise in unserem Speisenangebot sind bereits inklusive der gesetzlichen MwSt.. Die Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location.

Folgende Mindermengenzuschläge können bei geringeren Gästezahlen, unterschiedlichen Menükomponenten oder bei Bestellung einer kleineren Speisenstückzahl entstehen:

Bei 40-49 gleichen Portionen +10%
Bei 30-39 gleichen Portionen +20%
Bei 20-29 gleichen Portionen +30%
Bei 10-19 gleichen Portionen +50%

Symbol	Zeichenbedeutung
	Amuses Geules
	Flying Buffet
	Gesetztes Essen
	Buffet
	Vegetarisch
2	[2] Auch vegetarisch möglich

	Preis
Amuses Geules zum Empfang auf den Tischen. (Preis pro Person bei mindestens 50 Gästen)	
Almendras tostadas Geröstete, gesalzene Mandeln	1,80€
Olivenschälchen Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot	1,90€
Humus mit Kichererbsen, Sesam und Baguette	2,30€
Gemüsesticks mit frischer Paprika, Staudensellerie, Karottenstiften und Kräuterfrischkäsedip	2,60€
Grissinis mit feinem italienischem Parmaschinken	2,90€
Asiatische Knabberschalen Wasabi-Nüsse, Reiscracker und Krabbenchips	2,90€
Amuses-Geules-Variation Almendras tostadas, eingelegte Oliven und Humus	3,60€

Canapées und Tramezzinis und Wraps als Flying Buffet oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Stück)	**Preis**	
Canapée „Milano" mit Mailänder Salami	1,90€	2,10€
Canapée „Helsinki" mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,10€	2,30€
Canapée „Parma" mit aromatischem Parmaschinken	2,10€	2,30€
Canapée „Kopenhagen" mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	1,70€	1,90€
Canapée „Mayrhofen" mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,10€	2,30€
Canapée „Normandie" mit Camembert und Preiselbeeren	2,10€	2,30€
Canapée „München" mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	1,90€	2,10€
Canapéevariation mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	5,50€	5,90€
Tramezzini „San Remo" mit Radicchio und Basilikumcreme	3,30€	3,60€
Tramezzini „Caprese" mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	3,30€	3,60€
Tramezzini „Trentino" mit italienischem Bauernschinken und getrockneten Tomaten	3,30€	3,60€
Tramezzini „Chicken-Curry" mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Salat	3,30€	3,60€
Tramezzini „Napoli" mit Thunfisch, Ei und Cipolla Rossa	3,30€	3,60€

Bruschettas, Panninis und Flammenkuchen ofenfrisch und knusprig gebraten als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Bruschetta „Classico" mit Tomate und Parmesan (2 Stück)	2,90€
Bruschetta „Prosciutto" mit Bauernschinken und Parmesan (2 Stück)	3,20€
Bruschetta „Olio" mit Oliventapenade und Parmesan (2 Stück)	3,20€
Bruschetta „Sardella" mit Tomate, Parmesan und Sardellen (2 Stück)	3,20€
Bruschettavariation mit je ein „Classico", „Prosciutto" und „Olio" (3 Stück)	4,50€
Panini „Formaggio e Verdura mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchinischeiben	2,60€
Panini „Prosciutto e Formaggio" mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Bergkäse	2,60€
Panini „Formaggio Caprino" mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	2,60€
Tarte flambée traditionelle Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm (2 Stück)	3,30€
Tarte flambée vegetarienne Flammkuchenstückchen mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm (2 Stück)	3,30€

Fingerfood als Flying Buffet und teilweise Buffet (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	**Preis**	
Satée-Spießchen gebratene Hühnchenspieße in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	2,90€	-
Laab Gai lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée	3,30€	4,30€
Lachsröllchen mit Dill-Frischkäse	3,30€	4,30€
Guacamole im Weckglas Avocadocreme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissinis	3,60€	4,60€
Obatzda mit bayrischer Brezn	3,30€	4,30€
Speckdatteln Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	2,90€	-
Ziegenkäsepralinen Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,20€	-
Peppadews mit Frischkäse gefüllte, kleine, leicht pikante Herzpaprikas	2,90€	3,90€
Mini-Quiche mit Spinat-Ricottafüllung, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,30€	-
Mini-Quiche „Lorraine" mit Speck und Zwiebeln	4,30€	-
Mini-Fleischpflanzerl auf Münchner Kartoffelsalat	3,90€	-
Gambas in feiner Kokos-Ingwer-Sauce	3,90€	4,90€
Lachs-Tartare im Weckglas mit Wakame-Algensalat und Sesam	4,90€	5,50€

Suppen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	**Preise**		
Tom-Kha-Gai 2 mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,30€	5,80€	5,30€
Tom-Kha-Gung 2 Thailändische Garnelensuppe mit Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,50€	6,00€	5,50€
Gelbe Linsensuppe 2 mit Kokosmilch und Flußkrebsen	4,30€	5,80€	5,30€
Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen, Gemüsestückchen und gehobeltem Parmesan	3,90€	5,40€	4,90€
Gazpacho kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons	3,60€	4,90€	4,60€
Gurken-Dill-Suppe geeist, mit frischem Dill und gerösteten Buttercroutons	3,60€	4,90€	4,60€
Karotten-Curry-Suppe mit Kokosmilch und Daikonkresse	3,60€	4,90€	4,60€
Maronencremesuppe mit feiner Sherrynote	4,30€	5,80€	4,90€
Champagnerkrautsuppe mit Thymian-Croûtons	4,40€	5,90€	5,40€
Champignoncremesuppe mit Trüffelcroûtons	3,90€	5,40€	4,90€
Gepfefferte Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse	3,90€	5,40€	4,90€
Broccolicremesuppe mit Pfefferschaum und Mandeln	3,90€	5,40€	4,90€
Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit karamellisierten Maronen	3,90€	5,40€	4,90€
Bayrische Griesnockerlsuppe 2 Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Petersilie	3,60€	4,90€	4,60€
Arabische Linsensuppe mit orientalischen Gewürzen und Koriander	3,90€	5,40€	4,90€
Rote Beete Cremesuppe mit Süßkartoffelchips	3,90€	5,40€	4,90€
Kürbissuppe mit stairischem Kerndlöl und gerösteteten Kürbiskernen	3,90€	5,40€	4,90€
Frittatensuppe 2 Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Pfannkuchenstreifen	3,90€	5,40€	4,90€

Salate und Vorspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	**Preise**		
Antipasti-Variation mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischoken und Peppadews	3,90€	5,90€	4,90€
Mediterrane-Vorspeisen-Variation mit gegrillten und eingelegtem Gemüse, Bresaola, Mailänder Salami, Pecorino, Gorgonzola, Oliven	7,90€	9,90€	12,90€
Bresaola-Carpaccio mit Balsamico-Vinaigrette, Ruccola und gehobeltem Parmesan	3,90€	6,50€	5,30€
Blattsalatvariation [2] mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck + 1,30€)	-	5,60€	-
Wildkräutersalat Salatvariation mit Wildkräutern, Blüten Himbeer-Limonen-Vinaigrette und gerösteten Kürbiskernen	-	8,90€	-
Yam Woon Sen [2] Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ingwer,Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit Garnele + 1,60€)	3,90€	5,60€	4,60€
Pennesalat mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini,getrockneten Tomaten und Pinienkernen	3,30€	-	4,30€
Marokkanischer Couscous-Salat mit Gemüsestückchen, Rosinen und frischer Minze (mit Hühnchenspieß +2,30€)	3,30€	4,90€	4,30€
Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat mit hausgemachtem Basilikumpesto.	2,90€	4,60€	3,90€
Orientalischer Kichererbsensalat mit Tomatenstückchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander	2,90€	4,60€	3,90€
Griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Paprika, Blattsalaten, Gurke und Tomaten	3,60€	5,30€	4,60€
Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven	2,60€	-	3,60€
Curry-Chicken-Salad mit Hühnchen, Koriander, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln	3,60€	6,50€	5,30€
Caesar´s Salad mit Romanasalat, Parmesan und Croûtons (mit Hühnchenstückchen + 2,30€)	-	5,60€	-

Pastagerichte als halbe Portion im Flying Buffet (oder Zwischengericht) , Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mind. 50 Portionen)	**Preise**		
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta mit Sahnesauce, Ruccola und Parmesan	7,90€	9,80€	11,80€
Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta an Sahne-Trüffelsauce und Parmesanflocken	7,90€	9,80€	11,80€
Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta mit mediterraner Gemüse-Ratatouille-Sauce, Ruccola und Parmesan	7,90€	9,80€	11,80€

Hauptspeisen als Gesetztes Essen oder Buffet und teilweise auch als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	**Preise**		
Panang Thai-Curry [2] mit Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Sprossen und Duftreis	10,90€	10,90€	12,90€
Chicken Teriyaki Hühnchenstückchen in japanischer Soja-Honig-Marinade mit Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
Massaman Thai-Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamon, Cashews, Kartoffelstückchen, Sprossen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
Gaeng Ped Gung [2] Rotes Thai-Curry mit Garnelen, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüsestückchen, Sprossen und Duftreis	12,90€	12,90€	14,90€
Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse , Syrah-Thymian-Jus und Rosmarinkartoffeln	-	18,90€	21,90€
Hühnchenfilet gefüllt mit Aprikosen an Gemüse-Couscous und Pflaumenchutney	-	17,90€	19,90€
Orientalische Hühnchenspieße mit Paprika und Zwiebeln an orientalisch gewürztem Gemüse, Reis und Aprikosenchutney	-	15,90€	18,90€
Hühnchenfilet gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut, Sauce und Serviettenknödeln	-	16,90€	19.90€
Puteninvoltinis. Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parma- schinken, Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90€	18,90€	21,90€
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons und Spinatspätzle	12,90€	12,90€	14,90€
Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Orangen-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	16,90€	18,90€	21,90€
Lachsfilet auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse mit Duftreis und Zitronen-Weißwein–Sauce	17,90€	19,90€	22,90€
Gebratenes Zanderfilet an mediterranem Gemüsepotpourri, Mandelreis und Dill-Limonen-Sahnesauce	16,90€	18,90€	21,90€
Bayrischer Schweinebraten mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2,00€)	-	10,90	13,90€
Spanferkelrollbraten mit Biersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	-	14,90€	18,90€
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	18,90€	21,90€

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce, Butterspätzle und Butter-Vanille-Karotten	16,90€	18,90€	21,90€
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thmian-Jus	19,90€	21,90€	26,90€
Rindergoulasch mit bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut + 1,60€)	12,90€	14,90€	17,90€
Rosa gebratenes Roastbeef mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	22,90€	28,90€
Rinderfilet-Medaillons mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	23,90€	29,90€
Hirschragout mit Preiselbeeren an Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	17,90€	19,90€	23.90€
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und Petersilie	10,90€	11,90€	14,90€
Filo-Gemüsenester Ratatouille-Gemüse mit Fetastückchen im knusprigem Filoteig	10,90€	11,90€	14,90€
Gemüsethaler mit Fetafrischkäse und Kartoffel-Apfel-Gratin	10,90€	11,90€	14,90€

Nachspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	**Preise**		
Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo	3,20€	4,60€	3,90€
Espresso-Pannacotta mit Valrhonaschokolade	3,50€	4,90€	4,20€
Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdekoration	3,60€	5,90€	4,60€
Weiße Mousse mit Ananaschutney und Cassissugo	4,20€	5,90€	5,20€
Kokosmilchcreme mit Batida di Coco und Mangopüree	3,60€	5,90€	4,60€
Griesflammerie mit Zwetschgenröster und Sternanis	3,60€	4,90€	4,60€
Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrumble und Pflaumenragoût	3,60€	5,90€	4,60€
Crème Brûlée mit feiner Vanillenote	3,60€	4,90€	-
Himbeer-Mascarpone-Trifle mit Bisquit und Buttercrumbles	3,60€	5,90€	4,60€
Obstsalat mit Mandeln und Cointreau	3,60€	4,90€	4,60€
Waldbeerentiramisu mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	3,60€	5,90€	4,60€
Bayrische Topfencreme mit frischen Früchten	3,60€	5,90€	4,60€
Amarettotraum Mascarponecreme mit Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble	3,90€	5,90€	4,90€

Kuchen als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	**Preise**		
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	4,30€	4,30€	5,30€
Französisches Schokotörtchen mit warmen Kern und Schlagobers	2,90€	3,90€	-
Aprikosen-Tarte mit Streuseln und Schlagobers	3,60€	3,60€	4,60€
Kater Mikesch Schokokuchen mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern	2,90€	3,90€	3,90€
Bayrischer Apfelstrudel Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce	3,30€	4,60€	4,30€

Mitternachtsnacks als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	**Preise**		
Chili con Carne mit Schmand und Pugliesebrot	3,90	3,90€	4,20€
Käseplatte mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf (je halbe Portion)	-	-	2,90€
Currywurst mit Baguette	4,60€	-	4,90€

Flying Buffet Menüs

Flying Buffet - Menü #F1 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Olivenschälchen Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot **Bruschetta „Classico"** mit Tomate und Parmesan (2 Stück) **Knusprig gegrillte Satée-Spießchen** in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce (2 Stück) **Panang Thai-Curry** [2] mit Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis **Pannacotta** mit dunkelrotem Himbeersugo	19,90€

Flying Buffet - Menü #F2 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Tarte flambée traditionelle Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm **Putenrahmgeschnetzeltes** mit Champignons und Spinatspätzle **Himbeer-Mascarpone-Trifle** mit Bisquit und Buttercrumbles	19,90€

#Flying Buffet - Menü #F3 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Obatzda mit bayrischer Brezn **Mini-Fleischpflanzerl** auf Münchner Kartoffelsalat **Rahmschwammerl** mit Semmelknödel und Petersilie **Bayrischer Apfelstrudel** Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce	19,90€

Flying Buffet - Menü #F4 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Antipasti-Variation mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischoken und Peppadews **Tessiner Kartoffelsalat** mit Kapern und Oliven **Puteninvoltinis.** Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken und Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln **Espresso-Pannacotta** mit Valrhonaschokolade	27,90€

Flying Buffet - Menü #F5 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Amuses-Geules Almendras tostadas und schwarze und grüne, eingelegte Oliven **Ziegenkäsepralinen** Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück) **Lachs-Tartare im Weckglas** mit Wakame-Algensalat und Sesam **Gebratenes Entenbrustfilet** mit Rotwein-Orangen-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln **Waldbeerentiramisu** mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	32,90€

Gesetzte Essen und Menüs

Gesetztes Essen - Menü #G1 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Griesnockerlsuppe [2] Rinderbouillon (oder Gemüsebouillon) mit Petersilie **Bayrischer Schweinebraten** mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2,00€) **Bayrischer Apfelstrudel** Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce	19,90€

Gesetztes Essen - Menü G2 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Gepfefferte Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse **Saltimbocca von der Maispoularde** mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln **Amarettotraum** Mascarponecreme mit Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble	26,90€

Gesetztes Essen - Menü #G3 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Blattsalatvariation [2] mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck + 1,30€) **Schweinefilet-Medaillons** im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen **Crème Brûlée** mit feiner Vanillenote	27,90€

Gesetztes Essen - Menü #G4 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit karamellisierten Maronen **Rosa gebratenes Roastbeef** mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus **Weiße Mousse** mit Ananaschutney und Cassissugo	32,90€

Gesetztes Essen - Menü #G5 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Rote Beete Cremesuppe mit Süßkartoffelchips **Rinderfilet-Medaillons** mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel **Waldbeerentiramisu** mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	33,90€

Gesetztes Essen - Menü #G6 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Champagnerkrautsuppe mit Thymian-Croûtons **Puteninvoltinis.** Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln **Pannacotta** mit dunkelrotem Himbeersugo	29,90€

Festtags- und Weihnachtsmenüs

Festtags- und Weihnachtsessen - Menü #G6 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Champagnerkrautsuppe mit Thymian-Croûtons **Hühnchenfilet** gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut, Sauce und Serviettenknödeln **Lebkuchenmousse** mit Spekulatiuscrumble und Pflaumenragoût	27,90€

Festtags- und Weihnachtsessen - Menü #G7 als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Maronencremesuppe mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen **Gebratenes Entenbrustfilet** mit Rotweinjus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln **Französiches Schokotörtchen** mit warmen Kern und Schlagobers	29,90€

Buffets

Frühstücks- und Brunchbuffet #B1 in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Frühstücks- und Brunchbuffet 2 Brezn, Kornspitz und Semmeln Joghurt „Bircher Müsli" Obstkorb mit frischen Früchten Croissants Schokocroissants Kleine Käsevariation Butter, Honig & Marmelade Kleine Wurst- & Schinkenplatte **Ergänzungen:** Frühstücks-Bio-Ei + ab 1,20€ Griechischer Joghurt mit Walnüssen + ab 1,40€ Bunter Obstsalat mit Mandelsplittern + ab 1,90€ Lachs und Meerettich-Sahne + ab 2,60€ Müsli und Cornflakes + ab 1,60€ Wiener mit Senf + ab 1,90€ Münchner Weißwurst mit bairischem Senf + ab 2,90€ Bayrischer Leberkäs mit Senf + ab 2,60€	10,90€

Konferenzpause #B2 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Süße Konferenzpause Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Apfel, Nougat und Kirsche Feingebäck Kuchenstückchen Obstkorb mit frischen Früchten	6,90€

Konferenzpause #B3 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Herzhafte Konferenzpause Butterbrezn Belegte Mini-Semmeln mit Lachs, Salami, Schinken und Käse Obstkorb mit frischen Früchten	6,90€

Salatbuffet #B4 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Salatbuffet mit bunten Blatt- und Pflücksalaten, Chicorée, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Mais, Rote Beete und Oliven, diversen Toppings (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Croûtons) sowie einer Dressingsauswahl (Balsamico-Vinaigrette, Joghurt- und Kräuterdressing), italienisches Ciabattabrot	7,90€

Bayrisches Buffet #B5 in Buffetform (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Vorspeisen: Obatzda, Camembert und Bergkäse Bauernschinken und Landjäger Vollkornecken mit Frischkäse und Petersilie Schmalzbrote mit Grieben und Röstzwiebeln Radieserl und frischer Radi Brezn und Baguette (Griesnockerlsuppe+ 2,60€) **Hauptspeisen:** Schweinekrustenbraten mit heller Biersauce Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +4,60€) **Beilagen:** Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurtdressing Bayrische Kartoffelknödel Krautsalat mit Speckwürfeln **Nachspeisen:** Apfelstrudel mit Vanillesauce Topfencreme mit frischen Früchten Griesflammerie mit Zwetschgenröster	29,90€

Mediterranes Buffet #B6 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Vorspeisen: Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen Borettane Zwiebeln, eingelegt in feiner Balsamico Vinaigrette Eingelegte Oliven in frischen Kräutern Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oiven Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto Mailänder Salami und Parmaschinken Ciabattabrot (Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons +2,60€) **Hauptspeisen:** Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken, Salbei und Syrah-Thymian-Jus Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern (Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce +4,60€) **Beilagen:** Mediterranes Gemüse Gebratene Rosmarinkartoffeln Penne al Olio Salata Mista (Blattsalatvariation mir Ruccola, roten Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika und Balsamicovinaigrette) **Nachspeisen:** Pannacotta mit Himbeersugo Mousse au Chocolat Macedonia di Frutta (Obstsalat mit Mandeln und fein abgeschmecktem Limoncello)	32,90€

Von Thailand bis in den Schwarzwald. Buffet #B7 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Vorspeisen: Curry Geflügelsalat mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Gemüsestückchen Yam Woon Sen, Glasnudelsalat mit Sesamöl, Gemüsestückchen und Koriander Gegrillte Satéespießchen in Erdnußmarinade mit roter Thai-Chili-Sauce Laab Gai, thailändischer Hackfleischsalat mit Tomaten, Thai-Basilikum, Koriander, Chicorée (Tom-Kha-Gai mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons +3,60€) **Hauptspeisen:** Gebratenes Roastbeef mit Barbera-Rosmarinjus Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißwein-Sauce (Gemüsethaler mit Fetafrischkäse +2,60€) **Beilagen:** Mandelreis Kartoffel-Cranberry-Taler Paprika-Zucchini-Zuckerschotengemüse Blattsalatvariation mit Balsamico-Walnuß-Vinaigrette **Nachspeisen:** Himbeer-Mascarpone-Crumble mit schwarzwälder Himbeergeist Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas Badische Apfeltarte mit Streuseln	35,90€

Festtags- und Weihnachts-Buffet #B8 in Buffetform. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	**Preis**
Vorspeisen: Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen Borettane Zwiebeln, eingelegt in feiner Balsamico Vinaigrette Eingelegte Oliven in frischen Kräutern Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oiven Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto Mailänder Salami und Parmaschinken Ciabattabrot (Champagnerkrautsuppe mit Rosmarincroûtons +3,60€) **Hauptspeisen:** Gebratenes Entenbrustfilet mit Orangen-Thymian-Jus Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen, Ricotta und Sahne-Pilz-Sauce Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce **Beilagen:** Karamellisiertes Apfelblaukraut Bayrische Serviettenknödel Mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette **Nachspeisen:** Schokoladenkuchen mit Mandelsplittern und kleinen Fruchtstückchen Weiße Mousse au Chocolat mit Ananaschutney und Cassissugo Macedonia di Frutta (Obstsalat mit Mandeln und feinabgeschmecktem Limoncello)	38,90€

Enthält bzw. kann folgende Zusatzstoffe enthalten:
(1) Mit Farbstoff(en) | (2) Mit Konservierungsstoff(en) | (3) Mit Antioxidationsmittel(n) | (4) Mit Geschmacksverstärkern |
(5) Mit Schwefeldioxid | (6) Mit Schwärzungsmittel(n) | (7) Mit Phosphat | (8) Mit Milcheiweiß | (9) Koffeinhaltig | (10) Chininhaltig
(11) Mit Süßungsmittel(n) | (12) Enthält eine Phenylalaminquelle | (13) Gewachst | (14) Mit Taurin | (15) Mit Nitritpökelsalz
(16) Mit Säurungsmittel(n)/-regulatoren | (17) Enthält eine Phenylalaninquelle | (18) Mit Emulgatoren | (19) Aromatisiert | (20) Enthält Knoblauch

Enthält bzw. kann folgende Allergene / Spuren von enthalten:
(a) Glutenhaltiges Getreide | (b) Krebstiere | (c) Eier | (d) Fisch | (e) Erdnüsse | (f) Soja | (h) Schalenfrüchte | (i) Sellerie | (j) Senf | (k) Sesam |
(l) Schwefeldioxid / Sulfate | (m) Lupine | (n) Weichtiere: Bitte fragen Sie uns auch nach unserer separaten Allergen-Karte.

Alle Angaben sind ohne Gewähr.