

## Menue- und Buffetvorschläge

Gern beraten wir Sie persönlich und in Ruhe.  
Bitte vereinbaren Sie zur Besprechung Ihrer Feierlichkeit einen Termin.

## **INHALTSVERZEICHNIS**

Aperitif

Vorschläge für den Empfang und kulinarische Kleinigkeiten

### **Zur individuellen Menuegestaltung**

Vorspeisen und Suppen

Sorbets und Fischhauptgerichte

Hauptgerichte

Dessert

Vegetarische Vorspeisen, Suppen und Hauptgerichte

### **Menuempfehlungen**

Hochzeitsmenue

Spargel- und Fischmenue

Frühlings- und Sommermenue

Herbst- und Wintermenue

### **Buffetvorschläge**

Rustikales Buffet

Schlemmerbuffet

Italienisches Buffet

Gourmetbuffet

### **Getränkekarte**

Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Pils, Säfte  
und Kaffee- und Teespezialitäten

Digestif

Grappa, Cognac und Obstbrände

Aquavit, Korn und Liköre

### **Weinempfehlungen**

Weisswein

Weissherbst und Rotwein aus Deutschland

Rotwein aus Frankreich, Italien, Portugal, Australien und Südafrika

### **Informationen zu unseren Räumlichkeiten und rund um Ihre Veranstaltung**

## APERITIF

Sherry „Emilio Hidalgo“ Fino oder Amontillado medium dry	5cl	€ 4,90
Martini dry, bianco, rosso	5cl	€ 4,90
Portwein “Nieport”Ruby oder Fine White	5cl	€ 4,90
Campari* Soda		€ 6,50
Campari* Orange		€ 6,50
Alkoholfreier Cocktail	0,1l	€ 6,00
Kir* Royal mit Sekt	0,1l	€ 7,50
Kir*	0,1l	€ 7,50
„Hugo“ Holunderblütensirup mit Prosecco, Limette und Minze *mit Farbstoff	0,1l	€ 6,50
Flasche Bouvet Ladubay Crémant de Liore 1851 - auf Wunsch reichen wir Ihnen hierzu Cassis- oder Holunderblütensirup -	0,75l	€ 35,00
Flasche Champagner	0,75l	€ 70,00

## KULINARISCHE KLEINIGKEITEN FÜR IHREN EMPFANG

### CANAPÉS

luftgetrockneter Schinken		€ 3,00
rosa gebratenes Roastbeef		€ 3,50
geräucherte Entenbrust		€ 3,50
geräucherter Lachs		€ 3,10
geräuchertes Forellenfilet		€ 3,10
Garnelen		€ 4,20
Kräuterquark		€ 2,50
Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto		€ 2,80
Käse ( Brie, Gorgonzola, Bauernkäse )		€ 2,80

### WARME KLEINIGKEITEN

Quiche Lorraine	pro Stück	€ 4,20
Zwiebel-Speck-Kuchen	pro Stück	€ 4,20
Tagessuppe		€ 5,20

## KALTE VORSPEISEN

Bunte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen und Croûtons	6,50 €
Blattsalate in Kräutervinaigrette und gebratenen Pilzen	7,50 €
Kleiner Nizzasalat mit Thunfisch	7,50 €
Spargel Cannelloni mit Thymianblütenbutter	8,50 €
Vitello Tonato, gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfel	8,50 €
Tafelspitzsülze mit Apfel-Meerrettichdip und kleinem Salatbouquet	9,50 €
Hausgebeizter- und geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce und geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	9,50 €
Burrata, Olivenöl und dreierlei von der Tomate	9,50 €
Kleine Kartoffelpuffer mit Lachs und Dillschmand	9,50 €
Serrano Schinken mit Birnen-Nuss-Tatar und Friseésalat	9,50 €
Dreierlei vom Matjes auf Pumpernickel	10,50 €
Warme Antipasti von der Zucchini, mit Serrano Schinken, getrocknete Tomaten	10,50 €
Gemüsetartar mit Ricottakäse	10,50 €
Ziegenkäse mit Honig gratiniert, Spinatsalat und Waldbeer-Senf	10,50 €
Wildkräutersalat in Sesamdressing mit Roter Beete und Forellenfilet	10,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	12,50 €
Jahreszeitlicher Salat mit Riesengarnelen auf geschmolzenen Tomaten	12,50 €
Beef Tatar mit Spiegelei	12,50 €
Avocado-Mangosalat mit Koriander und Chilli, gebratenen Riesengarnelen	13,50 €
Hirschcarpaccio mit hausgemachtem Lauchpesto, Salatbouquet	13,50 €
Thunfischtatar mit Avocado-Mangosalat	14,50 €
Jakobsmuscheln mit gebratener Ananas und kleinem Salat	14,50 €
Carpaccio vom Thunfisch mit Sesam-Limettendessing und Salatbouquet	14,50 €

## **SUPPEN**

Kräutercrèmesuppe mit Croûtons	5,80 €
Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse	5,80 €
Kartoffelrahmsuppe mit Croûtons	5,80 €
Süßkartoffelsuppe (Mango, Zucchini, Ingwer, Kokosmilch)	5,80 €
Consommé von der Kirschtomate mit Basilikumklößchen	5,80 €
Kürbis Ingwersuppe	5,80 €
Curry-Linsensuppe mit Kokosmilch	5,80 €
Gelbe Paprikasuppe mit Avocadosalsa	5,80 €
Kartoffel-Pfifferlingcrèmesuppe	6,20 €
Brühe aus der Hochrippe mit hausgemachten Steinpilztortellini	6,20 €
Cappuccino von der Erbse	6,20 €
Pilzbrühe mit gebratenen Pilzen und Steinpilztortellini	6,20 €
Crèmesuppe von der Brunnenkresse mit Rauchlachsstreifen	6,20 €
Kräutercrèmesuppe mit Nordseekrabben	6,20 €
Kohlrabicrèmesuppe mit gebratener Garnele	6,80 €

## **SORBETS**

Waldfruchtsorbet	3,80 €
Passionsfruchtsorbet	3,80 €
Cassissorbet	3,80 €
Zitronen-Minzsorbet	4,10 €
Ingwer-Birnensorbet	4,20 €
Litschisorbet mit einem Hauch Chili	4,20 €

## FISCHHAUPTGERICHTE

Zander unter der Tomatenkruste, auf Kartoffel-Erbsenpüree, Sauce Tartar und Blattsalat	19,50 €
Gebratene Filets von Lachs und Zander in Rieslingsauce, mit jungem Lauch und Butterkartoffeln	19,50 €
Steinbeißerfilet, mit Risotto und Sauerampfersauce	19,50 €
Kräuterforelle aus dem Ofen mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	18,50 €
Wolfsbarsch auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Limonensauce	19,50 €
See - Saibling an Erbsen in Kräutersauce , Cheddar-Kartoffelgratin	20,50 €
Dorade Royal mit geschmorten Kartoffeln, Gazpacho und bunten Salaten	20,50 €
Wildlachs auf Blattspinat mit frischen Pfifferlingen und Pasta	21,50 €
Filet vom St. Pierre auf Asiagemüse, grüner Currysauce und Reis	21,50 €
Scharfe Garnelen auf Süßkartoffel-Kürbis Stampf	21,50 €
Zander auf Linsen-Spinatgemüse und Salzkartoffeln	21,50 €
Thunfischsteak mit gratiniertem grünem Spargel, Röstkartoffeln und Limettenmayonaise	21,50 €
Seeteufel in Knoblauchbutter gebraten, geschmolzene Tomaten mit Blattspinat und Kräuterkartoffeln	23,00 €

## HAUPTGERICHTE

Saltimboca vom Kalbsrücken, Salbei, Serranoschinken, Weißweinsauce buntes Frühlingsgemüse und Röstkartoffeln	18,50 €
Maishähnchen gefüllt mit Fetakäse und getrockneten Tomaten, mit grünem Spargel, Tomaten und Oliven, Röstkartoffeln	18,50 €
Medaillons vom Rind und Schwein in Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelkroketten	19,50 €
Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus, Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	19,50 €
Kalbsroulade gefüllt mit Ricotta und Seranoschinken, gebratene Pilze Tomatenserviettenknödel	20,50 €
Hirschbraten aus der Keule mit Pfifferlingen und Steinpilzen in Schlehensauce, Rahmwirsing und Kartoffelklößen	20,50 €
Frischlingsrücken auf Ofengemüse, mit Feigen, Schafskäse und Kartoffeln	23,50 €
Kalbsrücken, am Stück gebraten mit Zucchini - Bohnengemüse und getrüffeltem Kartoffelgratin	23,50 €
Kalbsrückensteak mit Pommery-Senfsauce, jungem Lauch und Kartoffelgratin	23,50 €
Medaillons vom Hirschrücken in Wacholdersauce mit Apfelrotkohl und Schupfnudeln	25,50 €
Hirschsteaks mit Zimtbutter, Sellerie-Kartoffelstampf und Rosenkohlblätter	25,50 €
Lammcarrée, rosa gebraten mit Knoblauch und Kräutern der Provence, mit grünen und weißen Bohnen und Schmandkartoffeln	26,50 €
Rinderfilet mit Chilli-Korianderfüllung, geeiste Avocadosalsa, Süßkartoffelstampf	26,50 €

**Von Ende April bis Juni bieten wir Ihnen frischen Stangenspargel an.**

**Im November und Dezember selbstverständlich auch knusprigen Gänsebraten, Spezialitäten rund um den Grünkohl und Bauernenten Bei der Auswahl passender Beilagen beraten wir Sie gern.**

## DESSERTS

Hamburger Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	5,10 €
Bayerisch Crème mit saisonalen Früchten	5,80 €
Crème Caramel mit frischen Früchten	6,00 €
Himbeer-Trifle mit Limoncello	6,50 €
Tannenhonigparfait mit Brombeeren	6,50 €
Qittenragout mit Topfenschaum	7,20 €
Mousse von der Buttermilch mit roten Beeren	7,20 €
Kastanienhonig Parfait mit Brombeeren	7,20 €
Quarkmousse mit karamellisierten Orangen	7,50 €
Geeistes Karamelltörtchen mit Beerenfrüchten und Joghurt	7,50 €
Crêpes, gefüllt mit frischen Erdbeeren, dazu ein Basilikumsorbet	7,50 €
Holunderblütensuppe mit Joghurt-Limetten Eis und frischen Himbeeren	8,50 €
Mousse von schwarzer Schokolade mit frischen Früchten	8,50 €
Lauwarmer Zwetschgenpudding, Zwetschgen in Rotwein und Zimtschaum	9,50 €
Variation vom Tee und Schokolade Teecreme mit Assam Tee, Schokoladen-Teemousse vom Earl Grey Tee, Teeganache mit Darjeeling	10,50 €

## KÄSEDESSERT

Dreierlei französische Rohmilchkäse mit Trauben, Nüssen und Vollkornbaguette	9,50 €
---	--------



## VEGETARISCHE GERICHTE

### Vorspeisen

Rucolasalat mit Feigen	7,50 €
Verschiedene Gemüse- und Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen	7,50 €
Fleischtomaten und Mozzarella mit Basilikum-Olivenöl	8,00 €
Pilzgratin auf Blattspinat	8,50 €
Auberginen Feta Burger	9,50 €

### Suppen ( auf pflanzlicher Basis hergestellt )

Tomatencrèmesuppe	5,20 €
Crèmesuppe von frischen Kräutern mit Croûtons	5,20 €
Wurzelsuppe von Sellerie und Roter Beete	5,20 €

### Hauptgerichte

Pilzragout mit Gnocchis	11,50 €
Gemüseteller, auf Wunsch mit Pilzen, dazu reichen wir Kräuterkartoffeln	12,50 €
Vollkorncrêpes, mit buntem Gemüse gefüllt, auf Rahmchampignons	14,00 €
Pfannkuchen mit sautierten Kirschtomaten und grünem Spargel, dazu reichen wir Salzkartoffeln	16,50 €
Wirsingroulade auf Tomatensauce mit Polenta-Mozzarella-Plätzchen	16,50 €

## **HOCHZEITSMENUE**

pro Person 47,50 €

Reibekuchen mit hausgebeizten- und geräuchertem Lachs und Dillschmand

„Hochzeitssuppe“

Rinderconsommé mit Fleischklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse

Kalbsrücken mit Lauchgemüse, Pommery-Senfsauce und Kartoffelgratin

Variation vom Tee und Schokolade

## **SPARGELMENUE ( von Ende April bis Juni )**

pro Person 45,50 €

Salat von grünem und weißem Stangenspargel mit Garnelen

Spargelcrèmesuppe

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln  
wahlweise mit rohem und gekochtem Schinken, Medaillons vom Schweinefilet  
oder gebratenem Lachssteak

Frische Erdbeeren mit Vanillerahmeis und Sahne

## **FISCHMENUE**

pro Person 47,50 €

Jahreszeitliches Salatbouquet mit hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet und  
Riesengarnele

Hummercrèmesuppe

Seeteufel aus dem Ofen mit geschmolzenen Tomaten, Blattspinat und  
Salzkartoffeln

Früchtefisch mit Vanillerahmeis

## **FRÜHLINGSMENUE**

pro Person 44,50 €

Bunter Frühlingssalat mit Riesengarnelen auf geschmolzenen Tomaten

Crèmesuppe von der Brunnenkresse

Medaillons vom Schweinefilet in Pommery-Senfsauce mit jungem Lauch und Kartoffelrösti

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

## **SOMMERMENUE**

pro Person 44,50 €

Sommerliches Salatbouquet mit sautierten Edelfischen

Tomatenconsommé

Poulardenbrust in Weißweinsauce mit Zuckerschoten und Kartoffelrösti

Parfait von schwarzer und weißer Schokolade auf geeisten Fruchtsaucen

## **HERBSTMENUE**

pro Person 44,50 €

Bunte Blattsalate in Walnussöldressing mit warmen Pilzen

Kräutercrèmesuppe mit Croûtons

Roastbeef, am Stück gebraten, in Burgundersauce mit jahreszeitlichem Gemüse und Kartoffelgratin

Quarkmousse mit karamellisierten Orangenscheiben

## **WINTERMENUE**

pro Person 44,50 €

Feldsalat in Speckdressing mit Kartoffelcroûtons

Crèmesuppe von Roter Bete mit Quarkklößchen

Medaillons vom Hirschrücken auf Wacholderrahmsauce mit Speckwirsing und Schupfnudeln

Warmer Schmandpudding auf Holunderbeersabayone

## **RUSTIKALES BUFFET** ( ab 35 Personen )

Pro Person 41,50 €

*Bei weniger als 35 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 5 € pro Person.*

### **Kalte Gerichte**

Landsülze mit Kräuter-Zwiebel-Vinaigrette, Holsteiner roher- und gekochter Schinken

Matjes mit Zwiebeln und Hausfrauensauce, Zwiebelmett

Gefüllte Eier, Zwiebel-Speckkuchen, Bauernkäse vom Brett

Auswahl an Blatt- und Gemüsesalaten mit verschiedenen Dressings

Gemischter Brotkorb, Butter und Schmalz

### **Warme Gerichte**

Kartoffelrahmsuppe

Hamburger Pannfisch mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

### **Desserts**

Hamburger Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Rustikales Käsebrett mit Trauben und Kräckern

## **SCHLEMMERBUFFET** ( ab 35 Personen )

Pro Person 44,50 €

*Bei weniger als 35 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 5 € pro Person.*

### **Kalte Gerichte**

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet mit Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Variationen vom Räucherfisch, Roastbeef mit Remouladensauce,

gebratene Putenbrust mit zwei Cocktailsaucen, Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Bohnen-, Gurken-, Karotten und Kartoffelsalat

Verschiedene Brotsorten und Butter

### **Warme Gerichte**

Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und Eierstich

Geschmorte Lammkeule in Thymianjus mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzen der Saison in Rahm, buntem Gemüse

und Herzoginkartoffeln

### **Desserts**

Mousse von schwarzer Schokolade

Hamburger Rote Beerengrütze mit hausgemachter Vanillesauce

Früchteplatte nach Saison

verschiedene Käse vom Brett

## **Italienisches Buffet**

( ab 35 Personen )

Pro Person 43,50 €

*Bei weniger als 35 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 5 € pro Person.*

### **Kalte Gerichte**

Antipasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

Vitello Tonato – Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, verschiedene Oliven, hausgemachte Antipasti

Tomate und Büffelmozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto

Auswahl an italienischer Salami und Schinkenspezialitäten

### **Suppe**

Minestrone

### **Warme Gerichte**

Schweinerückenbraten mit Kräutern gefüllt, auf gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Frischer Fisch (nach Jahreszeit) auf Risotto

Gemüselasagne

### **Dessert**

Tiramisú

Latte Macchiato Crème

Panna Cotta mit karamellisierten Pfirsichen

## **GOURMET-BUFFET**

( ab 35 Personen )

pro Person 48,50 €

*Bei weniger als 35 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 5 € pro Person.*

### **Kalte Gerichte**

Variation von Räucherfischen, geräucherter und gebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet

Maispoullarde mit Mango Chutney, Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce,

Gebratene Entenbrust in Balsamessig und Rosinen mariniert

Avocado-Mangosalat mit Koriander, Chili und gebratenen Riesengarnelen (2 Stck p.P)

Büffelmozzarella mit Tomaten und hausgemachtem Basilikumpesto

verschiedene Salate, Brotauswahl und Butter

### **Warme Gerichte**

Tomatenconsommé

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Kaiserschoten, Mandelbroccoli und getrüffeltem Kartoffelgratin

Lachs und Zander in Rieslingsauce mit Blattspinat und Reis

### **Desserts**

Kaiserschmarrn

Mousse von schwarzer Schokolade mit frischen Früchten

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Französische Rohmilchkäse mit Trauben

### **Mineralwasser**

St. Michaelis Mineralwasser	0,75l	6,10 €
-----------------------------	-------	--------

### **Alkoholfreie Getränke**

Coca Cola, Fanta, Sprite oder Spezi	0,2l	2,30 €
-------------------------------------	------	--------

Schweppes Bitter Lemon, Tonic oder Ginger Ale	0,2l	2,90 €
---	------	--------

### **Säfte**

Niehoffs Vaihinger Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	2,80 €
---	------	--------

Apfelsaftschorle klar oder naturtrüb	0,2l	2,80 €
--------------------------------------	------	--------

### **Pils vom Faß**

Ratsherrn Pils	0,3l	3,10 €
----------------	------	--------

Duckstein	0,3l	4,10 €
-----------	------	--------

Maisels Weisse Hefeweizen hel	0,5l	4,90 €
-------------------------------	------	--------

### **Warme Getränke**

Tasse Kaffee		2,30 €
--------------	--	--------

Milchkaffee		3,70 €
-------------	--	--------

Espresso		2,50 €
----------	--	--------

Doppelter Espresso		4,60 €
--------------------	--	--------

Cappuccino		3,50 €
------------	--	--------

Latte Macchiato		4,20 €
-----------------	--	--------

Große Tasse Schokolade		4,50 €
------------------------	--	--------

Große Kanne Kaffee (8 Tassen)		14,50 €
-------------------------------	--	---------

Glas Tee, div. Sorten		2,30 €
-----------------------	--	--------

Kännchen Tee, div. Sorten		5,20 €
---------------------------	--	--------

### **Digestif**

**2 cl**

La Grappa di Barolo		4,90 €
---------------------	--	--------

La Grappa di Nebbiolo		4,90 €
-----------------------	--	--------

Rémy Martin V.S.O.P.		5,50 €
----------------------	--	--------

Hennessy V.S.		5,50 €
---------------	--	--------

Waldhimbeergeist		4,50 €
------------------	--	--------

Williams Christ Birnenbrand		4,50 €
-----------------------------	--	--------

Jubiläums Aquavit		3,50 €
-------------------	--	--------

Malteser Aquavit		3,10 €
------------------	--	--------

Linie Aquavit		3,50 €
---------------	--	--------

Helbing Kümmel		3,00 €
----------------	--	--------

Underberg		3,50 €
-----------	--	--------

Jägermeister		3,50 €
--------------	--	--------

Fernet Branca		3,30 €
---------------	--	--------

Ramazotti		3,30 €
-----------	--	--------

Averna		3,30 €
--------	--	--------

## WEISSWEIN

Als Glas 0,2l oder als Flasche 0,75l

### Rheingau

Robert Weil

6,50 € / 31,50 € (1 Liter)

Riesling- trocken Gutsabfüllung Robert Weil

Bukett und Geschmack nach Pfirsich, mineralisch, dezentes Fruchtsäurespiel

### Rheinhessen

Grauer Burgunder- trocken

5,50 € / 19,00 €

Winzerhof Thörlé

Sehr dichter und cremiger Wein, Aromen von reifen Pfirsichen und Zitrusfrüchten, elegant und kraftvoll

### Pfalz

Riesling – halbtrocken

5,50 € / 19,00 €

Weingut Matthias Gaul / Feine Restsüße mit fruchtiger Frische

### Sauvignon blanc

7,50 € / 25,50 €

Weingut Escher / Vollschichtiger Sauvignon mit leicht grasigen, grünen Noten und exotischen Früchten

### Pfalz

Rosé

5,70 € / 26,50 € (1 Liter)

Weingut Matthias Gaul / Ein Rosé aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder

## ROTWEIN

Als Glas 0,2l oder als Flasche 0,75l

### Pfalz

Pas de Deux

6,80 € / 23,50 €

Cuvée aus Dornfelder und Cabernet Sauvignon 24 Monate im Barrique gereift

Weingut Matthias Gaul / Kraftvoll, samtig und fruchtig mit ausgewogenen Tanninen.

### Gran Sasso

6,80 € / 23,50 €

100 % Sangiovese Der Duft nach Kirschen und Frühlingsblüten ist sortentypisch, harmonischer Abgang

### Portugal

Fabelhaft

7,00 € / 24,00 €

“Der Wilhelm Busch Wein” Tiefdunkles Purpurrot, florale Note, weich und warmherzig

# WEISSWEIN

Flasche 0,75l

## Rheinhessen

2011 Sauvignon blanc 25,50 €

Winzerhof Thörle / Feine Eleganz mit mineralischer Note, die an Johannisbeeren, Limone, Grapefruit und Stachelbeeren erinnert. Im Duft nach grüner Paprika

## Baden

2015 Auxerrois 26,50 €

Weingut Kilian Hunn / Dezentere Frucht von Apfel und Birnen, ein sehr anschmiegsamer, weicher Körper und eine saftige belebende Säure: Ein Wein mit Charme und Charakter.

2016 Rivaner 21,50 €

Weingut Kilian Hunn / Zitrus-Aromen und florale Blütendüfte, frisch und saftig mit dezenter Säure

2016 Clos Venturi - Rosé „1769“ Corse 29,50 €

Domaine Vico (Korsika) Aus der korsischen Rebsorte Sciaccarellu Bouquet nach weißen Blumen, Kirschen, Erdbeeren, Gewürzen, Zitrusfrüchten mit Blutorange,

## Italien

2016 Bianco delle Venezie 21,50 €

Pinot Grigio - Weingut Masi (Venetien) Strohgelbe Farbe mit zartgrünen Reflexen. Im Bouquet zeigt er elegante florale Noten und solche von Früchten wie Äpfel und Birnen.

2016 Armason Monferrato Bianco 30,50 €

Chardonnay - Società Agricola La Bollina (Piemont)  
Das Chardonnay-Meisterwerk von La Bollina:  
Eine Nacheinander von Banane, Birne und Vanille, Zedernholz und Speckstein

2015 Soave 24,50 €

Azienda Agricola Tamellini (Venetien)  
Helles, sehr einladendes Strohgelb in der Farbe. Das herrlich leichte Bouquet führt einen mit Aromen von Mandelblüten, Zitrusfrüchten und Melone

## Südafrika

2011 De Meye 21,50 €

Unwooded Chardonnay De Meye Cremig zart, leicht buttrig mit Aromen von reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten

## Portugal

2014 Covela 26,00 €

Vinho Verde Dieser nordportugiesische Weißwein aus der wenig bekannten Rebsorte Avesso stammt aus dem Jahrgang 2014 und stellt aufgrund seines Alters bereits ein Kuriosum dar. weiße Blumen, gelben Früchten und eine tiefgründige Würze



## ROTWEIN

Flasche 0,75l

### Spanien

2007 Lesegut 29,50 €

Carlos Falcós Dominio de Valdepusa /

100 % von Hand gelesenen vollreifen Trauben („Lesegut“) Cuvée aus Syrah, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon. 10 Monate in französischer Allier-Eiche gelagert..

2011 Heréncia del Padri 42,50 €

Bernard Magrez Cuvée aus 38 % Cerinena, 20% Garnache, 22% Merlot, 15% Syrah und 5% Cabernet Sauvignon im Barriques ausgebaut.

Mächtiges Bouquet nach Brombeere, Chassis, Süßholz und Oliven

### Italien

2007 Le Cinciole 45,50 €

Chianti Classico / Dieser Chianti besteht hauptsächlich aus Sangiovese mit einer Spur Canaiolo. Die Aromen sind schlicht betörend, mit Spuren von Rosenblättern, mit Minze und Kandis, roten Beeren.

2014 Castellare di Castellina 31,50 €

Chianti Classico / Der Chianti Classico zeigt eine faszinierende Farbdichte im Glas, tiefdunkles Purpurrot mit violetten Reflexen.

2011 Chianti Classico 'Alcione' 25,50 €

Castelli del Grevepesa / 100% Sangiovese werden per Hand gelesen und strenge Selektion der Trauben. 12monatiger Ausbau in großen Fässern aus Eiche.

2013 Amarone della Valpolicella 45,00 €

Dieser prachtvolle, traditionelle Amarone ist ein wahrer Großmeister aus dem italienischen Valpolicella.

2007 Torrente Castel del Monte Riserva 32,50 €

Selezione Pedale /Rebsorte: Nero di Troia Das fruchtig-würzige Bouquet duftet nach reifen Beeren, Schwarzkirschen und mediterranen Gewürzen.

### Frankreich

2007 Château Bellgrave 34,50 €

Médoc – Cru Bourgeois /

Rote Beeren und Paprika vermischen sich mit Röstaromen und Vanille

### Süd Australien

2013 Ben Glaetzer´s Heartland 36,50 €

Spice Trader Cuvée aus 52% Shiraz, 48% Cabernet Sauvignon in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Granatrot mit intensivem Duft nach schwarzem Pfeffer, Heidel- und Brombeeren, getrockneten Kräutern und Minze

2013 Ben Glaetzer´s Heartland 36,50 €

100 % Cabernet Sauvignon im französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Rubinrot, im Bouquet mit trockenen Gewürze, Himbeeren, Pfeffer und Vanillie

## **RÄUMLICHKEITEN**

Für den Aperitif vor Ihrer Veranstaltung bietet sich die Hotelhalle mit Wintergarten und den zahlreichen Sitzgelegenheiten an. Wir empfehlen Ihnen, Ihr Gäste hierzu ca. 30- bis 45 Minuten vor Beginn des Essens einzuladen.

Im Hotel Wilhelm Busch stehen Ihnen drei Räumlichkeiten mit verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten zur Verfügung, in denen wir Ihnen festliche Einzeltische oder eine Tafel eindecken.

Das Restaurant „Entengarten“, mit direktem Zugang zu unserem wildromantischen Garten, bietet Platz für bis zu 62 Personen an einzelnen Tischen (max. 1x12-13, 2x10 und 4x8). Durch den Raum „Max“ können wir das Platzangebot um 24 Plätze an drei Tischen à 8 Personen erweitern.

In den Räumen „Max und Moritz“ finden bis zu 60 Personen an einzelnen Tischen und bis 30 Personen an einer Tafel Platz. Durch eine Trennwand geteilt, bieten die beiden Räume mit dann 50- und 70 m<sup>2</sup> auch kleineren Gesellschaften einen angenehmen Rahmen.

Die „Pianobar“ decken wir Ihnen an einzelnen Tischen für bis zu 35 Personen, an einer Tafel für max. 25 Personen ein.

Bei schönem Wetter steht Ihnen die Sonnenterrasse im Garten zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass wir aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und unsere Nachbarn ab 23.00 Uhr die Terrasse und die Außengastronomie schließen.

## **PERSONENZAHL**

Wir wissen, dass die Gästezahl während Ihrer Veranstaltungsplanung durch Zu- und Absagen variieren kann. Trotzdem müssen wir allerhand Vorbereitungsarbeiten verrichten, Personal muss eingeplant werden, wir kaufen Lebensmittel ein, Tische und Tafeln werden für Sie auf- und eingedeckt. Bitte helfen Sie uns dabei, Ihre Veranstaltung so effektiv wie möglich zu planen und geben Sie uns Änderungen in der Gästeanzahl so bald als möglich bekannt.

2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir eine konkrete Personenzahl. Danach akzeptieren wir nur noch eine Veränderung der Personenzahl von max. 10% bis 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Spätere Reduzierungen der Gästezahl finden keine Berücksichtigung auf Ihrer Rechnung.

Unsere Buffet richten wir Ihnen ab 35 Personen (Erwachsene - Vollzahler). Sollten Kinder zu Ihren Gästen zählen gilt folgende Regelung: Kinder bis 4 Jahre essen kostenfrei vom Buffet. Kinder bis 11 Jahre zahlen 50 % vom Buffetpreis. Für Jugendliche ab 12 Jahre berechnen wir den vollen Preis.

Bei den Menues reichen wir den Kleinen bis 4 Jahren zum naschen bei Ihren Eltern einen Teller. Kindern bis 11 Jahren servieren wir Ihr Menue gern auch in kleinen Portionen. Hierfür berechnen wir 2/3 des Menuepreises.

Selbstverständlich beraten wir Sie gern bei der Auswahl eines speziellen Kindermenues.

## **VERANSTALTUNGSZEITEN**

Mittagsveranstaltungen ohne Kaffee und Kuchen am Nachmittag: 12.00 Uhr bis 15.30 Uhr

Mittagsveranstaltungen mit Kaffee und Kuchen am Nachmittag: 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Abendveranstaltungen von 18.00 bis maximal 2.00 Uhr.

Nach vorheriger Absprache servieren wir Ihnen danach weitere Getränke an der Bar in der Wilhelm Busch Stube. Hierfür berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Nachtzuschlag von 60,00 EURO.

## **MUSIK UND TANZ WÄHREND IHRER VERANSTALTUNG**

**Bitte sprechen Sie Musik- und Tanzveranstaltungen unbedingt vorher mit uns ab.**

Gern reservieren wir Ihnen den Raum „Max“ zum Tanz. Bitte haben Sie aber dafür Verständnis, dass aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und unsere Nachbarn ab 24.00 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren ist und gerade in den Sommermonaten die Fenster und Türen zum Garten und der Terrasse geschlossen sein müssen.

Diese Veranstaltungen sind bei der GEMA anzumelden. Sprechen Sie Ihren Musiker oder DJ an, dass er diese Anmeldung durchführt.

Bei Firmenveranstaltungen ist zu beachten, dass für gebuchte Künstler eine Abgabe an die Künstlersozialkasse zu leisten ist.

## **STORNIERUNG**

Eine kostenlose Stornierung der gesamten Veranstaltung ist bis 4 Wochen vorher möglich.

Sollte es in Ihrem engsten Familienkreis (Verwandtschaft 1. Grades) zu einem schweren und unvorhersehbaren Schicksalsschlag (Todesfall, Unfall, schwere Erkrankungen oder Krankenhausaufenthalt) kommen, ist eine kostenlose Stornierung bis drei Tage vor der Veranstaltung möglich. In diesem Fall erwarten wir selbstverständlich einen entsprechenden Nachweis

Bei einer späteren Stornierung müssen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 40 % des Menuepreises in Rechnung stellen.

Diese Kulanzregelung gilt nur für private Familienfeiern, Firmenveranstaltungen sind davon ausgenommen.