

Menue- und Buffetvorschläge

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

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE 2
Aperitif	Seite 3
Vorschläge für den Empfang und kulinarische Kleinigkeiten	
Zur individuellen Menuegestaltung	
Vorspeisen und Suppen	Seite 4
Sorbets und Fischhauptgerichte	Seite 5
Hauptgerichte	Seite 6
Dessert	Seite 7
Vegetarische Vorspeisen, Suppen und Hauptgerichte	Seite 8
Menuempfehlungen	
Enten- und Hochzeitsmenue	Seite 9
Spargel- und Fischmenue	Seite 10
Frühlings- und Sommermenue	Seite 11
Herbst- und Wintermenue	Seite 12
Buffetvorschläge	
Rustikales Buffet	Seite 13
Schlemmerbuffet	Seite 14
Italienisches Buffet	Seite 15
Gourmetbuffet	Seite 16
Getränkekarte	
Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Pils, Säfte und Kaffee- und Teespezialitäten	Seite 17
Digestif	
Grappa, Cognac und Obstbrände	Seite 18
Aquavit, Korn und Liköre	Seite 19
Weinempfehlungen	
Weisswein	Seite 20
Weissherbst und Rotwein aus Deutschland	Seite 21
Rotwein aus Frankreich, Italien, Portugal, Australien und Südafrika	Seite 22
Informationen zu unseren Räumlichkeiten und rund um Ihre Veranstaltung	ab Seite 23

APERITIF

Sherry „Emilio Hidalgo“ Fino oder Amontillado medium dry	5cl	4,50 €
Martini dry, bianco, rosso	5cl	4,50 €
Portwein "Nieport" Ruby oder Fine White	5cl	4,50 €
Campari* Soda		5,10 €
Campari* Orange		5,10 €
Alkoholfreier Cocktail	0,1l	4,20 €
Kir* Royal mit Sekt	0,1l	5,10 €
Kir*	0,1l	5,00 €
„Hugo“ Holunderblütensirup mit Prosecco, Limette und Minze *mit Farbstoff	0,1l	5,10 €
Flasche Sekt	0,75l	25,00 €
Flasche Prosecco – auf Wunsch reichen wir Ihnen hierzu Cassis- oder Holunderblütensirup –	0,75l	24,00 €
Glas Champagner	0,1l	10,50 €
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

Gern bieten wir Ihnen dieses Sortiment auch als gemischte Canapés an.
ab 50 Stück a´ € 3,20

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
Verschiedene Blattsalate in Walnussöldressing mit warmen Pilzen	€ 7,50
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette und bunten Salaten der Saison	€ 7,50
Hausgebeizter- und geräucherter Lachsmit Honig-Senfauce und geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	€ 9,50
Kleine Kartoffelpuffer mit Lachs und Dillschmand	€ 9,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	€ 10,50
Warme Antipasti von der Zucchini, mit Seranoschinken, getrocknete Tomaten	€ 10,50
Hirschcarpaccio haugemachtem Lauchpesto, Salatbouquett	€ 10,50
Gemüsetartar mit Ricottakäse	€ 10,50
Wildkräutersalat in Sesamdressing mit Roter Beete und Forellenfilet	€ 10,50
Jahreszeitlicher Salat mit Riesengarnelen auf geschmolzenen Tomaten	€ 12,50
Avocado-Mangosalat mit Koriander und Chilli, gebratenen Riesengarnelen	€ 13,50

SUPPEN

Kräutercrèmesuppe mit Croûtons	€ 5,20
Hochzeitsuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse	€ 5,20
Kartoffelrahmsuppe mit Croûtons	€ 5,20
Consommé von der Kirschtomate mit Basilikumklößchen	€ 5,20
Kürbis Ingwersuppe	€ 5,20
Wurzelsuppe von Sellerie und Roter Beete	€ 5,20
Crèmesuppe von der Brunnenkresse mit Rauchlachsstreifen	€ 6,20
Kräutercrèmesuppe mit Nordseekrabben	€ 6,20

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

Gebratene Medaillons vom Lachs und Zander in Rieslingsauce mit jungem Lauch und Butterkartoffeln	€ 18,50
Steinbeißerfilet, mit Risotto und Sauerampfersauce	€ 18,50
Wolfsbarsch auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Limonensauce	€ 18,50
Zander auf Linsen-Spinatgemüse und Salzkartoffeln	€ 21,50
Seeteufel, in Knoblauchbutter gebraten, geschmolzenen Tomaten mit Blattspinat, Kräuterkartoffeln	€ 23,00
Meeräsche, Rote Meerbarbe und St. Peterfisch auf Mangold-, Paprika-, Zucchini-gemüse, Krustentierschaum, Basilikumpesto und Duftreis	€ 23,50

HAUPTGERICHTE

Kotelett vom Thüringer Douroc Schwein, mit Pfifferlinge und geschmorte Kartoffeln	€ 17,50
Poulardenbrust in Weißweinsauce mit Blattspinat und Kartoffelplätzchen	€ 17,50
Medaillons vom Rind und Schwein in Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelkroketten	€ 18,50
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
Roastbeef, am Stück gebraten, in Burgundersauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 21,50
Medaillons vom Hirschrücken in Wacholdersauce mit Apfelrotkohl und Schupfnudeln	€ 21,50
Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce mit Kaiserschoten und Maisplätzchen	€ 21,50
Kalbsrückensteak mit Pommery-Senfsauce, jungem Lauch und Kartoffelgratin	€ 23,50
Rosa gebratener Hirschrücken, mit Spitzkohl, Essigkirschen und Sellerie Kartoffelgratin	€ 23,50
Lammcarré, rosa gebraten mit Knoblauch und Kräutern der Provence, mit grünen und weißen Bohnen und Schmandkartoffeln	€ 26,50

Von Ende April bis Juni bieten wir Ihnen außerdem auf Anfrage
frischen Stangenspargel an.

Im November und Dezember selbstverständlich auch knusprigen Gänsebraten und
Spezialitäten rund um den Grünkohl.

Bei der Auswahl passender Beilagen beraten wir Sie gern.

DESSERTS

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	€ 5,10
Bayerische Creme 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
Holunderblütensuppe mit Joghurteis und Früchten	€ 7,20
Quarkmousse mit karamellisierten Orangen	€ 7,50
Crêpes, gefüllt mit frischen Erdbeeren, dazu ein Basilikumsorbet	€ 7,50
Variation vom Tee und Schokolade	€ 8,50
Mousse von schwarzer und weißer Schokolade mit frischen Früchten	€ 8,50

KASEDESSERT

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen

Rucculasalat mit Feigen	€ 7,50
Verschiedene Gemüse- und Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen	€ 7,50
Fleischtomaten mit Mozzarella in 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

THEMENMENUE

ENTENMENUE

Gebratene Entenbrust mit Kumquat Chutney und Blattsalaten

* * *

Entenconsommé mit feinen Gemüsestreifen

* * *

Tranchen von der Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce,
Kaiserschoten und Maisplätzchen

* * *

Früchteente auf geeisten Saucen mit Caramelleis

pro Person 42,50 €

HOCHZEITSMENUE

2 kleine Reibekuchen mit hausgebeizten- und geräuchertem Lachs
mit Dillschmand

* * *

„Hochzeitssuppe“
Rinderconsommé mit Markklößchen, feinen Gemüsestreifen und Eierstich

* * *

Kalbrücken mit Lauchgemüse, Pommery-Senfsauce und Kartoffelgratin

* * *

Variation vom Tee und Schokolade

pro Person 47,50 €

THEMENMENUE

SPARGELMENUE (von Ende April bis Juni)

Salat von grünem und weißem Stangenspargel mit Shrimps

* * *

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

pro Person 42,50 €

FISCHMENUE

Jahreszeitliches Salatbouquet mit hausgebeiztem Lachs,
geräuchertem Forellenfilet und Riesengarnele

* * *

Hummercrèmesuppe

* * *

Seeteufel aus dem Ofen mit geschmolzenen Tomaten, Blattspinat und
Salzkartoffeln

* * *

Früchtefisch mit Vanillerahmeis

pro Person 42,50 €

JAHRESZEITENMENUE

FRÜHLINGSMENUE

Bunter Frühlingsalat 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

pro Person 40,50 €

SOMMERMENUE

Sommerliches Salatbouquet mit sautierten Edelfischen

* * *

Tomatenconsommé

* * *

Poulardenbrust in Weißweinsauce mit Zuckerschoten und Kartoffelrösti

* * *

Parfait von schwarzer und weißer Schokolade auf geeisten Fruchtsaucen

pro Person 40,50 €

JAHRESZEITENMENUE**HERBSTMENUE**

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

pro Person 40,50 €

WINTERMENUE

Feldsalat in Speckdressing mit Kartoffelcroûtons

* * *

Crèmesuppe von Roter Bete mit Quarkklößchen

* * *

Medaillons vom Hirschrücken auf Wacholderrahmsauce mit Speckwirsing und Schupfnudeln

* * *

Warmer Schmandpudding auf Holunderbeersabayone

pro Person 40,50 €

RUSTIKALES BUFFET (ab 25 Personen)*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

Crème Caramel

Obstsalat von frischen Früchten

pro Person 41,50 €

SCHLEMMERBUFFET (ab 25 Personen)*Kalte Gerichte*

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

Variationen vom Räucherfisch

Roastbeef mit Remouladensauce

Gebatene 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 und weißer Schokolade

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Früchteplatte nach Saison

verschiedene Käse vom Brett

pro Person 44,50 €

Italienisches Buffet (ab 25 Personen)*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

Fisch (nach Jahreszeit) auf Risotto

Gemüselasagne

Dessert

Tiramisú

Latte Macchiato Crème

Panna Cotta mit karamellisierten Pfirsichen

Pro Person 43,50 €

GOURMET-BUFFET (ab 25 Personen)*Kalte Gerichte*

Variation von Räucherfischen

Geräucherter und gebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet

Maispoularde mit Mangochutney

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

Gebratene Entenbrust in Balsamessig und Rosinen mariniert

Avocado-Mangosalat mit Koriander, Chili und gebratenen Riesengarnelen

Büffelmozzarella mit Tomaten und hausgemachtes Basilikumpesto

verschiedene Salate

Brotauswahl und Butter

Warme Gerichte

Tomatenconsommé

Brust von der Barbarieente mit Orangen-Pfeffersauce, Kaiserschoten, Mandelbroccoli und Maisplätzchen

Lachs und Zander in Rieslingsauce mit Blattspinat und Reis

Desserts

Kaiserschmarrn

Mousse von dunkler und weißer Schokolade mit frischen Früchten

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Französische Rohmilchkäse mit Trauben

pro Person 48,50 €

Mineralwasser

St. Michaelis Mineralwasser	0,75l	5,30 €
-----------------------------	-------	--------

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *,**	0,2l	2,30 €
Coca Cola light *,**, ***	0,2l	2,30 €
Fanta*	0,2l	2,30 €
Sprite*	0,2l	2,30 €
Spezi*,**	0,2l	2,30 €
Schweppes Bitter Lemon****	0,2l	2,90 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90 €

Säfte

Niehoff's Vaihinger Apfelsaft klar oder naturtrüb	0,2l	2,80 €
Niehoff's Vaihinger Orangensaft	0,2l	2,80 €
Apfelsaftschorle klar oder naturtrüb	0,2l	2,80 €

Pils vom Faß

Ratsherrn Pils	0,2l	1,90 €
	0,3l	2,70 €
Duckstein	0,3l	3,80 €
Maisels Weisse Hefeweizen hell	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,30 €
Tasse Kaffee Hag		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 €

Tee im Beutel

Glas Tee, div. Sorten		2,30 €
KännchenTee, div. Sorten		4,10 €

Looser Tee

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

* mit Farbstoff ** mit Koffein ***mit Süßungsmittel **** mit Chinin

Digestif

Grappa	2 cl
Sibona	
La Grappa di Barolo	4,20 €
La Grappa di Nebbiolo	4,20 €
Riserva Neibiolo 12 Monate in alten Portweinfässern gelagert	4,90 €
Riserva Barbera 12 Monate in alten Sherryfässern gelagert	4,90 €
Nonino	
In barriques la Chardonnay	4,90 €
Poli	
Sarpa di Poli Cabernet 40% und Merlot 60 %	4,20 €
Andrea da Ponte	
Vecchia Grappa di Prosecco	5,50 €
Gognac	2 cl
Rémy Martin V.S.O.P.	4,50 €
Rémy Martin Grand Cru	5,10 €
Otard V.S.O.P.	5,10 €
Hennessy V.S.	4,50 €
Hennessy Fine de Cognac	5,50 €
Brandy	2 cl
Osborne Veterano Brandy de Jerez	4,20 €
Osborne Reserve del Toro Brandy de Jerez	4,80 €
Vecchia Romagna Brandy Italiano	4,50 €
Eau de Vie	2 cl
J. Nussbaumer aus dem Elsass	
Poire Williamsbirne	4,20 €
Mirabelle d'Alsace	4,20 €
Quetsch d'Alsace	4,20 €
Kirsch d'Alsace	4,20 €
Framboise d'Alsace	4,20 €
Vieux Kirsch 17 ans S'Age	4,90 €
Roner aus Südtirol	
Waldhimbeergeist	4,80 €
Williams Christ Birnenbrand	5,10 €
Pircher aus Südtirol	
Waldhimbeergeist	5,10 €
Williams Christ Edelbrand	5,10 €

Aquavit	2 cl
Jubiläums Aquavit	3,50 €
Malteser Aquavit	3,10 €
Linie Aquavit	3,50 €
Kümmel & Kräuter	2 cl
Helbing Kümmel	2,80 €
Underberg	2,80 €
Jägermeister	2,80 €
Weinbrand	2 cl
Asbach Uralt	2,80 €
Mariacron	2,80 €
Wodka & Vodka	2 cl
Wodka Gorbatschow	2,80 €
Absolut Vodka	2,90 €
Schnäpse	2 cl
Oldesloer Korn	2,50 €
Ouzo	2,80 €
Sambuca	2,80 €
Bitters	2 cl
Fernet Branca	3,10 €
Fernet Menta	3,10 €
Ramazotti	3,10 €
Averna	3,20 €
Likoer	2 cl
Cointreu	3,10 €
Amaretto	3,10 €
Baileys	3,10 €
DOM Benedictine	3,10 €

Weißwein

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

Franken

Frank & Frei 5,20 € / 17,50 €
 Müller Thurgau – trocken
 Weingut Christoph Steinmann
 Trockener und lebendiger Sommerwein mit einer feinen,
 erdigen Note und Nuancen von Stachelbeere und Ananas

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 5,20 € / 17,50 €
 Weingut Steitz
 Trocken, mineralisch, kernig mit wenig Säure

Pfalz

Riesling – halbtrocken 5,20 € / 17,50 €
 Weingut Matthias Gaul
 Feine Restsüße mit fruchtiger Frische

Riesling „Alte Reben“ – trocken 6,80 € / 23,50 €
 Weinwerk Stepp & Gaul
 Aromen von Weinbergpfirsich, Zitrusnote, dezente Muskaton und würzigen Kräutern

Pinot Gris „Alte Reben“ – trocken 6,80 € / 23,50 €
 Weinwerk Stepp & Gaul
 Warmer runder Grauburgunder mit Aromen von reifen Feigen und Apfel

Österreich

Grüner Veltliner 6,80 € / 23,50 €
 Weingut Ernst
 Trocken, kräftige exotische Frucht

Südfrankreich

Sauvignon Blanc Elégance 4,50 € / 14,50 €
 Weingut Joseph Castan
 Trocken, Zitrus- und Exotische Früchte, dezente Chili
 und Gransnote

Italien

Grillio Sicilia 4,60 € / 15,50 €
 Weingut Angelo
 Trocken, leuchtend gelb, tropische Früchte wie Ananas
 und Melone

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

Pfalz

Rosé 5,70 € / 19,50 €
 Weingut Matthias Gaul
 Ein duftiger Rosé aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon,
 Merlot und Spätburgunder

Südfrankreich

Syrah Grenache Rosé Elégance 4,50 € / 14,50 €
 Joseph Castan
 Trocken, feine Nuancen von Himbeeren, Erdbeeren
 und Veilchen

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.
 Merlot und Spätburgunder

Pinot Noir „Alte Reben“ – trocken 7,90 € / 27,00 €
 Weinwerk Stepp & Gaul
 Harmonischer Spätburgunder – 15 Monate im Barrique gereift

Württemberg

Heilbronner Staufenberg 4,60 € / 15,50 €
 Trollinger & Lemberger
 Weingut Reinhold Schropp
 Trocken, zarte Würze, duftet nach Kirschen
 und dunklen Beeren

Österreich

Zweigelt 6,80 € / 23,50 €
 Weingut Ernst
 Kraftvoll, samtig und fruchtig mit ausgewogenen Tanninen.
 Merlot und Spätburgunder

Frankreich

Syrah Elégance 4,50 € / 14,50 €
 Joseph Castan
 Trocken, Aromen von Veilchen, Lavendel, Pfeffer und Zimt

Italien

Barbera DOC 5,20 € / 17,50 €
 Terza Generazione
 Kraftvoll mit einem tiefen Pflaumenaroma.
 Mild aufgrund des geringen Tanningehalts

Rotwein

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

Spanien

Rioja Tinto DOC 5,20 € / 17,50 €
 Castillo de Clavijo
 Weich und samtig, duft nach Brombeeren
 Fassreife: 6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Australien

Mitlon Park 7,50 € / 25,50 €
 Shiraz
 80% aus dem Barossa-Valley, Rest aus Viktoria
 10 Mon im Barrique gelagert.
 Trocken, Duft nach feinwürzigen Aromen reifer Beeren.
 Voll und samtig im Nachklang schokoladig

Weißwein	Flasche 0,75l
Baden	
2009 Grauburgunder „Alte Reben“ Weingut Otto u. Martin Frey Trocken, Duft nach Birne und Geschmack nach grüner und Bohnen	26,50 €
Nahe	
2009 Weißburgunder Weingut Hexamer Trocken, Duft nach Hollunderblüten und Apfel	27,50 €
Mosel	
2009 Zeltinger Schlossberg „Steinberg“ Riesling Spätlese – trocken Weingut Becker–Steinhauer Sehr cremig, Geschmack nach reifen Früchten	26,00 €
Frankreich	
Saumur Gutsabfüllung Cave de Saumur à F. Trocken, frisch, dezente Zitrusfrüchte und Pfirsich	18,50 €
Sizilien	
Capo Soprano Catarratto Chardonnay Gutsabfüllung Fazio Wines Trocken, gehaltvoll, dezente Banane und exotische Früchte	19,50 €
Neuseeland	
Stoneburn Sauvignon blanc Voller intensiver Duft nach frischen Gräsern, Anklänge von Stachelbeeren und tropischen Früchten. Lebendige, frische Säure, klar und saubere Struktur	28,50 €

Rotwein	Flasche 0,75l
Pfalz	
2008 Cabernet Sauvignon	52,00 €
Weingut Matthias Gaul	
Trocken, Aromen von Brombeeren, Lebkuchen und Schokolade, runde Tannine und fruchtige Säure	
Württemberg	
2008 Black Berry	41,50 €
Weingut Bruker	
Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Lemberger	
Trocken, intensiver Duft und Geschmack nach Brombeeren, Süsskirschen und Johannisbeeren. Über ein Jahr im Holzfass gereift.	
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	
Trocken, intensive Aromen nach reifen schwarzen Kirschen und Waldbeeren, Pfefferminz und Karamell.	
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 bis hin zu reifen, duftenden roten Beeren.	
Frankreich	
2007 Château Bellgrave	34,50 €
Médoc	
Tiefdunkel purpurrot. Rote Beeren und Paprika vermischen sich mit Röstaromen und Vanille	

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 m² 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 25 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 Krankenhaus-Aufenthalt) 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 Menüpreises in Rechnung stellen.

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