

Sehr geehrte Damen,
sehr geehrte Herren,

einer in Harmonie verlaufenden Feierlichkeit geht eine sorgfältige Planung voraus. Schon das Auswählen der Speisen und Getränke soll Ihnen ein Vergnügen sein, denn Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude. Entscheiden Sie sich für unsere umfangreiche Pauschale, die wir ab 40 Personen anbieten, oder planen Sie Ihre Feier ganz individuell.

Hierzu finden Sie im Folgenden unsere Menü- und Buffetvorschläge. Diese sind unterteilt in Canapées, Fingerfood, Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen / Zwischengerichte, Sorbets, Hauptgerichte und Desserts sowie Buffets.

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Alle Gerichte sind untereinander zu variieren. **Menüs** aus diesen Vorschlägen bieten wir nur bei einer **einheitlichen** Speisenfolge **ab 10 Personen** an. Die Bestellung sollte mindestens 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung erfolgen. Ab einer Menüfolge von mindestens 4 Gängen errechnen wir einen Menüpreis.

In der Weinkarte und in der Getränkekarte finden Sie die passenden Begleiter zu einem festlichen Menü oder Buffet.

Wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen und sind selbstverständlich jederzeit bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke behilflich.

Gern organisieren wir auch Dekorationen und Blumenarrangements für ein stilvolles Ambiente.

Für kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gern individuelle Vorschläge.

„A la carte“ servieren wir aktuelle und saisonale Gerichte in unserem Restaurant „Shiraz“ oder in unserer „Schänke“ bis maximal 12 Personen.

Zur Festlegung aller Details bitten wir um eine vorherige Terminvereinbarung, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen und verbleiben

mit freundlichem Gruß

Ihr
Hotel am See
Gästehaus der Salzgitter AG

Kampstraße 37 - 41
38226 Salzgitter
Tel.: 0 53 41 - 18 90 - 0
Fax.: 0 53 41 - 18 90 - 100
E-mail: info@hotelamsee.com
Homepage: www.hotelamsee.com

Servicezeiten der warmen Küche

Unsere Küchenbrigade ist in den Zeiten von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr für Sie im Einsatz. Außerhalb dieser Zeiten verwöhnen wir Sie gern mit Kuchen und Snacks.

Kuchen und Torten

Für Ihre Kaffeetafel bestellen wir gern Kuchen und Torten aus einem reichhaltigen Sortiment.

Kuchencouvert

Sicherlich haben wir Verständnis, wenn Sie selbstgebackenen Kuchen reichen möchten.

Preis pro Couvert 3,00 €

In dem Couvertpreis sind die Bereitstellung des Geschirrs, die Reinigung, Kaffeeservietten, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Menükarten

Auf einer festlich gedeckten Tafel dürfen Menükarten nicht fehlen. Gern erstellen wir für Sie Menükarten mit den von Ihnen ausgesuchten Speisen und Getränken sowie dem Anlass Ihrer Veranstaltung.

Preis pro Karte 1,50 €

Menükarten mit zusätzlicher individueller Beschriftung z.B. Namensliste

Preis pro Karte 3,50 €

Tischkärtchen

Passend zu unseren Menükarten bieten wir auch Namenskärtchen
Namenskärtchen mit individueller Beschriftung

Preis pro Karte 0,30 €

Preis pro Karte 1,00 €

Tischdekoration

Gern bestellen wir für Sie Blumengestecke nach Ihren Wünschen.
Kerzen und Kaffeeservietten stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

Weitere Serviceleistungen

Die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenketischen sowie die Nutzung der Räumlichkeiten am Veranstaltungstag bieten wir kostenfrei.

Zusätzliche Dienstleistungen berechnen wir nach Zeitaufwand mit 45,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde. Eine zusätzliche Berechnung anfallender Entsorgungskosten und Sonderreinigungen behalten wir uns vor.

Fingerfood im Glas

Peppadew gefüllt mit Thunfisch	2,50 €
Riesengarnelen auf Algensalat	3,50 €
Lachsroschen, geräuchert	3,00 €
Matjestartar auf Pumpernickel	3,00 €
Garnelenspieß mit gegrillter Zucchini	3,50 €
Roastbeef - Röllchen auf Waldorfsalat	3,00 €
Albondigas (eingelegte spanische Fleischbällchen)	2,50 €
Serrano Schinken mit Melone	3,00 €
Wachtelbrüstchen mit Sauce Cumberland	3,00 €
Kleine Frikadelle mit Senfcrème auf Krautsalat	2,50 €
Gemüsetatar mit gegrillter Hähnchenbrust	3,00 €
Bauernsalat mit Ziegenkäse	2,50 €
Caprese von Kirschtomaten und Mini-Büffelmozzarella	2,50 €
Marinierte Poulardenbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven	3,00 €
Ananas – Chilissalat	2,50 €
Bayrisch Crème mit Beeren	2,50 €
Crème caramel	2,50 €
Kokos – Chia Crème mit Ananas-Chilissalat	2,50 €
Mousse au chocolat mit frischen Himbeeren	2,50 €

Canapées

Roastbeef mit Remoulade	3,00 €
Barberie - Entenbrust rosa gebraten	3,00 €
Serrano Schinken	3,00 €
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	3,00 €
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce	3,00 €
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	3,00 €
Französischer Camembert	3,00 €
Edelpilzkäse mit Trauben	3,00 €

Kalte Vorspeisen

servieren wir mit Baguette und Butter

Schiffchen von der Galia – Melone mit Serrano Schinken	9,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet an Rucola und gehobeltem Parmesan	15,00 €
Geräucherte Barberie – Entenbrust an Salat von roten Linsen in Balsamicoessig	13,50 €
Terrine vom Perlhuhn mit Feigen an Holundersauce, Rapunzelsalat	14,50 €
Gebratene Wachtelbrüstchen an Feldsalat mit Himbeervinaigrette, geröstete Kräuterseitlinge	14,50 €
Auswahl italienischer Antipasti	12,50 €
Tartar vom irischen Wildlachs auf Pumpernickel an Feldsalat in Walnussvinaigrette	11,50 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill – Senfcrème an Kartoffelrösti	12,50 €
Knackige Salate der Saison mit gegrillten Riesengarnelen	18,50 €
Cocktail von Nordseekrabben	16,00 €

Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich	6,50 €
Beef tea	6,00 €
Geflügel - Currykraftbrühe mit Ingwer, Glasnudeln und Gemüse	6,50 €
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange	7,00 €
Tomatenessenz mit Ravioli	6,50 €

Gebundene Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	5,00 €
Champignon Crèmesuppe mit Croûtons	6,00 €
Sellerie-Birnensuppe mit geriebenem Pumpernickel	7,00 €
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	8,00 €
Karotten - Ingwersüppchen mit gegrillter Garnele	7,00 €

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Klassisches Ragoût fin in der Blätterteigpastete	9,50 €
Tranche vom schottischen Lachs auf Blattspinat mit Crème fraîche, Fleuron	12,50 €
Gegrillte Riesengarnelen auf Safranrisotto	15,00 €
Taglierini mit kleinem Hummerragoût	17,50 €

Hauptgerichte mit Nachservice

Suprême von der Maispoularde auf buntem Pfannengemüse Portweinsauce, Kartoffelgratin	18,50 €
Gegrillte Perlhuhnbrust auf Schalotten - Paprika - Tomatengemüse, Barolo - Jus, Rosmarinkartoffeln	19,50 €
Rosa gebratene Barberie - Entenbrust mit Pflaumen – Balsamicojus mediterranes Pfannengemüse, Kartoffelgratin	22,50 €
Rinderschmorbraten und Jungschweinsbraten mit frischen Champignons, Rotweinsauce, Gemüseallerlei, Kartoffelkroketten	19,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Apfel - Calvadosrahmsauce, Vichymöhren, Kartoffelgratin	21,00 €
Rosa gebratenes Rinderfilet, gegrilltes Schweinefilet am Stück, Kräutersaitlinge aus der Pfanne, Burgundersauce, Sauce Bèarnaise, Keniaböhnchen, Risolée kartoffeln	32,00 €
Langsam gebratener Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce gegrillte Zucchini mit Tomatenwürfeln, Butterspätzle	23,50 €
Rosa gebratener Lammrücken unter einer Dijonsenf-Kräuterkruste, Rosmarinjus, Ratatouille, Kartoffelgratin	28,00 €
Geschmorte Harzer Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten	21,00 €
Rücken vom hiesigen Rehbock, frische Pilze der Saison, Barolojus, geschmorter Wirsing, getrüffeltes Sellerie Püree	38,00 €

Hausgemachte Sorbets

vor dem Hauptgang oder als kleines Dessert
1 Kugel wahlweise mit Sekt aufgefüllt

Limonen - Sorbet	3,00 €
Himbeer - Sorbet	3,00 €
Mango - Sorbet	3,00 €

Dessert

Crème Caramel	6,50 €
Tiramisu	7,00 €
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen, Himbeeren oder Waldfrüchten	6,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Frischer Fruchtsalat mit Joghurteis und Sahne	7,50 €
Panna Cotta mit frischen Früchten	8,50 €
Weißer und brauner Mousse au chocolat auf Himbeer- und Vanillesauce, Früchte der Saison	8,50 €
Dessertteller "Hotel am See"	11,00 €
Holsteiner Biokäse von Kuh- und Ziegenmilch (nach Absprache mild bis kräftig)	5 Sorten 8,50 € 7 Sorten 10,50 €

Rustikales Buffet

Kalte Spezialitäten

Holsteiner Matjessalat
Braunschweiger Rindfleischsalat
gepökelte Rinderbrust mit roter Bete
Leipziger Eiersalat
Weißer und roter Krautsalat
Tomatensalat, Gurkensalat und Blattsalat mit Joghurtdressing
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Saftiger Braten aus der Schweinekeule auf Burgundersauce,
Gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmchampignons
Rehklößchen mit Pilzen in Preiselbeerrahmsauce
Apfelrotkraut, Kaisergemüse
Petersilienkartoffeln, Butterspätzle

Dessert

Rote Grütze
Obstsalat
Vanillesauce

von 20 bis 50 Personen pro Person 21,50 €
ab 51 Personen pro Person 19,50 €

Niedersachsen - Buffet

Kalte Spezialitäten

Rosa Rinderrücken mit grüner Sauce
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Matjeshappen „Birne Bohne Speck“
Omas Geflügelsalat
Feiner Eiersalat
Brokkoli – Schinken - Salat
Frische Salatauswahl mit Joghurtdressing
Brot- und Brötchenauswahl, Heidebutter

Warme Gerichte

Geschmorte Keule vom Heidelamm auf Rotweinsauce
Gebratene Zanderfilets auf Wurzelgemüse und Rieslingsauce
Kalbsschulter aus dem Ofen mit Rahmsauce und gebratenen Champignons
Speckbohnen, bunte Möhren in Petersilienbutter
Salzkartoffeln, Kräuter - Sahnkartoffeln

Dessert

Holsteiner Käse vom Brett
Rote Grütze mit Vanillesauce
Milchreis mit Kirschen

von 20 bis 50 Personen pro Person 32,00 €
ab 51 Personen pro Person 29,00 €

Gala – Buffet

Kampstrasse 37– 41 · 38226 Salzgitter
Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100
info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

Kalte Spezialitäten

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Dill - Senf – Honigcrème
Eismeergarnelen in Kräuter – Crème fraîche
Rosa gebratenes Kalbfleisch mit grüner Sauce
Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikum
Gurkensalat mit Joghurtdressing
Marktfrische Blattsalate mit Sylter Dressing und Vinaigrette
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Jungschweinschnitzel mit Champignonrahmsauce
Lachsmedaillons unter der Kräuterkruste auf Weißweinsauce und Lauchgemüse
Gegrillte Landhähnchenbrust „Peperonata“ auf gegrillter Paprika, Tomate und Zucchini
Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Bayrisch Crème mit Kirschen
Käsespezialitäten mit Brot und Laugengebäck

von 20 bis 50 Personen pro Person 32,00 €
ab 51 Personen pro Person 29,00 €

Italienisches Buffet

Antipasti

Antipasti - Salat
Eingelegte Oliven
Borretane-Zwiebeln in Balsamico
gefüllte Peppadew
"Caprese" Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Parmaschinken
Penne Salat mit Hähnchenbrust und getrockneten Tomaten
Ravioli – Pfifferling - Salat mit Roma - Tomaten
Toskana Brot, Ciabatta und Baguette, Olivenöl

Warme Gerichte

Lachs „Parmesan“ in Brickteig gebacken auf gebratenen Gemüsestreifen, Pesto
Geschmorter Rinderbug in Barolo Sauce
Truthahnmedaillons in Parmesan-Eihülle auf Strauchtomatenjus
Lasagne „al forno“
Mediterranes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisu

von 20 bis 50 Personen pro Person 29,50 €
ab 51 Personen pro Person 26,50 €

zusätzlich:

Italienische Käseauswahl 4,50 € pro Portion

Rundreise durch deutsche Landen

Kampstrasse 37– 41 · 38226 Salzgitter
Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100
info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

Kalte Spezialitäten

Helgoländer Fischerschmaus

Nordseekrabben und Heringshappen mit Äpfeln und Staudensellerie in Joghurt – Preiselbeer - Dip

Eismeergarnelen in Kräuter – Crème fraîche

Simmentaler Roastbeef mit grüner Sauce

Rosa Entenbrust an Fenchel und Orange

Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressing

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Ostsee Dorschfilet mit der Haut gebraten auf Helgoländer Hummersauce und Blumenkohlröschen

Medaillons vom Schweinefilet auf Senfkornsauce

Hirschrücken rosa am Stück gebraten mit Pfifferlingen, Brokkoli in Mandelbutter

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Schupfnudeln

Dessert

Welfenspeise

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Biokäse aus Backenholz

von 20 bis 50 Personen pro Person 45,00 €
ab 51 Personen pro Person 42,50 €

Mediterranes Buffet

Italienische Antipasti

Borretane Zwiebeln

„Caprese“ Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Antipasti - Salat

Marinierte Meeresfrüchte

Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Spanische Tapas

Serrano Schinken

Hähnchenbrust in Sherry

Pulpo mit Chorizo, weiße Bohnen und getrocknete Tomaten

Gambas in Aioli

Toskanabrot, Ciabatta und mediterrane Brötchen, Olivenöl

Warme Gerichte

Vegetarische Lasagne „al forno“

Lammkoteletts mit Rosmarin auf Ratatouille, Kartoffelgratin

"Fritto di Pollo"

Poularde in Parmesan-Brotkruste gebacken mit geschmolzenen Tomaten und Oliven, Salbei-

Gnocchi

Gegrilltes Doradenfilet mit Garnelen auf Peperonata, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Mousse von Valhrona-Orange-Schokolade

Crème Catalan

Mediterrane Käseauswahl mit Baguette und Toskana Brot

von 20 bis 50 Personen pro Person 46,50 €
ab 51 Personen pro Person 42,50 €

Kuchen und Torten

Bleckkuchen

Friesländer
 Harzer Zuckerkuchen
 Streuselkuchen
 Mandelkuchen
 Schmandkuchen

Kampstrasse 37- 41 · 38226 Salzgitter
 Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100
 info@hotelamsee.de · www.hotelamsee.com

	1 Platte	1/2 Blech	1 Blech
	6 Stück	18 Stück	36 Stück
	10,80 €	32,40 €	64,80 €
	10,80 €	32,40 €	64,80 €
	10,80 €	32,40 €	64,80 €
	10,80 €	32,40 €	64,80 €
	10,80 €	32,40 €	64,80 €

Schnittkuchen

Stachelbeer mit Baiser
 Kirsch mit Baiser
 gem. Obstkuchen mit Pudding
 Mohnkuchen
 Schokoladenkuchen
 Himbeerkuchen
 Apfelkuchen mit Butter und Zucker
 Apfelkuchen mit Streusel
 Käsekuchen
 Käsekuchen mit Mandarine, Mohn oder Kirschen
 Kirschbisquit
 Donauwelle
 Birnenkuchen
 Bienenstich

Preis pro Stück

2,50 €
 2,50 €
 2,50 €
 2,50 €
 2,50 €
 2,50 €
 2,50 €
 2,30 €
 2,30 €
 2,30 €
 2,30 €
 2,30 €
 2,30 €
 2,30 €

Sahnetorten, 28 cm, 16 Stück

Erdbeer, Himbeer, Orange oder Zitrone
 Käsesahne
 Käsesahne mit Mandarinen
 Joghurtsahne mit Mandarinen, Erdbeeren oder
 Himbeeren
 Tiramisusahne
 Maracujasahne
 Nußsahne
 Marzipansahne
 Mohn-Marzipan-Himbeersahne
 Schwarzwälderkirchsahne
 Herrensahne
 Eierlikörsahne

Preis pro Torte

42,00 €
 42,00 €
 42,00 €
 42,00 €
 42,00 €
 42,00 €
 44,00 €
 44,00 €
 44,00 €
 46,00 €
 46,00 €
 46,00 €

Crèmetorten, 28 cm, 18 Stück

Sachertorte
 Schokoladencreme
 Moccacrème
 Frankfurter Kranz mit Krokant
 Eierlikörcreme
 Herrencreme

Preis pro Torte

40,00 €
 38,00 €
 38,00 €
 38,00 €
 40,00 €
 40,00 €

Unsere Pauschale

Aperitif:

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Sekt unserer Hausmarke, Orangensaft, Mineralwasser und Knabbergebäck

Weine:

Weißwein trocken, Rotwein trocken, Roséwein halbtrocken

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Sinalco Cola, Orange, Zitrone, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelsaftschorle

Biere:

Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters alkoholfrei

Heißgetränke:

Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

Mitternachts - Kaffeebuffet:

Zu später Stunde stellen wir ein Kaffee - Teebuffet bereit.

Das Buffet

Kalte Spezialitäten

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs mit Dill - Senf – Honigcrème

Vitello tonnato

Antipasti - Salat

Tomate mit Mozzarella

Mediterraner Pastasalat mit Hähnchen

Bauernsalat

Tomaten-, Gurken- und Blattsalate mit Balsamico und French Dressing

Brot- und Brötchenauswahl, Baguette, Butter

Warme Gerichte

Schweinefiletmedaillons auf mediterranem Pfannengemüse,

Barolojus, Kartoffelgratin

Schollenfilets mit Lachsfüllung auf Dillrahmgurken, Petersilienkartoffeln

Vegetarische Panzerotti mit Ricotta - Spinatfüllung auf Zucchini - Tomatenragoût geriebener Parmesan

Dessert

Frischer Obstsalat

Weißer und brauner Mousse au chocolat

Vanilleeis mit heißen Früchten

Internationale Käseauswahl

Unsere Pauschale

Kampstrasse 37- 41 · 38226 Salzgitter
Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100
info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

Bestuhlung:

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen pro Tisch, Vergrößerungstische stehen nur in begrenzter Zahl zur Verfügung) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl.

Tischdekoration:

Die festliche Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wir passende Kerzen und Kaffeeservietten zur Verfügung. Tischwäsche bieten wir in weiß an.

Menükarten und Tischkärtchen:

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

Die individuelle Gestaltung der passenden Tischkärtchen obliegt Ihnen.

Weitere Serviceleistungen

Die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenketischen sowie die Nutzung der Räumlichkeiten am Veranstaltungstag bieten wir kostenfrei.

Zusätzliche Dienstleistungen berechnen wir nach Zeitaufwand mit 45,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde. Eine zusätzliche Berechnung anfallender Entsorgungskosten und Sonderreinigungen behalten wir uns vor.

Allgemeines:

Diese Pauschale können wir Ihnen ab 40 zu berechnenden Personen anbieten, sie ist zeitlich auf 8 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltene Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und enden um 03.00 Uhr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Kinder bis einschließlich 6 Jahren feiern mit Ihnen kostenfrei.

Für Kinder und Jugendliche von 7 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Brautpaare begrüßen wir traditionell mit Sägebock, Brot und Salz.

Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

Preis pro Person 65,00 €

Unsere Pauschale mit Longdrinks und Spirituosen

Spirituosenauswahl:

Grappa, Wodka, Malteser Aquavit, Tequila, Sambuca, Obstler, Ouzo, Himbeergeist, Williamsbirne, Ramazotti, Jägermeister, Irish Cream, Amaretto, Likör 43, Bacardi, Havanna Club 3 Jahre, Johnny Walker red lable, Jim Beam

Bitte wählen Sie aus den o.g. Spirituosen 6 Sorten aus, die Sie anbieten möchten

Long Drinks:

aus allen von Ihnen gewählten Spirituosen

Preis pro Person 85,00 €

Bankett – Weine

Weißwein

Weißer Burgunder, QbA, trocken

fein aromatisch, vollmundig, fruchtig
P.J. Valckenberg, Rheinhessen

23,50 €

Riesling Kabinett, trocken

feiner Riesling mit typischen Apfelnoten und milder Säure
Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

19,50 €

Pinot Grigio

Schmackhafte säurearme Weißweintraupe, unkompliziert
Tinazzi Eugenio & Figli s.r.l., Verona, Italien

21,50 €

Spätburgunder Rosé, halbtrocken

fruchtig, harmonisch erfrischend
P.J. Valckenberg, Rheinhessen

23,50 €

Rotwein

Dornfelder, halbtrocken

milder Rotwein mit intensiven Beerenaromen
Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

21,00 €

Spätburgunder, QbA, trocken

samtig, aromatische Beerenfrucht
P.J. Valckenberg, Rheinhessen

23,50 €

Merlot

mittlerer Rubinton; typisch, klar strukturiert, weiche Frucht
Tinazzi Eugenio & Figli s.r.l., Verona, Italien

21,50 €

Tempranillo

warme Beerentöne und kräftiges Kirscharoma, voll und lang anhaltend
Emilio Valdon, La Mancha, Spanien

19,50 €

Sekt, Prosecco und Champagner

Schloss Koblenz, Jahrgangssekt, trocken

säurearm und unkompliziert

23,50 €

Weingut Sander, Rheinhessen

Riesling Sekt trocken
vollmundig, jugendlich

38,50 €

Casa Vinicola, Dolce

Prosecco Zuccotti
Vino frizzante del Veneto, charaktervoll

21,50 €

Veuve Pelletier & Fils

Champagner brut, ein zugänglicher und saftiger Champagner

65,00 €

Aperitif

Sherry dry, medium, cream	5 cl	6,50 €
Portwein	5 cl	6,50 €
Martini dry, bianco, rosso	5 cl	4,50 €
Campari Orange	4 cl	6,00 €

Biere vom Fass

Wolters Premium Pils	0,3 l	3,00 €
Alster	0,3 l	3,00 €

Flaschenbiere

Wolters alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Paulaner Weizenbiere	0,5 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser classic, medium, still	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser classic, medium, still	0,75 l	6,80 €
Sinalco Cola, Cola light, Orange, Zitrone	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Bananensaft	0,2 l	2,50 €
Kirschsft	0,2 l	2,50 €
Tomatensaft	0,2 l	2,50 €

Spirituosen

Weizenkorn	2 cl	2,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,80 €
Wodka	2 cl	2,50 €
Tequila	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Obstler	2 cl	2,50 €
Himbeergeist	2 cl	2,50 €
Williamsbirne	2 cl	2,50 €
Fernet Branca, menta	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Irish Cream	2 cl	2,50 €
Amaretto	2 cl	2,50 €
Batida de coco	2 cl	2,50 €
Likör 43	2 cl	2,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Thermokanne Kaffee (auch entcoffeiniert)	15,00 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Latte macchiato	2,80 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Glas Tee	2,50 €
Kännchen Tee	4,80 €