



**WIN
TER**

TER

M E N Ü

**BUF
FET**

FET

Gültig 01.10.2022 - 31.12.2022
von 20 bis 100 Personen

EMPFANG

Glüh-Gin-Empfang auf dem Dach

(Begehbarkeit vorausgesetzt)

mit St. Alberts Gin mit regionalem Apfelsaft
und Gewürzen 8.50

alternativ Santa Magherita Brut DOCG unsere Empfehlung

Valdobbiadene Superiore	0,75l / 1,5l	35 / 70
Fritz Rhabarberschorle	0,33l	3.9
Gerolsteiner Still, Medium oder Sprudel	0,25l	3.9

BUFFET „HESSEN&MEER“

Vorspeise am Tisch serviert:

Rapunzelsalat und Ahle Worscht-Chips mit Schmanddressing

Am Buffet

Filet vom norwegischen Lachs mit Zitronenbutter
Schnitzel vom Fritzlarer Lindenhof-Schwein
Drillinge
Grüne Sauce
Bio-Eier

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Kuchen und Tortenauswahl aus der hauseigenen Konditorei

42,-
pro Person

BUFFET „WALD&WIESE“

Vorspeise am Tisch serviert:

Kürbis-Kokossuppe mit Wildfang-Garnele

Am Buffet

Ragout von der Waldecker Hirschkalbskeule

Apfelwein-Rotkohl

Karoffelklöße

Nordhessisches Bioland-Hähnchen mit Curryschmand

Mandel-Broccoli

Wildreis

Penne „Giovanni“ mit 2erlei Tomaten, Pinienkernen & Parmesan (vegetarisch)

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“

Mascarpone-Creme mit Himbeermousse

Kuchen und Tortenauswahl aus der hauseigenen Konditorei

44,-
pro Person

BUFFET „SURF&TURF“

Vorspeise am Tisch serviert:

Wildkräutersalat mit gratiniertem
Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen
und Cranberry Dressing

Am Buffet

Roastbeef im Ganzen gegart als Station mit Café de Paris Sauce

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Niedensteiner Landgarnele (regional) mariniert mit Salsa Verde

Wildreis

Gemüse-Curry mit Kokosmilch, rotem Curry und Koriander

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“

Mascarpone-Creme mit Himbeermousse

Kuchen und Tortenauswahl aus der hauseigenen Konditorei

46,-
pro Person

MENU „WALD ODER WASSER“

Vorspeise am Tisch serviert:

Consumè mit Tafelspitz
und Muschelnudeln

Am Tisch serviert

Habichtswälder Rehrückenfilet mit einer Casis-Jus
sautierter Rosenkohl mit Maronen
Schupfnudeln

ODER

Wildlachs, Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse
mit Kräuter-Schmand

Hänsel & Gretel

Parfait vom salzigen Caramel
Brownie-Finger
Himbeersauce

58,-
pro Person



GETRÄNKE

Weissweine

Manz - Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen	0,75l	27
Hammel - Tage wie diese - Riesling / Rheingau	0,75l	29
Oliver Zeter - Sauvignon Blanc Pfalz	0,75l	33
Dreissigacker - Weissburgunder / Rheinhessen	0,75l	33
Lugana Cà dei Frati / Lombardei	0,75l	33

Rotweine

Terruzzi - Peperino / Toskana	0,75	33
Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia	0,75	27

Rose

Dreissigacker PNT & C. / Bio-Rosé	0,75 l	33
-----------------------------------	--------	----

Biere vom Fass

König Pilsener	0,2l	3.5
König Pilsener	0,4l	4.8
Benediktiner Hefeweizen	0,3l	5.5
Benediktiner Hefeweizen	0,5l	5.5

Biere Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33l	4.0
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5.5

Longdrinks

4cl St. Alberts Gin mit Thomas Henry Tonic Water	9
Cuba Libre	9
Aperol Spritz	7.9

Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, Medium oder Sprudel	0,75l	6.8
Fritz Kola und Frucht-Schorlen divers	0,33l	3.5

Kaffee

Espresso	2.5
Cafe Cremé	3.9
Cappuccino	4.0
Latte Macchiato	4.5

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.

Alle Hauptgänge sind auf Anfrage auch als Teller-Service buchbar.

Getränkepauschale*

3 Stunden ohne Longdrinks	38,- pro Person,
4 Stunden ohne Longdrinks	42,- pro Person
5 Stunden ohne Longdrinks	48,- pro Person

Getränkepauschale**

3 Stunden inkl. Longdrinks	48,- pro Person
4 Stunden inkl. Longdrinks	55,- pro Person
5 Stunden inkl. Longdrinks	60,- pro Person

* Sektempfang, Wasser, Softgetränke, alle Biere, Weisswein, Rotwein, Kaffee

** Glüh-Gin Empfang oder Sektempfang, Wasser, Softgetränke, alle Biere, Weisswein, Rotwein, Kaffee, 4cl St. Alberts Gin mit Thomas Henry Tonic Water, Cuba Libre, Aperol Spritz