



SOMMER

Menübuffet

Gültig 01.03 -31.10.2025

BUFFET

"Nordhessen deluxe"

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG
aus der Magnumflasche

Vorspeise am Tisch serviert

Rapunzelsalat mit Ahler-Wurst-Chips

Am Buffet

Schnitzel vom Fritzlarer Lindenhof-Schwein
Steak vom nordhessischen Bioland-Hähnchen
Drillinge & Grüne Soße
Veganes Curry mit Kokos und Gemüse
Vichykarotten
Wildreis

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

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

Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

Weisswein

Manz - Grauburgunder Grimms Garten / Rheinhessen

Rosé

Manz - Falada Rosè / Rheinhessen

Rotweine

Oliver Zeter - Deep Red

Biere vom Fass

König Pilsener
Benediktiner Hefeweizen

Biere Flasche

König Pilsener alkoholfrei
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

Kaffee

Espresso | Cafe Crémé | Cappuccino | Latte Macchiato

Pauschale p. Person: 4 Std. = 95,- | 5 Std. = 105,- | 6 Std. = 115,-

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

BUFFET

"Surf & Turf"

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG
aus der Magnumflasche

Vorspeise am Tisch serviert

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse,
karamellisierten Nüssen & Cranberry Dressing

Am Buffet

Roastbeef im Ganzen gegart
mit Café de Paris Sauce & Chemicurri

Filet vom Nordseelachs

Penne Giovanni Datteltomaten, Rucola,
getrockneten Tomaten, Pinienkernen & Parmesan

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“

Mascarpone-Creme mit Himbeermousse

Kuchen und Tortenauswahl (teilweise vegan)
aus der hauseigenen Konditorei

Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

Weisswein

Manz - Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Manz - Weissburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Rosé

LE BIJOU de Spohie Val Rose Rosé / Languedoc-Roussillon

Rotweine

La Fage Authentique / Côtes-du-Roussillon AOP

Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia

Biere vom Fass

König Pilsener

Benediktiner Hefeweizen

Biere Flasche

König Pilsener alkoholfrei

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

Kaffee

Espresso | Cafe Crémé | Cappuccino | Latte Macchiato

Pauschale p. Person: 4 Std. = 109,- | 5 Std. = 119,- | 6 Std. = 129,-

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖK0-012

BUFFET

"BBQ"

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG
aus der Magnumflasche

Salate im Weckglas

Beluga-Linsen-Salat (vegan), Tomaten-Paprika-Salat,
hausgemachter Kartoffelsalat, Romana-Salat
mit Zitronen-Vinaigrette (vegan), Hirtensalat mit Feta

Am Buffet

Roastbeef im Ganzen gegart
Pikante Wildfang Garnelen
Scharfe Bratwurst vom Lohfeldener BIO-Landschwein
Beyon Burger vom Grill (vegan)
Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln
Grüne Soße, Koriander-Minz-Salza, Chemicurri,
Chili-Ajoli

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Tiramisu
Kuchen und Tortenauswahl (teilweise vegan)
aus der hauseigenen Konditorei

Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

Weisswein

Manz - Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen
Dreissigacker - Weissburgunder / Rheinhessen

Rosé

Manz - Rosè Emotion/ Rheinhessen

Rotweine

Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia
Poderalta Maremma | Toscana

Biere vom Fass

König Pilsener
Benediktiner Hefeweizen

Biere Flasche

König Pilsener alkoholfrei
Benediktiner Hefe alkoholfrei

Longdrinks

Siebenbergen Fulle Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water
Cuba Libre
Aperol Spritz

Kaffee

Espresso | Cafe Crémé | Cappuccino | Latte Macchiato

Pauschale p. Person: 4 Std. = 119,- | 5 Std. = 129,- | 6 Std. = 139,-

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012