



30 - 100 PERS.



20 - 50 PERS.



10 - 50 PERS.

WINTER

MENÜBUFFET EXKLUSIV LOCATION

01.11.2025 - 31.03.2026

BUFFET

„WALD & WIESE“

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG
aus der Magnumflasche **oder**
Winzerglühwein **oder** Glüh-Gin

Vorspeise am Tisch serviert

Kürbis-Kokossuppe mit Wildfanggarnelen (wählbar)

Am Buffet

Gulasch vom Lohfeldener Biorind der
Fleischerei Armbröster

Brustfilet vom Witzenhäuser Bioland-Hähnchen
in Curryschmand

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

Spätzle
Apfel-Rotkohl
Wildreis

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“

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

Bier

König Pilsener
Benediktiner Hefeweizen

Bier Flasche

König Pilsener alkoholfrei
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

Kaffee

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino | Latte Macciato

Pauschale p. Person: 3 Std. = 105,- | 4 Std. = 117,- | 5 Std. = 128,-

Alle Preise inkl. Speisen, Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.
Mindestumsatz Falada: 2750,- € / Siebenbergen: 3000,- € / Le Chat Noir: 1250,- €



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

BUFFET

„WINTER-BBQ“

Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG
aus der Magnumflasche **oder**
Winzerglühwein **oder** Glüh-Gin

Salate im Weckglas

Beluga-Linsen-Salat (vegan),
Romana-Salat mit Zitronen-Vinaigrette (vegan),
Hirtensalat

Am Buffet

Roastbeef im Ganzen gegart
Wildfang Garnelen
Steak vom Witzenhäuser Bioland-Hähnchen
Green Love Burger vom Grill (vegan)

Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln
Grüne Soße, Koriander-Minz-Salza, Chamicurri,
Chili-Ajoli

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Kuchen, Tarte- 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 Siebenbergen Weissburgunder / Rheinhessen

Rosé

Le Bijou de Spohie Val Rose Rosé / Languedoc-Roussillon

Rotweine

La Fage Authentique /Côtes-du-Roussillon AOP

Bier

König Pilsener
Benediktiner Hefeweizen

Bier Flasche

König Pilsener alkoholfrei
Benediktiner Hefe alkoholfrei

Longdrinks

Siebenbergen Fulle Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water
Siebenbergen Sloe Gin mit Thomas Henry Tonic Water

Kaffee

Espresso | Cafe Crémé | Cappuccino | Latte Macchiato

Pauschale p. Person: 3 Std. = 109,- | 4 Std. = 119,- | 5 Std. = 129,-

Alle Preise inkl. Speisen, Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.
Mindestumsatz Falada: 2750,- € / Siebenbergen: 3000,- € / Le Chat Noir: 1250,- €



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

BUFFET

„WINTERZAUBER“

Empfang

Winzerglühwein oder Glüh-Gin

Vorspeise am Tisch serviert

Rapunzelsalat mit Schmanddressing und
Ahle Worscht-Chips

Am Buffet

Ragout von der Habichtswälder Hirschkeule

Gänsekeule oder Gänsebrust

Veganes Gulasch und dreierlei Bohnen

Kartoffelklöße

Apfel-Rotkohl

Spätzle

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Schmadmousse

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

Bier

König Pilsener

Benediktiner Hefeweizen

Bier Flasche

König Pilsener alkoholfrei

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

Kaffee

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino | Latte Macciato

Pauschale p. Person: 3 Std. = 109,- | 4 Std. = 119,- | 5 Std. = 129,-

Alle Preise inkl. Speisen, Getränke, Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.
Mindestumsatz Falada: 2750,- € / Siebenbergen: 3000,- € / Le Chat Noir: 1250,- €



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012