

Menüvorschläge für Veranstaltungen

Menü 1

Junge Blattsalate in Orangenvinaigrette
mit gratiniertem Ziegenkäse

Ragout vom Taunuswild
mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle

Creme Brûlée mit Himbeersorbet

39,-€

Menü 3

Feldsalat in Apfel-Honigvinaigrette
mit geröstetem Wacholderspeck und Croûtons

Frische deutsche Hafermastgans
mit Schmorapfel, Blaukraut und Kartoffelklößen

Lebkucheneisparfait mit Zwetschgenconfit und Crumble

49,-€

Menü 5

Terrine von der Maispoularde
mit Apfel-Quitten-Chutney und Walnüssen

Geschmortes Ochsenbäckchen
mit glacierten Urkarotten und Pastinakenpüree

„Crema Catalana légère“
mit eingelegten Zwetschgen und Macadamia-Vanilleeis

45,-€

Menü 7

Tatar vom Rinderfilet auf Taunuseck
mit Wachtelspiegelei und Sauce Gribiche

Schaumsuppe von Karotten und Ingwer
mit Artischockenchips

Tranche vom Atlantiksteinbutt
auf Meeresfrüchtersotto mit Pesto

Variation von der Banane mit Schokoladensorbet

59,-€

Menü 2

Salat von grünem Spargel und Räucherlachs
mit Schnittlauchschmand

Kalbsrückensteak mit Salbei gegrillt,
Zucchini Gemüse und Limonenrisotto

Panna Cotta mit Himbeersauce

47,-€

Menü 4

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit Kartoffel-Selleriepüree und Artischockenchips

Pfirsichsüppchen mit Sternanis
und Topfensorbet

48,- €

Menü 6

Ceviche von der Dorade mit Mango, Melone und Frisée

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Garnelenspieß

Suprême vom Perlhuhn
mit cremigem Wirsing und Thymiangnocchi

Trio von Sorbets mit frischen Früchten

53,-€

Menü 8

Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan

Essenz von der Olivetti-Tomate mit Basilikumravioli

Rücken vom Salzwiesenlamm mit Chorizojus,
gegrilltem Spitzpaprika und Aiuberginenmousse

Passionsfrucht Panna Cotta
mit Mango und einem Kokossorbet

63,-€

Menüvorschläge für Veranstaltungen

Menü 9

Variation von der Gänsestopfleber
mit Feigenconfit und Brioche

Bouillabaise von Edelfischen mit Sauce Rouille

Tranchen vom Rehrücken mit sautierten Pfifferlingen,
Cranberries und hausgemachten Spätzle

Moelleux au Chocolat
mit Vanillesauce und einem Himbeersorbet

73,-€

Menü 10

Variation vom „Yellow Fin Tuna“
mit Rosa Ingwer, Wasabi und Daikonkresse

Kokos-Zitronengrassuppe mit Lachs und Koriander

„Châteaubriand“ vom Weideochsen
mit Portwein-Schalottenjus,
breiten Bohnen und Kartoffelgratin

„Mille Feuille“ von Himbeeren mit Mascarponecreme

69,-€

Unsere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen:

- Unsere Menüs sind buchbar ab 8 Gäste
- Sie bekommen frische Ware unter Ausschluss von Convenienceprodukten
- Nach Auswahl ihres Menüs empfehlen wir Ihnen gerne die passenden Weine
- Die Gästezahl für Veranstaltungen muss uns 48h vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden und ist maßgeblich für die Rechnung
- Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen wir individuell und nach Absprache
- Für kurzfristige Stornierungen von Veranstaltungen erlauben wir uns folgende Stornogebühren zu erheben: 30 Tage vor Veranstaltungsdatum: 20% des zu erwartenden Speisenumsatzes, 14 Tage vor Veranstaltungsdatum: 50% des zu erwartenden Speisenumsatzes, 7 Tage vor Veranstaltungsdatum: 100% des zu erwartenden Speisenumsatzes
- Ab 1.00 Uhr nachts berechnen wir einen zusätzlichen Stundenlohn von 30,-€ pro Mitarbeiter in Service und Küche
- Veranstaltungen sind mit EC Karte, in Bar oder nach Absprache nach Übersendung der Rechnung per sofortiger Überweisung zu bezahlen. Eine Zahlung per Kreditkarte ist nur mit einem Aufschlag von 3 Prozent auf die Rechnungssumme möglich.
- Bei Vorauszahlung ihrer Veranstaltung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn gewähren wir Ihnen 3% Sonderrabatt