



WINTER-BBQ

Für Gruppen von 20 bis 42 Personen
auf Gesamtrechnung

22. November bis 23. Dezember 2021



EMPFANG

Winzer-Glühwein

Fiedfare Glüh-Gin



SALATE IM GLAS

Salat von Beluga-Linsen
mit Koriander, Datteltomaten
und Lauchzwiebeln

Couscous mit Paprika,
Minze und Sesam

Hirten-Salat mit Feta,
Cherrytomaten, Reismudeln,
Walnüssen, Mandelmus

Hausgemachter
Kartoffelsalat



GRILL



Burger vom Grill, 200g, mit nordhessischem Rindfleisch der Fleischerei Werner Altenritte

Original Beyond Burger vom Grill (vegan)

Currywurst, Fleischerei Werner Altenritte

Kotelette vom Fritzlarer Lindenhof-Schwein

Bratwurst vom Kaufunger Wildschwein

.....

Rosmarinkartoffeln, rustikales Baguette

Grüne Sauce, Zitronen-Aioli, Chimichurri





DESSERT

Dessertvariationen aus der hauseigenen Patisserie nach Wahl:

Mousse au Chocolate

Tiramisu

Mascarpone-Creme

Tartes und Torten

GETRÄNKE

Weisswein

Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Hammel Riesling „Tage wie dieser“ / Pfalz

Dreissigacker Weissburgunder / Rheinhessen

Rotwein

TERRUZZI Peperino / Toscana

Rosé

Chiaretto Ca Maiol / Riviera del Garda / Lombardei

Bier

König Pilsener vom Fass

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser

Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen

Kaffee

Espresso

Cafe Crème

Cappuccino

Longdrinks Upgrade

10,- € p.P.

Cuba Libre

Aperol Spritz

Fieldfare Gin-Tonic



Pauschale von 5,5 Stunden 79,- p.P. / 6,5 Stunden 89,- p. P., ab mindestes 20 Personen bis maximal 42 Personen buchbar, inklusive Raummiete, Servicepersonal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.