



LAND PARTIE

EMPFANG

Schloss Vaux Rosé Brut Sekt

Ruinart Champagner Rosé (10 Euro Aufpreis pro Person)



SALATE IM GLAS

Gurkensalat mit Schmand

Paprika-Tomaten-Salat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Sommerlicher Blattsalat



GRILL



Roastbeef im Ganzen gegrillt

Burger vom Grill vom nordhessischen
Rind (Fleischerei Werner Altenritte)

Original Beyond Burger vom Grill (vegan)

Frische Lammkoteletts aus Neuseeland

Rosmarinkartoffeln

Grüne Sauce, Chimmicurri, Café de Paris-Sauce



DESSERT

Dessertvariationen aus der Panoramavitrine nach Wahl mit:

Schmandmousse

Panna Cotta Mousse

Mousse au chocolat

GETRÄNKE

Weisswein
Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen
Hammel Riesling „Tage wie dieser“ / Pfalz
Dreissigacker Weissburgunder / Rheinhessen

Rotwein
TERRUZZI Peperino / Toscana

Rose
Chiaretto Ca Maiol / Rivera del Garda / Lombardei

Bier
König Pilsener vom Fass

Benediktiner Hefeweizen mit und ohne Alkohol

Gin Tonic mit Fieldfare Diemel-Dry-Gin

Fieldfare Sloe Gin Tonic

Pimm's Tonic

Alkoholfreies
Gerolsteiner Mineralwasser

Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen

Kaffee

Espresso

Cafe Crème

Cappuccino

Pauschale für 6 Stunden 105,- p. P. / 7 Stunden 112,- p. P. / 8 Stunden 120,- p. P. ab mindestes 24 Personen buchbar inklusive Raummiete, Service-Personal, Geschirr, Endreinigung und MwSt.