



BBQ



EMPFANG

Santa Magherita Prosecco Rosé Brut D0CG | Magnumflasche

Ruinart Champagner Rosé (10 Euro Aufpreis pro Person)



SALATE IM GLAS

Salat von Beluga-Linsen mit Koriander, Datteltomaten und Lauchzwiebeln

Couscous mit Paprika, Minze und Sesam

Gurkensalat mit Zitronen-Vinaigrette

Hirten-Salat mit Feta, Cherrytomaten, Paprika und roten Zwiebeln

Hausgemachter Kartoffelsalat

Sommerlicher Blattsalat



GRILL



Entrecote vom Grill

Burger vom Grill

Beyond Burger vom Grill (vegan)

Wildfang Rotgarnele

Scharfe Altenritter Bratwurst

Rosmarinkartoffeln

Grüne Sauce, Zitronen-Aioli, Chemicurri



DESSERT

Dessertvariationen aus der Panoramavitrine nach Wahl mit:

Mouse au Chocolate

Tiramisu

Mascarpone-Creme

Tartes und Torten aus der hauseigenen Patisserie

GETRÄNKE

Weisswein

Manz Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

Dreissigacker Weissburgunder

Hammel Riesling „Tage wie dieser“

Rotwein

TERRUZZI Peperino / Toscana

Rose

Chiaretto Ca Maiol / Rivera 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

Gin Tonic mit Fieldfare Diemel-Dry-Gin

Fieldfare Sloe Gin Tonic

Aperol Spritz

Cuba Libre

Pauschale für 6 Stunden 99,- p. P. / 7 Stunden 109,- p.P / 8 Stunden 119,- p. P. ab mindestes 20 Personen buchbar inklusive Service-Personal, Geschirr, Raummiete, Endreinigung und MwSt.