

PRIVATE FEIERN

ANGEBOTE



Ob Taufe, Konfirmation, Firmung oder Geburtstage - Familienfeste wollen in einem festlichen aber auch gemütlichen Rahmen gefeiert werden. Ein Brunch ist eine schöne Gelegenheit, in geselliger Atmosphäre mit Groß und Klein zusammen zu kommen.

FAMILIENBRUNCH

Länge: ca. 4 Stunden (nach Ende der Pauschale wird nach Verbrauch berechnet)

- Empfang mit Cremant rosé oder frisch gepresstem Orangensaft - bei schönem Wetter auf der Terrasse
- Abwechslungsreiches Brunchbuffet mit kalten und warmen Komponenten
- Alkoholfreie Getränke am Buffet (Saft, Wasser und Kaffee/Tee)
- inkl. festlich eingedeckter Tafeln mit NRV Silberbesteck und weißer Tischwäsche, Blumendekoration, Menükarten
- inkl. Servicepersonal, Raumnutzung und Equipment

PRIVATE FEIERN

BRUNCH VORSCHLAG



BEISPIEL BRUNCHBUFFET

Gemischte Brötchen, Schwarzbrot, Weißbrot
Käse- und Wurstplatte, verschiedene Konfitüren, Honig
Gekochte Eier, Rührei, Speck, Würstchen

Antipastivariation: Rosmarin-Paprika, Zucchini, Champignons
Grüner Spargel, Parmaschinken, Melone
Gebeizter Lachs, Honig-Senf-Dill Sauce
Gratinierter Ziegenkäse, Rote Bete Carpaccio
Karotten-Orangensalat mit Putenbrust

Couscoussalat, Rosinen
Mediterraner Nudelsalat
Tomate Mozzarella
Rucolasalat, Parmesan, Kirschtomaten, Pinienkerne

Apfel-Himbeer-Crumble, Vanillesauce
Schokoladenmousse
Waffelstation

Schweinekrustenbraten, Kartoffel-Specksalat
warme Suppe

PRIVATE FEIERN

ANGEBOTE



Für alle festlichen Anlässe wie z.B. einem runden Geburtstag oder der Silberhochzeit bietet sich natürlich auch ein feines Menü an. Wir stellen Ihnen dafür gerne Ihr Wunschmenü zusammen.

ELEGANTES DINNER

Länge: ca. 6 Stunden (nach Ende der Pauschale wird nach Verbrauch berechnet)

- Empfang mit Gin&Tonic, Aperol-Spritz und hausgemachter Limonade - bei schönem Wetter auf der Terrasse
- ein feines 4-Gang Menü
- Getränkepauschale für 5 h mit passenden Weinen (z.B. Hans Lang Riesling, Rheinhessen / Pierre Amadieu Cuvée, Cotes du Rhone), Bier vom Fass, Prosecco, alkoholfreien Getränken und Kaffee/Tee
- Musikanlage in der Bar zum Tanzen ab 22:00 h
- inkl. festlich eingedeckter Tafeln mit NRV Silberbesteck und weißer Tischwäsche, Blumendekoration, Menükarten
- inkl. Servicepersonal, Raumnutzung und Equipment

PRIVATE FEIERN MENÜ VORSCHLAG



BEISPIEL 4-GANG MENÜ

Rote Bete Carpaccio
Ziegenkäsepraline, Wildkräutersalat, Orangenvinaigrette

Beaf Tea, Ochsenschwanzravioli

Gebratenes Kabeljaufilet, lauwarmer Apfel-Selleriesalat,
Nordseekrabben, Herzoginkartoffeln

Tarte von der Valrhonaschokolade
Rosmarin-Vanilleeis, Waldbeeren in Ahornsirup
