

**All Inklusive Festpreis-Menü  
BUSINESS CLASS  
Herbst & Winter 2018 / 2019**

**APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

**VORSPEISE**

Raphael's gemischte Vorspeisenplatten  
Serrano Schinken | Vitello Tonnato | gegrillte Gemüse | Tomate Mozzarella  
Champignons | Rucola | Aioli | Oliven | Bäckerbrot

\*\*\*

**HAUPTSPEISE**

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
auf Quitten-Kürbis-Chutney | Süßkartoffel | Gemüse & Pilzstrudel | Rotweinjus

**oder**

Gebratenes, mariniertes Kalbssteak & kleine Rindsbratwürstchen  
Wirsingköpfchen | Kartoffelstrudel | Portweinsauce

\*\*\*

**DESSERT**

Gemischte Dessert Platten mit Nüssen | cremiges Eis

\*\*\*

**WEINE**

2011 Weingut Neef Emmich - Couvet Rot trocken  
2016 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder trocken  
2016 Weingut Faubel - Spätburgunder Rosé trocken

\*\*\*

**Preis pro Person 60 € am Mittag – 3 Stunden**

**Preis pro Person 69 € am Abend – 3 Stunden**

Je weitere angefangene Stunde 8,00 € pro Person Getränkepauschale  
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails