

All Inklusive Festpreis-Menü Business Class Herbst / Winter 2020/2021

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's gemischte Vorspeisenplatte

Serrano Schinken | Vitello Tonnato | gegrillte Gemüse | Tomate Mozzarella

Champignons | Rucola | Aioli | Oliven | Bäckerbrot

Mixed appetizer plates with bacon | tomatoe | vegetables | cheese | salad | sauce

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Rindersteak & Schweinemedailon
auf Gemüse | Spinat | Tomate | Kartoffelgratin | sJus

Grilled rumpsteak & pork steak with beef sausage | vegetables | Spinach | potatoe

oder

Gebratenes mariniertes Lachsfilet mit Garnele

Spargelgemüse | Blattspinat | Tomate | cremige Kartoffeln | Hummersauce

Grilled salmon & king prawns | asparagus | spinach | potatoe | lobstersauce

DESSERT

Gemischte Dessert-Platte mit Nüssen & cremigem Eis

Mixed sweet dessert plates with ice and fruits

WEINE

2019 Salvador XII - Tempranillo - trocken

2019 Grauer Burgunder - Vision - trocken

2019 Weingut Snow Mountain - Cabernet Rosé - trocken

Preis pro Person € 60 am Mittag – 3 Stunden

Preis pro Person € 66 am Abend – 3 Stunden

Price per person € 60 Lunch - € 66 Dinner – for 3 hours

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