

All Inklusive Festpreis-Menü Business Class – Frühjahr 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 gebratenes Filet vom Schwein & Rindersteak | Rindsbratwürstchen
auf Brasserie Blattspinat | Tomate | Kartoffelgratin | Jus

oder

Gebratenes mariniertes Lachsfilet mit Garnelenspieß
grünem Spargelgemüse in Rahm | cremige Kartoffeln

DESSERT

Gemischte Dessert Platten mit Nüssen & cremiges Eis

WEINE

2016 Bodega Primicia – Rioja - trocken
2017 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder - trocken
2017 Weingut Faubel – Rosé - trocken

Preis pro Person 60,00 € am Mittag – 3 Stunden

Preis pro Person 66,00 € am Abend – 3 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 7,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails