

All Inklusive Festpreis-Menü 2 Sommer 2019

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Cremiges Räucherlachs Tatar mit kleinen Reibeküchlein
Gurkenschmand | Salat | Wasabi

SUPPE

Cremesüppchen von Mango - Cocos - Zitronengras

HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin | mediterranes Gemüse

oder

Gebratenes Viktoria-Barschfilet
Gemüse Potpourri | Tomate | Hummersauce | Risotto

DESSERT

Creme Brûlée mit Pralinen Aromen | Früchte | cremiges Eis

WEINE

2016 Salvador XII – Tempranillo - trocken
2016 Grauer Burgunder - trocken
2016 Weingut Snow Mountain - Cabernet Rosé - trocken

Preis pro Person 55 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 65 € am Abend – 4 Stunden

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