

## All Inklusive Festpreis-Menü Business Class Sommer 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  
Mixed appetizer plates with bacon | tomatoes | vegetables | cheese | salad | sauce

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Rindersteak & Schweinemedailon  
mit Ochsenteigtasche auf Gemüse | Spinat | Tomate | Kartoffelgratin | Jus  
Grilled Rumpsteak & Pork Steak with Beef Dumpling | vegetables | spinach | potatoes

oder | or

Gebratenes mariniertes Lachsfilet mit Garnele  
Spargelgemüse | Blattspinat | Tomate | cremige Kartoffeln | Hummersauce  
Grilled salmon & King Prawns | asparagus | spinach | potatoes | lobster-sauce

\*\*\*

### DESSERT

Gemischte Dessert Platten mit Nüssen & cremiges Eis  
Mixed sweet dessert plates with ice and fruits

\*\*\*

### WEINE

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

\*\*\*

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

**Preis pro Person 66 € am Abend – 3 Stunden**

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