

All Inklusive Festpreis-Menü Business Class - Sommer 2020

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's gemischte Vorspeisen-Platte

Serrano Schinken | Vitello Tonnato | gegrilltes Gemüse | Tomate-Mozzarella
Champignons | Rucola | Aioli | Oliven | Bäckerbrot

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Filet vom Schwein - Rindersteak & Lammfilet
auf Brasserie Blattspinat | Tomate | Kartoffelgratin | Jus

oder

Gebratenes mariniertes Zanderfilet und Garnelenspieß
mit grünem Spargelgemüse | Hummersauce | cremige Kartoffeln

DESSERT

Gemischte Dessert Platten mit Nüssen & cremigem Eis

WEINE

2016 Bodega Primicia – Rioja - trocken

2018 Weingut Neef Emmich - Weißer Burgunder - trocken

2018 Weingut Faubel – Rosé - trocken

Preis pro Person 60 € am Mittag – 3 Stunden

Preis pro Person 66 € am Abend – 3 Stunden

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