



**Liebe Gäste,
für das von Ihnen entgegengebrachte Interesse Ihre Veranstaltung in
unserem Hause zu feiern bedanken wir uns ganz herzlich.**

In unseren vorliegenden Menüvorschläge bieten Ihnen
einige Beispiele unseres Angebots.

Selbstverständlich berücksichtigen wir bei der Zusammenstellung von
Menüfolgen Ihre persönlichen Wünsche.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit zur persönlichen Beratung zur Verfügung.
Bitte vereinbaren Sie dafür im Voraus mit uns einen Besprechungstermin.

Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die
Vorbereitungsarbeiten, Ausstattung u.ä. € 1,70 pro Gedeck berechnet.

Kuchen und Torten können gerne schon vorher angeliefert werden.
Die Vorschriften nach dem Lebensmittelgesetz sind dabei einzuhalten.

Für weiße Stuhlhussen berechnen wir pro Stuhl € 3,50.

Wegen umfangreicher Vorarbeiten bitten wir Sie um die verbindliche
Personenzahl bis spätestens am Vorabend des Festes.

Wir sichern Ihnen schon heute eine sorgfältige Vorbereitung und Durchführung
Ihrer Veranstaltung zu.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns auf Sie!

Familien Henner & Maier mit dem gesamten Kreuz-Team

Ihre Ansprechpartnerin: Melanie Maier

Dieses Angebote sind gültig ab dem 1.01.2012

Aperitifauswahl:

☞ Glas Sekt –Hausmarke-	€ 3,90
☞ Blutorangenlikör mit Orangensaft und Sekt	€ 3,90
☞ Erdbeerbowle mit Sekt aufgefüllt	€ 4,80
☞ Glas Schwarzrieslingsekt vom Lauffener Riedersbückele	€ 4,80
☞ Blue Curacao mit Sekt aufgefüllt und Weintraube	€ 3,90
☞ Kir Royal, Creme de Cassis mit Sekt aufgefüllt	€ 3,90
☞ Weißer Pfirsich mit Sekt	€ 3,90
☞ Holunderblüte mit Sekt	€ 3,90
☞ Sekt mit Orangensaft	€ 3,90
☞ Campari mit Oranensaft	€ 4,40
☞ Sherry El Cartado, Medium oder dry fin	€ 3,90
☞ Orangensaft mit Kirsch	€ 2,60
☞ Alkoholfreie Fruchtcocktails	€ 3,90
☞ Bionade Holunder mit Limetten im Sektglas serviert	€ 2,90

Cocktailhäppchen **die wir Ihnen gerne dazu reichen**

Grundlage

Baguette, Mehrkornbaguette, Pumpernickel

belegt mit

Mariniertem Lachs mit Senf-Dillsoße € 2,50

Fischpralinen mit Rahm € 2,20

Roastbeef, rosa gebraten € 2,20

Parmaschinken € 2,20

Geräicherte Entenbrust € 2,50

Médailleurs vom Kalb € 3,-

Vegetarisch mit Kräuterquark und Cocktailtomaten € 1,80

Quiche Lorraine € 2,50

Lauchkuchen € 2,50

Mini-Gourmetpizza € 2,50

KALTE VORSPEISEN

Räucherlachsroulade an Senf-Dill-Soße mit Salatsträußchen	€ 8,80
Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamicodressing mit Kresserand und Parmesanraspeln	€ 8,80
„LachsTrio“ Graved Lachs, gebratenes Lachsmedaillon Räucherlachsroulade mit Salatbouquet	€ 11,50
„Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben mit einer Thunfisch-Kapernsoße überzogen dazu Weißbrot	€ 9,90
Wildterriner mit lauwarmem Pilzsalat und Salatbouquet	€ 8,80
„Salatgärtle“ mit geräucherter Entenbrust und gerösteten Sonnenblumenkernen oder an italienischem Balsamicodressing mit gepfeffertem Hasenfilet auf Kräuterchampignons oder mit gebratenen Garnelen	€ 8,80 € 9,80 € 10,80
Scheibe von der Tafelspitzsülze an einem Ackersalatbouquet mit Kürbiskernöl und geriebenem Parmesan	€ 8,80
„Vorspeisenteller“ mit Krabben gefüllte Avocado, Carpaccio vom Rind und gebeiztem Lachs	€ 11,50
Frische Cavallon Melone mit Portwein gefüllt und Parmaschinken umlegt (nach Saison)	€ 10,80
Frischer Erdbeer-Spargel auf Ruccola mit Balsamico (Mai-Juni)	€ 8,80
Ackersalatbouquet (Saison) mit pochiertem Ei und gerösteten Speckwürfeln und Croûtons	€ 6,80
Sommerliche Blattsalate mit Zitrusfrüchten, Sonnenblumenkerne und Croutons	€ 5,80
Salat garniert oder vom Buffet	€ 4,50

Aus dem Suppentopf empfehlen wir...

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern und Speck	€ 4,00
Tomatencremesuppe mit Croûtons und Sahnehäubchen	€ 4,00
Kraftbrühe mit Maultäschle und Flädle	€ 4,00
Schwäbische Hochzeitssuppe Grießklößchen, Mutschelmehlkloßchen, Maultäschle und Flädle	€ 4,50
Kraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen	€ 4,00
Maronencremesuppe mit Currysahne (Saison)	€ 4,00
Spargelcremesuppe (Saison)	€ 4,00
Pfifferlingscremesuppe mit Kräutern (Saison)	€ 4,00
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl (Saison)	€ 4,00



FESTLICHE SUPPEN je nach Saison, die wir speziell für Ihre Veranstaltung zubereiten ab 25 Personen

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen und Gemüsestreifen	€ 5,50
Entenconsommé mit Kürbiskerngrießklößchen und Gemüseperlen	€ 5,50
Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädle	€ 4,50
Klare Ochenschwanzsuppe	€ 4,50
Sauerampfercremesuppe mit Grießklößchen	€ 4,50
Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienstroh	€ 4,50
Curry-Ingwercremesuppe mit Krebschwänzen	€ 4,50
Meerrettichcremesuppe mit Rote-Bete-Chips	€ 4,50
Rucolacremesuppe mit Balsamico-Kirschtomaten	€ 4,50

FESTLICHE ZWISCHENGÄNGE UND WARME VORSPEISEN

Baramundifilet in Blätterteig an Martinirahm € 10,60

Roulade von Lachs und Pangasius
an Kerbelrahmsauce auf Champignon-Risotto € 9,80

Ragout von Waldpilzen in Kräutersahnesauce im Steinpilzflädle € 9,00

Jakobsmuscheln im Reisrand
mit Gemüseperlen und Champagnerschaum € 11,50

Hausgebeiztes Pfefferfilet vom Wildhasen
mit Preiselbeerbirne und Kräuter-Champignons € 10,00

Gemüse-Safranrisotto mit Zucchini-piccattas (Vegetarisch) € 8,80

Gespickte Seetaufelmedaillons
auf lauwarmen Dillgurken mit Safranschaum € 11,50

Kleine Putensaltimbocas auf Kartoffelgnocchis mit Basilikumpesto € 10,00

Gebratene Zandermedaillons unter einer Kartoffel-Zucchini-Kruste
auf buntem Balsamicogemüse mit Hummerschaum € 9,80

Steinpilzravioli an Basilikum-Sahnesauce
mit Mandelbrokkoli und geriebenem Parmesan € 8,80

Sorbets für zwischen durch pro Stück € 3,50

Mangosorbet mit Himbeerbalsamicoreduktion

Cassissorbet mit Sekt

Passionsfruchtsorbet an Martinireduktion

Erdbeersorbet mit grünem Pfeffer

Rhabarbersorbet mit GinTonicschaum

Sorbets, die frostigen Früchtchen, sind ein idealer Zwischengang bei mehrgängigen Menüs. Sie steigern die Spannung auf den nächsten Gang und machen die Geschmacksnerven frei für kommende Genüsse.

H A U P T G E R I C H T E

FÜR JEDEN ANLASS UND JEDEN GESCHMACK

Schweine- und Rinderbraten mit Spätzle, Pommes Frites, unseren Kreuzknöpfe und Salat vom Buffet	€ 13,80
Spanferkel knusprig gebraten (ab 20 Personen) mit Schupfnudeln, Serviettenknödel und Apfelrotkraut	€ 13,80
Lammbraten an Kräuter-Knoblauchsauce mit Weinsauerkraut oder Apfelrotkraut garniert, Serviettenknödeln und Spätzle	€ 15,80
Kalbshaxe nach bürgerlicher Art mit frischem Gemüse, handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten	€ 17,80
Truthahnsteak in Mandelbutter gebraten mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet oder serviert	€ 16,80
Truthahnbrust in Rieslingsauce am Stück gebraten mit Wirsingspätzle und Kartoffelkroketten	€ 14,80
Rehragout an Wacholderrahm mit Pilzen, Preiselbeeren, Kreuzknöpfe und Spätzle	€ 12,80
Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Gemüse, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln	€ 13,80
Pilzragout in Kräutersahnesauce mit Serviettenknödel	€ 12,80
Gemüse-Früchte-Geschnetzeltes mit gebackener Banane und Reis	€ 13,80
Schweinelendchen im Schwarzwälder-Schinkenmantel auf Steinpilzsauce mit deutschem Spargel und Kartoffeln	Saisonpreis
Frischer Spargel mit Schweinelendchen an zartem Morchelrahm, Sauce Hollandaise Kräuterflädle und neuen Kartoffeln (Saison März – Juni)	Saisonpreis

FESTLICH UND KÖSTLICH

Schweinelendchen nach Jäger Art mit Kräuterchampignons, Kreuzknöpfe, Spätzle und Kartoffelkroketten dazu Salat vom Buffet	€ 17,80
Kalbsrahmbraten an Rieslingsrahmsauce mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet oder serviert	€ 17,80
Kalbssteak in Estragonsahne Kräuterflädle mit Apfelsahnelauch gefüllt, Sesamplätzchen und Nudeln	€ 22,80
Schweinelendchen in zartem Morchelrahm mit frischem Gemüse, Kreuzknöpfe, Kartoffelkroketten und hausgemachten Spätzle	€ 17,80
Medaillons (Kalb und Schwein) mit Morchelrahmsauce, frischem Gemüse, Kreuzknöpfe und Sesamplätzchen	€ 22,80
Kalbsfilet an zartem Morchelrahm mit Gemüsekörbchen Spinatspätzle, Kreuzknöpfe und Kartoffeln	€ 24,80
Kalbsfilet an zartem Morchelrahm mit deutschem Spargel Soße Hollandaise, Kräuterflädle und Kartoffeln (Saison April-Juni)	€ 28,80
„Steinheimer Filetteller“ von Kalb- und Schweinemedallions und Lammkotelette vom Grill dazu Bohnenröllchen, Grilltomate, Sesamplätzchen und Spätzle	€ 23,80
Schweinelendchen Wellington (im Blätterteig) mit Sauce Bearnaise, Morchelrahm, frischem Gemüse Spinatspätzle und Kartoffelplätzchen	€ 18,80
Lammkotelette auf Provençalische Art mit Speckbohnenröllchen, Ratatouillegemüse Kreuzknöpfe und gratinierten Kartoffeln	€ 19,80

„Jägerteller“ Reh- und Hasenfilet mit einem Preiselbeerapfel, Marktgemüse, Spätzle und Kartoffelkroketten	€ 24,80
Braten von der Landente frisch aus dem Backofen mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Kartoffelklößen Saison (Herbst und Winter)	€ 18,80
„Saisonteller Winter“ Rehbraten und ¼ Ente mit einem Preiselbeerapfel, Blaukraut, unsere Kreuzknöpfe und Serviettenknödel	€ 20,80
Hirschsteak an Morchelrahm mit verschiedenem Gemüse, frischen Pilzen, Kartoffelplätzchen hausgemachten Spätzle und Preiselbeerapfel	€ 22,80
Rinderfilet am Stück gebraten mit Steinpilzsauce, frischem Gemüse, gratinierten Kartoffeln und Kreuzknöpfe	€ 25,80
Rehkeule in Wacholderrahm mit Apfelrotkraut, frischen Kräuterpilzen, hausgemachten Spätzle Kreuzknöpfe, Dauphine-Kartoffeln und Preiselbeerapfel	€ 19,80
Barbarie Entenbrust an Cassissauce mit Wirsingspätzle und Kartoffelplätzchen	€ 18,80

AUS DEM MEER...

Fischteller vom Grill mit Lachs, Lotte und Garnelen auf Hummersauce mit Blattspinat, Nudeln und Salzkartoffeln	€ 23,80
Zanderfilet auf Balsamicolinsen an Martinirahm mit Kartoffelrösti	€ 18,80
Lachssteak auf Krabbensauce mit Grillgemüse, Nudeln, Salzkartoffeln	€ 16,80
Pangasiusfilet im Tempurateig gebacken mit Safransauce und Kräuterrisotto	€ 15,80
Lachsforellenfilet mit Kartoffel-Zucchinikruste an Rote Betesauce auf gebratenem Fenchel mit Gnocchis und Reis	€ 16,80

Menüvielfalt

Menü I € 36,00

*Ackersalatbouquet mit pochiertem Ei,
gerösteten Speckwürfeln und Croutons*

**„Steinheimer Filetteller“
von Kalb- und Schweinemedallions und Lammkotelette vom Grill
dazu Bohnenröllchen, Grilltomate, Sesamplätzchen und Spätzle**

*Mousse au chocolate
mit Eiscreme und Früchten garniert*

Menü II € 27,00

Kraftbrühe mit Maultäschle und Flädle

**Schweinelendchen an zartem Morchelrahm
mit Gemüse, unseren Kreuzknöpfe, Spätzle und Kartoffelkroketten**

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeiscreme

Menü III € 23,00

*Kartoffelsuppe
mit frischen Kräutern und Speck*

**Spanferkel knusprig gebraten
mit Schupfnudeln, Serviettenknödel und Apfelrotkraut**

Salat von frischen Früchten mit Eiscreme

Menü IV € 29,80

Curry-Ingwercremesuppe mit Krebschwänzen

**Kalbsrahmbraten an Rieslingsrahmsauce
mit frischem Gemüse dazu servieren wir Spätzle, Kroketten und unsere
Kreuzknöpfe**

Terrine von marmorierter Bayrischcreme auf Ananascarpaccio

Menü „Frühling“ € 36,80
(Saison von April bis Juni)

*Scheibe von der Tafelspitzsülze
an Ackersalat mit Kürbiskernöl und geriebenem Parmesan*

**Schweinelendchen im Schwarzwälder-Schinkenmantel
auf Steinpilzsauce mit deutschem Spargel und Kartoffeln**

Frische Erdbeeren mit Eiscreme und Grand-Manier-Sauce

Menü „Sommer“ € 34,80

Klare Tomatensuppe mit Gemüseperlen

**„Fischteller vom Grill“
mit Lachs, Lotte und Garnele auf Hummersauce mit Blattspinat
als Beilage, Dinkelnudeln und Salzkartoffeln**

Ananascarpaccio mit Quark-Sauerkirscheiscreme

Menü „Herbst“ € 26,00

Kürbiscremesuppe

**Truthahnbrust auf Rieslingsrahm mit Wirsingspätzle
und Kartoffelkroketten**

Heiße Zwetschgen mit Eiscreme

Menü „Winter“ € 32,80

Entenkraftbrühe

**„Saisonteller Winter“
Rehbraten und ¼ Ente mit einem Preiselbeerapfel, Blaukraut,
unsere Kreuzknöpfe und Kartoffelklößchen**

Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis und Englischer Creme

Galamenü € 45,50

Petersilienwurzelsuppe mit Petersilienstroh

Salatsträußchen mit Räucherlachsroulade an Dill-Senfsoße

**Kalbsfilet mit Gemüsekörbchen
handgeschabten Spinatspätzle und Kartoffeln**

Orangenparfait im Marzipanmantel an Beerenragout

**Sie können jedes Menü mit einem Gang erweitern
z.B. Salat vom Buffet 4,50 Euro.**

DESSERT



„Mousse-Teller“

Mousse au chocolate und Himbeermousse mit Früchten garniert € 7,90

Crème Brulée

mit braunem Zucker karamellisiert und Früchten garniert € 6,20

Vanilleiscreme mit Kiwis, Eierlikör und Sahnehaube € 6,20

„Nussiges Vergnügen“

Vanille- und Walnußeis mit karamellisierten Nüssen
verziert mit Schokoladensöße und Eierlikör € 6,20

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleiscreme und Sahne € 5,90

Heiße Zwetschgen mit Zimt-Lebkucheneis (Saison) € 5,90

Tiramisu auf Beerenragout im Glas serviert € 5,20

Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet
mit Vanilleiscreme und Englischer Creme € 7,90

Traubenragout mit Eierlikör dazu Pistazien- und Vanilleiscreme € 6,90

„Bananenschlemmerei“

Vanilleiscreme mit Eierlikör ,Bananen und Schokoladensauce € 5,90

Salat von frischen Früchten mit Fruchteis € 5,90

Kokos-Pannacotta an Kiwisauce mit Passionsfruchtsorbet € 7,90

„Schokotraum“

Braunes und weißes Mousse von der Schokolade mit Schokoeis € 7,90

Dessertteller

Creationen von unseren hausgemachten Dessertspezialitäten € 9,00

Frische Erdbeeren mit Vanilleiscreme und Grandmaniersauce € 6,20

Eisgugelhupf

mit Himbeerschäum und Früchten umlegt € 7,90

Erdbeercarpaccio mit Zitronensorbet € 7,90

Weinschaumcreme weiß und rot mit frischen Früchten
und Kiwisauce € 7,90

Weihnachtlicher Dessertteller

mit Lebkuchenmousse, Parfait von gerösteten Mandeln
an Marzipansauce mit Mandarinen-Pistaziensalat € 9,80

Orangenparfait im Marzipanmantel an Himbeersauce
und Kiwi-Ananassalat € 7,90

Dessertbuffet ab 30 Personen € 9,80

Mousse au chocolat (weiß & braun), Weinschaumcreme, Himbeermousse,
Mousetörtchen, frischer Obstsalat, verschiedene Eissorten, Dessertsoßen,
Parfaits, Schokoladenbrunnen mit Früchten,
zur Auswahl (heiße Sauerkirschen, Apfelküchle, Marillenknödel oder gefüllte
Pfannkuchen)

ab 30 Personen

Buffet

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet
individuell nach Ihren Wünschen zusammen!

Suppe (Eine Suppe zur Auswahl)



Klößchensuppe, Flädlesuppe, Maultaschensuppe,
Kartoffelsuppe, Sauerampferrahmsuppe, Pilzrahmsuppe, Tomatensuppe
Brokkoliecesmesuppe, Kürbisescremesuppe € 3,50

Vorspeise

Melone mit Parmaschinken, Avocado mit Krabben gefüllt
Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Wildterriner, Hasenfilet
Räucherfischpralinen, Fischterrinen, Vitello Tonnato, Anti Pasti, Makrelenfilet,
Carpaccio, Mozzarellasticks, Garnelenspieße, Matjessalate,
Meeresfrüchtesalat, € 9,80

Salate

Tortellini - Karotten - Lauchzwiebel - Radieschen - Kartoffel -
Gurke - Kraut - Eier - Tomaten mit Mozzarella,
Blattsalate & passende Dressings € 3,80

Hauptgericht

2 verschiedene Fleischsorten und einem Fisch zur Auswahl

Lammkeule, Truthahnbrust, Rinderbraten, Schweinebraten, Saftschinken
Poulardenbrust, Tafelspitz, Truthahnsteak, Pangasius,
Tilapia oder Lachsforelle € 15,90

Schweinelenochen, Kalbshaxe, Kalbsrahmbraten, Rehkeule,
Lammsteaks, Lammkoteletts, Spanferkelkotelette, Ente, Gans,
Lachsfilet, Baramundifilet oder Kabeljaufilet € 17,90

Rinderfilet, Kalbsfilet, Kalbssteak, Hirschrücken, Rehmedaillons, Barbarie
Entenbrust, Steaks vom Vogelstrauß, Seeteufel, Zander, Lou de Meer € 22,90

verschiedene Nudelspezialitäten
und 3 verschiedene Beilagen wie Spätzle, Kartoffelkroketten, Pommes Frites,
unsere Kreuzknöpfe, Kartoffelgratin, Reis, Salzkartoffeln

und 3 verschiedene Gemüsesorten
Brokkoli, Blumenkohl, Tomaten-Zucchini-Gratin, glacierten Karotten, Fenchel,
Kohlrabi, Blaukraut, Spinat, Champignons
und die passenden Soßen

Dessert

Mousse au chocolat (weiß & braun), Weinschaumcreme, Himbeermousse,
Mousetörtchen,
frischer Obstsalat, verschiedene Eissorten, Dessertsoßen, Parfaits,
Schokoladenbrunnen mit Früchten
zur Wahl (heiße Sauerkirschen, Apfelküchle, Marillenknödel oder gefüllte
Pfannkuchen € 7,00

Preise für Suppe, Vorspeise, Salate und Dessert sind nur in Verbindung
mit dem Hauptgericht gültig.

Ab 60 Personen

K l a s s i s c h **K a l t - W a r m e s B u f f e t**

Suppen

Zwei verschiedene Suppen zur Auswahl
z.B. Sauerampfercremesuppe, Orangen-Karottencremesuppe,
Spargelcremesuppe, Hummercremesuppe, Klößchensuppe, Kraftbrühe

Warmer Anteil

Rinderfilet am Stück gebraten auf Steinpilzrahm
Zartes Rehfilet im Blätterteig
Gefüllter Zander auf einer Hummerschaum
Steinpilzravioli an Basilikumsahnesoße
breite Nudeln mit Lachsstreifen und Frühlingszwiebeln

dazu frisches Gemüse nach Saison:

z.B. Tomaten-Zucchini-Gratin
Blattspinat
Gebackene Champignons, Rosenkohl, glacierte Karotten

Beilagen: Kreuzknöpfe, gratinierte Kartoffeln, Reis

Kalter Anteil

Melonenschiffchen mit Rauchfleisch
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Hasenrückenfilet mit Preiselbeersahne
Krabbensalat in der Ananas, gefüllte Avocado,
geräucherte Lachsforelle mit Apfelsahnemeerrettich,
Ganzer pochiertes Lachs in Dill-Senfsauce, Graved Lachs,
Garnelen, Hummer, Fleischterrinen und Gemüse

Salate:

z.B. Radieschensalat mit Käse, Karottensalat, Rote Beete, Muschelsalat,
Tortellinisalat, Tomate mit Mozzarella, Walldorfsalat mit Mandarinen

Dessert

Mousse au chocolat von brauner und weißer Schokolade, Pfirsichmousse
Joghurtmousse mit Mandarinen, Kiwi und Erdbeeren, Obstsalat
Weinschaumcreme, Crème Brulée, Himbeermousse mit Sabayon
Rote Grütze, Tiramisu, Parfait, Schokoladenbrunne,
Heiße Sauerkirschen und Eiscreme
Französischer und deutscher Käse vom Brett

pro Person 59,00 Euro

Was Sie Ihren Gästen noch zu später Stunde bieten können:

Butterbrezeln	€ 1,60
Butterbrezeln mit Schinken	€ 2,20
Gulaschsuppe mit Brot	€ 4,50
Kartoffelsuppe mit Brot	€ 4,50
Weißwürste mit süßem Senf und Brot St.	€ 3,00
Käsewürfel mit deutschem und französischem Käse, dazu Obst und Weißbrot je 100g	€ 4,60

Vesper

Vesper-Platten mit verschiedenen Wurstsorten, Käsesorten, Salaten, Brot und Butter	€ 9,80
Paniertes Schweineschnitzel mit Salatteller und Brot	€ 10,80
Paar Bratwürste mit Salatteller und Brot	€ 8,80

Spezialitäten-Teller

mit Geflügelsalat, Krabbensalat, geräuchertem Lachs
Forellenfilet, französischem Käse, Schinkenröllchen
rohem Schinken, Roastbeef und verschiedenen Brotsorten und Butter € 11,50

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,70
Espresso	€ 2,00
Portion Tee	€ 3,00
Portion Kaba oder Milch	€ 3,50

Das "Kleingedruckte"

Mit den nachfolgenden Regelungen hoffen wir, unseren Gästen eine kulante Lösung der Berechnung von eventuellen Stornierungen anbieten zu können, und uns vor plötzlich leeren Plätzen und den dadurch entstehenden Verlust zu schützen. Denn wir möchten weiterhin für Ihre Veranstaltungen zur Verfügung stehen. Ausfälle der gebuchten Personenzahl bis zu 10% werden von uns nicht berechnet. Wir bitten Sie deshalb, uns baldmöglichst eine Änderung der Personenzahl mitzuteilen.

Spätestens jedoch einen Tag vor Ihrer Veranstaltung.

Abrechnung

Bei kleineren Veranstaltungen (bis 50 Personen) bereiten wir Ihnen die Rechnung vor.

Bei größeren Veranstaltungen schicken wir Ihnen die Rechnung gerne per Post zu. Sie haben die Möglichkeit die Rechnung bar oder per Überweisung zu begleichen. Kreditkarten können wir bei diesen "Extra Essen" nicht akzeptieren.

Mit einer Buchung werden obige Geschäftsbedingungen anerkannt.