

Geburtstagspauschale I

-zu Mittag-

Erdbeer-Sektcocktail,
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel & Rose, alkoholfrei

Weine:

Weißburgunder Linsenbusch
trocken | duftig | elegant | reif | QbA
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz
* * *

Grauer Burgunder Hofstück
halbtrocken | harmonisch | ausbalanciert | Kabinett
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz
* * *

Spätburgunder Weißherbst
feinherb | Kirscharoma | würzig | kernig | QbA
Pfaffenweiler Weinhaus | Baden
* * *

Dornfelder Linsenbusch
trocken/halbtrocken | vollmundig | kräftig | QbA
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz

Digestif:

Obstwasser, Marille,
Baileys, Ramazzotti

Getränke zum Mittag

Sekt und Wein
alkoholfreier Wein
Aperol und Lillet
Veltins vom Fass
Maisel's Hefeweizen
alkoholfreie Getränke

Kalt warmes Buffet:

Brokkolicremesuppe mit Croutons
* * *

Räucherfischauswahl
mit Forelle und Lachs
* * *

frische Salate
mit Cocktailsauce und Olivenöldressing
* * *

Anti Pasti
Honigmelone mit Schinken
gebratener grüner Spargel mit Walnuss,
Parmesan und Schinken
Tomaten/Mozzarella
Baguette
* * *

Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln,
Kräuterbutter und Rahmsauce
* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste gebraten,
mit Currysauce und Butterreis
* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
* * *

Bratkartoffeln, Mandelkroketten
* * *

Rote Grütze,
Bayerische Creme und Vanilleeis

Am Nachmittag:

Kaffee/ Tee
und Kuchenbuffet
mit Apfelkuchen, Preiselbeersahnekuchen
und Eierlikörsahnekuchen

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

82,50 € pro Person

(von 11.00 bis 17.00 Uhr)

Geburtstagspauschale II

-zu Mittag-

Erdbeer-Sektcocktail,
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel & Rose, alkoholfrei

Weine:

Weißburgunder Linsenbusch
trocken | duftig | elegant | reif | QbA
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz
* * *

Grauer Burgunder Hofstück
halbtrocken | harmonisch | ausbalanciert | Kabinett
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz
* * *

Spätburgunder Weißherbst
feinherb | Kirscharoma | würzig | kernig | QbA
Pfaffenweiler Weinhaus | Baden
* * *

Dornfelder Linsenbusch
trocken/halbtrocken | vollmundig | kräftig | QbA
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz

Digestif:

Obstwasser, Marille,
Baileys, Ramazzotti

Getränke zum Mittag

Sekt und Wein
alkoholfreier Wein
Aperol und Lillet
Veltins vom Fass
Maisel's Hefeweizen
alkoholfreie Getränke

Menü:

Rinderkraftbrühe mit Einlage
oder

Hühnerkraftbrühe mit Einlage
oder

Cremesuppe nach Wahl

* * *

frische Salate mit Kräutern
und Croutons
* * *

Schweinelendchen im Speckmantel und
Rinderbraten (*oder Spießbraten*)
mit Rahmsauce,

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste,
Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
Salzkartoffeln, Kroketten
* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce und Bayerische Creme

oder

Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen

oder

Vanilleeis mit Sahne und frischen Erdbeeren

oder

Vanilleeis mit Sahne und warmen Zwetschgen

Am Nachmittag:

Kaffee/ Tee
und Kuchenbuffet
mit Apfelkuchen, Preiselbeersahnekuchen
und Eierlikörsahnekuchen

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

84,50 € pro Person

(von 11.00 bis 17.00 Uhr)

Geburtstagspauschale III

-am Abend-

Erdbeer-Sektcocktail,
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel & Rose, alkoholfrei

Weine:

Weißburgunder Linsenbusch
trocken | duftig | elegant | reif | QbA
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz
* * *

Grauer Burgunder Hofstück
halbtrocken | harmonisch | ausbalanciert |
Kabinett

Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz
* * *

Spätburgunder Weißherbst
feinherb | Kirscharoma | würzig | kernig | QbA
Pfaffenweiler Weinhaus | Baden
* * *

Dornfelder Linsenbusch
trocken/halbtrocken | vollmundig | kräftig | QbA
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz

Digestif:

Obstwasser, Marille,
Baileys, Ramazzotti

Getränke am Abend

Sekt und Wein
alkoholfreier Wein
Aperol und Lillet
Veltins vom Fass
Maisel's Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Spirituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club
* * *

Kaffee/ Tee

Kalt warmes Buffet:

Brokkolicremesuppe
mit Croutons

* * *

Räucherfischauswahl mit Forelle,
Lachs und Räuchermatjesfilets

frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing

Anti Pasti

Honigmelone mit Schinken
gebratener grüner Spargel mit Walnuss,
Parmesan und Schinken
Tomaten/Mozzarella
Baguette
* * *

Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln,
Kräuterbutter und Rahmsauce
* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste gebraten
mit Currysauce und Butterreis
* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
* * *

Bratkartoffeln, Mandelkroketten

* * *

Rote Grütze,
Bayerische Creme und Vanilleeis

89,50 € pro Person

(von 19.00 bis 1.00 Uhr)

(Für jede weitere Stunde berechnen
wir 6,50€ pro angemeldete Person)

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck