

# BANKETTMAPPE



## VIELEN DANK

Vielen Dank für IHR Interesse an unserer Gastfreundschaft.

Nachfolgend möchten wir IHNEN gern einen Einblick in unser Angebot geben. Wir würden uns freuen, mit IHNEN gemeinsam in einem persönlichen Gespräch IHR Wunschmenü oder Buffet zusammen zu stellen.

## ALLGEMEINES

À la carte Gerichte / Speisen	bis 15 Personen
Kleine Speisekarte / Auszugskarte	ab 15 Personen
Menüs zum Auftafeln	ab 10 Personen
3 bis 5 Gänge Menüs zur Wahl	bis 30 Personen
Buffets	ab 20 Personen

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## FINGERFOOD CANAPÉS

### FISCH

je Stück 2,50 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Matjesfilet an Dill-Mayonnaise

### FLEISCH & GEFLÜGEL

je Stück 2,50 €

Gekochter Krustenschinken mit Ananas

Geflügelbrust mit Currycreme

Rauchschinken mit eingelegter Gurke

### VEGETARISCH

je Stück 2,50 €

Tortenbrie mit Frucht

Gegrillte Zucchini mit Paprika

Kräutercreme mit gebratenem Champignon

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## FINGERFOOD GLÄSCHENFOOD

Ein Fest der Sinne. Eine Gunst für den Gast und eine Auszeichnung für den Gastgeber. Mit unserem Gläschenfood haben wir das Außergewöhnliche für IHREN Empfang. Ob als Flying- oder repräsentatives Buffet serviert und präsentiert. Unser Gläschenfood wird für SIE attraktiv in kleinen Gläschen oder Porzellanschälchen serviert.

### FISCH

je Stück 3,90 €

Zanderfilet mit Bulgursalat und Tomaten-Chutney  
Gemüsesalat mit Graved-Lachs  
Crevetten-Cocktail

### FLEISCH & GEFLÜGEL

je Stück 3,90 €

Melonensalat mit Rauchschinken  
Rindfleischcocktail mit Meerrettich  
Geflügel-Kirschtomaten-Salat

### VEGETARISCH

je Stück 3,90 €

Mariniertes Gemüse  
Tomate-Mozzarella  
Geeistes Melonensüppchen mit Minze  
Gazpacho mit Chilifäden

### SÜSSES

je Stück 3,90 €

Honigcreme mit Fruchtsalat  
Mascarpone-Amaretto-Creme mit Mangosalat  
Schokoladenmousse mit Himbeere  
Panna Cotta mit Beeren-Ragout

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## FINGERFOOD LÖFFELFOOD

### VOM GOURMET-LÖFFEL

Ziegenkäse auf Tomaten-Basilikum-Kompott  
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille-Salat  
Kräutercreme mit Wachtelei und Kaviar

je Stück 3,00 €

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## MENÜS

### MENÜS ZUM AUFTAFELN

#### VORSPEISEN

Lachsvariation mit Zitronencreme und buntem Gemüsesalat	12,00 €
Kleiner Salat mit Orangen-Senf-Dressing und gerösteten Kernen	5,90 €
Marinierte Scheiben vom Rinderrücken mit Meerrettich-Mayonnaise und Rucola	12,00 €
Gemüse-Frischkäse-Terrine mit Bulgur-Salat	8,50 €
Lachs-Crêpes-Röllchen an kleinem Salat	9,50 €
Quiche der Saison mit buntem Salat	11,00 €
Vorspeise der Saison (Menükarte)	

#### SUPPEN

Rinderbouillon mit Pfannkuchen-Streifen und Wurzelgemüse	5,50 €
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich und Wurzelgemüse	5,50 €
Karotten-Ingwer-Süppchen mit mariniertem Lachswürfel	6,50 €
Gemüse-Creme-Süppchen mit Teigtasche	6,50 €
Fruchtiges Tomatensüppchen mit Kokos	5,50 €
Wildgulaschsüppchen	6,90 €
Süppchen der Saison (Menükarte)	

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## MENÜS

### MENÜS ZUM AUFTAFELN

#### HAUPTGERICHTE

AUF WÄRMEPLATTEN SERVIERT

bis 20 Personen - 3 Gerichte

Braten Rind, Sauer, Hirschroulade, Wildschwein, Lamm, Schwein, Putenroll, Kassler	10,00 €
Fisch Zander mit Tomaten-Ragout, Rotbarsch auf Spinat, Lachs auf mediterranem Gemüse	10,00 €
Rinderzunge	8,00 €
Schweinefilet-Medaillons auf Rahmchampignons	10,00 €
Gebratene Maishähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	10,00 €
Ochsenbäckchen in Rotweinsauce	12,00 €
Schnitzelchen Schwein, Pute, Hühnchen, Kalb	9,00 €
Verschieden belegte Steaks au four, Hawaii, Rostbrätl, Champignons, Tomate-Mozzarella	9,00 €
Rinder-Bier-Gulasch	8,00 €
Bunte Gemüseplatte Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Möhren, Erbsen	4,00 €
Buntes Ofengemüse Paprika, Tomate, Zucchini, Champignons, Rote Zwiebeln	4,00 €
Gemüseplatte der Saison	4,00 €

#### BEILAGEN

#### IN SCHÜSSELN SERVIERT

Rotkohl	2,00 €
Sauerkraut	3,00 €
Saison-Pilze	5,00 €
Rahm-Champignons	3,80 €

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## MENÜS

### MENÜS ZUM AUFTAFELN

#### BEILAGEN IN SCHÜSSELN SERVIERT

Kartoffeln	1,20 €
Knödel	1,50 €
Semmelklöße / Klöße	1,50 €
Kroketten	1,40 €
Pommes frites	1,40 €
Bratkartoffeln	1,50 €
Rosmarin-Kartoffeln	1,20 €

#### DESSERTS

Dessertvariation nach Art des Küchenchefs	7,50 €
Cantuccini-Dessert mit Mascarpone und Himbeer-Topping	5,50 €
Mousse au chocolat, fruchtig garniert und im Weinglas angerichtet	5,50 €
Waldfrucht-Tiramisu	6,50 €
Apfel-Crumble Apfelstückchen mit Streuseln lauwarm mit Vanille-Eis und Sahne	5,50 €
Crème Brûlée mit Frucht-Sorbet	6,50 €

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## UNSERE FESTTAGS-MENÜS

### **MENÜ „JUBELTAG“**

je Menü 32,00 €

Lachs-Crêpes-Röllchen mit Zitronencreme  
dazu bunte Blattsalate

Rinderbouillon mit Pfannkuchen-Streifen  
und Wurzelgemüse

Schweine-Medaillons auf Rahmchampignons  
mit Kartoffel-Plätzchen

Apfel-Crumble mit Vanille-Eis und Sahne

### **Menü „FREUDENTAG“**

je Menü 34,00 €

Salat mit Feta und Minze Rauchschenken und Rucola  
Karotten-Ingwer-Süppchen

Geschmorte Rinderschulter an Schalottensauce  
mit Rosmarin-Kartoffeln und mediterranem Gemüse

Crème brûlée mit Frucht-Sorbet

### **Menü 1 „MEDITERRAN“**

je Menü 29,00 €

Tomatensüppchen mit altem Balsamico

Gebratenes Wildlachsfilet  
auf Safran-Risotto und Blattspinat

Panna Cotta mit Pfirsichragout

### **Menü 2 „MEDITERRAN“**

je Menü 29,00 €

Bunte Gemüseterrine mit marinierten Feigen,  
Rucola und gezupften Parmaschinken

Gebratene Maishähnchenbrust  
auf Tomaten-Erbsen-Ragout und Rucolagnocchis

Waldfrucht-Tiramisu

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## UNSERE FESTTAGS-MENÜS

### **Menü 3 „MEDITERRAN“**

je Menü 36,00 €

Zitronengras-Curry-Süppchen mit Ravioli  
Lammrücken  
mit provenzalischem Gemüse und Rosmarin-Polenta  
Cantuccini-Dessert  
mit Mascarpone und Himbeer-Topping

### **Menü „KÜCHENZAUBER“**

je Menü 46,00 €

Bulgur-Salat  
mit gebratenem Zanderfilet und mariniertem Rucola  
Zitronengrassüppchen  
mit Curry und Ravioli  
Kalbsfilet unter der Kräuterkruste  
mit Tomaten-Kapernjus und kleinem Semmelknödel  
Mousse au Chocolat  
mit marinierten Heidelbeeren

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## UNSERE JAHRESZEITEN-MENÜS

### Menü „FRÜHLINGSERWACHEN“

je Menü 46,00 €

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Tatar vom Graved-Lachs

ohne Vorspeise je Menü 34,50 €

Bärlauchsüppchen mit Croutons

Hähnchenbrustfilet mit Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln

Crème brûlée

mit Rhabarber-Kompott und Erdbeereis

### Menü „FRÜHLINGSGLÜCK“

je Menü 42,00 €

Frühlings-Salat mit Radieschen  
gerösteter Sesam und Wachtel-Eier

ohne Vorspeise je Menü 34,00 €

Spargelcremesüppchen mit Kresse

Tafelspitz vom Rind an Safran-Meerrettich-Sauce  
mit jungem Gemüse und Schnittlauch-Kartoffeln

Waldmeister-Panna-Cotta

mit marinierten Erdbeeren

### Menü „SOMMERBRISE“

je Menü 48,00 €

Mit frischen Kräutern marinierter Räucherlachs  
auf Zitronen-Ingwer-Joghurt und Mango

ohne Vorspeise je Menü 36,50 €

Kräuterrahmsüppchen

mit sonnengetrockneter Tomate

Kalbsfilet aus dem Aromasud

mit Bohnengemüse, kleinen Kartoffeln und Distelöl

Panna-Cotta

mit Kirsch-Ragout

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## UNSERE JAHRESZEITEN-MENÜS

### Menü „HERBSTSPAZIERGANG“

je Menü 42,00 €

Geräucherter Wildschinken mit Feldsalat,  
gerösteten Sonnenblumenkernen und Preiselbeeren

ohne Vorspeise je Menü 34,00 €

Kürbisrahmsüppchen mit seinem Öl und Kernen

Hirschbraten in Wacholdersauce  
mit Wirsing-Gemüse und Wickel-Klöße

Zwetschgengrütze  
mit Walnusseis und Apfel-Zimt-Sahne

### Menü „HERBSTGOLD“

je Menü 42,00 €

Kürbis-Creme  
mit Birnen-Walnuss-Salat und Rucola

ohne Vorspeise je Menü 32,50 €

Wildessenz mit Steinpilzen

Kalbsbraten in Waldpilzsauce  
mit Herbstgemüse und Mandel-Schupfnudeln

Rotwein-Birne  
mit Moccaeis

### Menü „WINTERZAUBER“

je Menü 44,00 €

Kleine winterliche Salatvariation  
mit Rote Beete Mousse und Räucherlachs

ohne Vorspeise je Menü 36,50 €

Rotkohl-Marsala-Süppchen  
mit gebratener Wachtelbrust

Rücken vom Hirschkalb  
mit Petersilienwurzel, Knödel und Wildjus mit Kardamom

Crème brûlée  
mit Winterlichem Eis und Gewürzkirschen

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## UNSERE JAHRESZEITEN-MENÜS

### Menü „WINTERTRAUM“

Apfel-Sellerie-Salat mit karamellisierten  
Walnüssen und geräucherter Entenbrust

Schwarzwurzel-Schaumsüppchen  
mit Haselnussöl und Zandernocken

Geschmorte Gänsekeule  
mit Preiselbeer-Rotkohl und Klöße

Spekulatius-Tiramisu  
mit Orangensauce

je Menü 44,00 €

ohne Vorspeise je Menü 36,50 €

## UNSERE MENÜS EXKLUSIV

Auf Wunsch - stellen wir IHNEN auch Gala-Menüs von 3 bis 8 Gängen zusammen.  
Wir beraten SIE gern.

Gern können SIE sich auch aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü individuell  
zusammenstellen.

Wir bitten SIE, dass SIE sich für Ihre Veranstaltung aus den Menüvorschlägen  
für ein einheitliches Menü entscheiden.

Um eine Umsetzung zu gewährleisten, benötigen wir IHRE exakte Menüauswahl mit  
der dazugehörigen Personenzahl - bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## BUFFET

### FRÜHLINGSBUFFET

pro Person 38,00 €

#### VORSPEISEN

Bunter Spargelsalat

Bärlauchcreme mit marinierten Shrimps

Frühlingsalat mit Mairübchen, Radieschen, Wachtelei und Kräutervinaigrette

Crêpes gefüllt mit Frühlingskräutern und Schwarzwälder-Schinken

Butter und frische Brotauswahl

#### SUPPE

Spargelcreme-Süppchen

#### HAUPTGÄNGE

Mit Rosmarin gebratenes Lachsfilet in Rieslingsauce

Frühlings Lamm unter der Kräuterkruste mit Burgundersauce

Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise

Spargelgemüse, Frühlingsgemüse und Minz-Karotten

Neue Kartoffel, gratinierte Kartoffeln und Kräuter-Reis

#### SÜSSES FINALE

Erdbeer-Tiramisu

Rhabarber-Grütze mit Vanille-Sahne

Mousse au Chocolat mit Erdbeer-Minz-Salat

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## BUFFET

### SOMMERBUFFET

pro Person 38,00 €

## VORSPEISEN

Verschiedene Salatvariationen mit Dressing

Tomate-Mozzarella mit sardischem Öl

Basilikumcreme mit sonnengetrockneter

Tomate und Garnele

Angemachter Bulgur mit mediterranem

Gemüse und Geflügel

Quiche mit Pfifferlingen und krossem Speck

Butter und frische Brotauswahl

## SUPPE

Gekühltes Gurkensüppchen

mit Dill-Joghurt

## HAUPTGÄNGE

Gebratenes Zanderfilet in Estragonsauce

Maispouardenbrust mit Apfel-Calvados-Sauce

Schweine-Medallions mit Rotwein-Schalotten

Pfifferlinge, Sommergemüse und Rahmfenchel

Basilikum-Kartoffeln, Basmati-Reis und Kräuter-Gnocchi

## SÜSSES FINALE

Kirsch-Ragout mit Mascarpone-Creme

Fruchtsalat

Himbeercreme mit Mango

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## BUFFET

### HERBSTBUFFET

pro Person 38,00 €

### VORSPEISEN

Geräucherter Wildschinken  
mit Feldsalat und Preiselbeeren  
Waldpilz-Terrine mit Birnen-Walnuss-Salat  
Kürbiscreme mit sonnengetrockneter  
Tomate und Graved-Lachs  
Angemachter Bulgur mit Geflügel  
Pfifferlingstarte mit Ziegenfrischkäse und Lauch  
Butter und frische Brotauswahl

### SUPPE

Kürbisrahmsüppchen  
mit gerösteten Kürbiskernen

### HAUPTGÄNGE

Gebackene Lachsforelle mit Wurzelgemüse  
Geschmorte Hirschkeule mit Apfel-Calvados-Sauce  
Kalbsrahmbraten mit Waldpilzsauce  
Waldpilze, Herbstgemüse und Rahmwirsing  
Kroketten, Serviettenknödel und Haselnuss-Spätzle

### SÜSSES FINALE

Zwetschgen-Grütze mit Apfel-Zimt-Sahne  
Apfel-Crumble mit Vanillesauce  
Crème brûlée mit Birne

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## BUFFET

### WINTERBUFFET

pro Person 38,00 €

### VORSPEISEN

Chicorée-Orangen-Salat mit Walnüssen

Räucherlachs auf Reibekuchen mit Rote Beete

Marinierte Rinderzunge mit Schwarzwurzel-Salat

Geräucherte Gänsebrust mit Apfel-Sellerie-Salat

Butter und frische Brotauswahl

### SUPPE

Wildbrühe mit Pfannkuchen-Streifen

### HAUPTGÄNGE

Rotbarsch in Sternanissauce

Winterlicher Rinderschmorbraten  
mit Maronensauce

Geschmorte Gänsekeule in Orangensauce

Preiselbeer-Rotkohl, Wintergemüse  
und Rahm-Schwarzwurzeln

Semmel-Knödel, gratinierte Kartoffeln  
und Wickel-Klöße

### SÜSSES FINALE

Spekulatius-Tiramisu

Lebkuchencreme mit Gewürz-Kirschen

Nuss-Panna-Cotta mit Rotweibirne

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## BUFFET

### BUFFET MEDITERRAN

pro Person 38,00 €

## VORSPEISEN

Antipastivariation

Cocktail „Frutti di mare“

Tomate-Mozzarella mit sardischem Öl

Nudelsalat mit Pinienkernen

Bruschetta

Zucchini-Tomatensalat mit Schalotten und Knoblauchvinaigrette

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Limone und Kapern

Butter und frische Brotauswahl

## SUPPE

Tomaten-Rosmarin-Süppchen  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

## HAUPTGÄNGE

Mit Rosmarin gebratenes Lachs- und Zanderfilet

Hähnchenbrust aus dem Ofen mit Madeirasauce

Mediterrane Steaks mit einer Kartoffelhaube

Rigatoni in Gemüse-Sahne-Sauce

ZucchiniGemüse, Ratatouille, gebratene Pilze

Ofenkartoffeln, Pasta, Kräuter-Gnocchi

## SÜSSES FINALE

Tiramisu mit Orange

Rosmarin Creme brûlée mit Beeren

Waldhonig-Creme mit Minze

Panna Cotta mit Fruchtsauce

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## BUFFET

### KLASSISCHES BERG-BUFFET

pro Person 38,00 €

## VORSPEISEN

Kartoffelsalat und Nudelsalat

Schinken und Wurstvariation

Gefüllte Eier

Apfel-Sellerie-Salat mit marinierter Rinderzunge

Tomate mit Mozzarella und Olivenöl

Lachs-Crêpes-Röllchen mit Zitronencreme und Gemüse-Salat

Butter und Brotauswahl

## SUPPEN

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse oder

Lauchcremesüppchen mit krossem Bacon

## HAUPTGÄNGE

Schnitzelchen, Hackbällchen, Hähnchenschenkel

Hirschroulade

Zunge

Steakpfanne au four, Hawaii, Rostbrätli, Champignons, Tomate-Mozzarella

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat

Kartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Klöße

Bunte Gemüsepfanne, Rotkohl, Rahmchampignons

## SÜSSES FINALE

Quarkkeulchen mit Apfelmus und Kirschragout

Obstsalat

Windbeutel-Dessert mit Quarkcreme und Beeren

Käsevariation mit frischem Obst

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## „KINDERGERICHTE“

pro Person und Gericht 8,50 €

Kinderschnitzel mit Pommes,  
Mayonnaise und Ketchup  
Pasta mit Wurst, Tomatensoße und Käse  
Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffeln  
Hausgemachter Kaiserschmarrn  
mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott

## KAFFEEPAUSEN FÜR IHRE TAGUNG

### DIE „KLASSISCHE“

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke  
Auswahl von feinem Gebäck und frischem Obst

pro Person 10,00 €

### DIE „VITALE“

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke  
Müsli mit Milch und Honigjoghurt, sowie frisches Obst

pro Person 12,00 €

### DIE „SÜSSE“

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke  
Köstliche Kuchenauswahl, feines Gebäck

pro Person 14,00 €

### DIE „BERGPAUSE“

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke  
2 verschieden belegte Brötchen

pro Person 14,00 €

### DIE „EXQUISITE“

1 Glas Sekt, Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene  
Kaltgetränke, 3 Canapés, Obstspieße und eine Auswahl  
köstlicher Pralinen und Petit Fours

pro Person 18,00 €

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## BAGUETTES & SANDWICHES

Clubsandwich mit Putenbrust, krossem Speck, Salat und Marinade

je Baguette/Sandwich 10,00 €

Schinken-Sandwich mit Cornichons und Schalotten

Baguette mit Räucherlachs und Paprika

Baguette mit Thunfisch und Zwiebeln

Baguette mit Mozzarella und Parmaschinken

## LANDKUCHEN

je Kuchen 38,00 €

Mohn

Kirsch

Apfel

Schokolade

Bienenstich

Weitere Kuchen auf Anfrage!

## GANZE TORTEN

je Torte 48,00 €

Schwarzwälder Kirschtorte

Sacher Torte

Marzipan Torte

Himbeer-Käsesahnetorte

Nuss-Sahnetorte

Weitere Torten auf Anfrage!

## GELEETORTEN

je Torte 48,00 €

Wienerboden weich oder Mürbeteig bitte angeben

Vanillecreme-Früchte - dünne Geleeschicht

Erdbeere - Himbeere - Pfirsich/Mandarine - gem. Früchte - Waldbeere

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## CREMETORTEN

je Torte 48,00 €

Wienerboden - leichte Creme mit Joghurt oder Schokolade

Fruchtchutney - Schokolade - Knusperschicht

Pfirsich - Mango - Heidelbeere / Buttermilch - Himbeere weiße Schokolade

Sanddorn Orange - Limette - Erdbeere Joghurette

Kirsche - Holunder - Cassis - Waldfrucht

Nougat - Schokolade - Schoko / Frucht

Eierlikör - Granatapfel - Minze / Frucht

Chili / Frucht - „Götzinger Torte“ - Marzipan

Diese Sorten können sehr gerne kombiniert oder nach IHREN Vorstellungen für Anlass-Torten verwendet werden. Auch die Form ist variabel (Tropfen, Herz, Rechteckig, Eiche).

## SAHNETÖRTCHEN 8 cm

Je nach Saison, stehen ihnen folgende Sorten zur Auswahl:

Schoko Mascarpone mousse mit/oder ohne Fruchtkern

Weißes Schokomousse mit Fruchtkern

Mango Joghurtmousse

Cassis Joghurt

Schwarzwälder

Eierlikör

Erdbeersahne

Joghurtmousse mit verschiedenen Früchten

## MINITÖRTCHEN für eine bunte Platte

Windbeutel - Maccarons - Sahnerollen - Eclairs - Windbeutel mit Kirsch

Frucht und Mürbeteig - Schokoteilchen und Sahne

# FINGERFOOD - MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



## OBSTTÖRTCHEN 8-10 cm

Wahlweise als:

Schiffchen

Rundes Mürbeteig Törtchen

Blätterteig Körbchen

Rundes Sandmasse Törtchen

Schnitte mit Vanillecreme oder Joghurtmousse

Liebe Gäste,

bitte teilen SIE uns mit, ob sich unter IHREN Gästen Allergiker oder Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten befinden, sodass wir IHRE Speisenauswahl mit Allergenen und Zusatzstoffen kennzeichnen können.

Um eine Umsetzung zu gewährleisten, benötigen wir IHRE Auswahl / Zusage bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge - samt Preise - sind immer abhängig von Jahreszeit und Verfügbarkeit der angebotenen Rohstoffe.

Seien SIE sicher, dass wir IHREN Anlass mit größter Sorgfalt planen und SIE mit viel Engagement zu Ihrer Zufriedenheit betreuen werden.

Gern können SIE auf unserer Homepage unter [www.ungerberg.de](http://www.ungerberg.de) oder [www.goetzinger-hoehe.de](http://www.goetzinger-hoehe.de) unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen nachlesen.

Für weitere Fragen stehen wir IHNEN gern zur Verfügung.

**IHR Team der „Neustädter Berggasthöfe“**  
wünscht IHNEN eine schöne Veranstaltung  
mit kulinarischen Genüssen!