

ÜBER UNS

WIR, JULE UND JENS
SIND SEIT ÜBER 20
JAHREN GASTRONOMEN AUS LEIDENSCHAFT.
WIR SEHEN UNS ALS EUER PROFESSIONELLER PARTNER,
DER FÜR EURE VIELSEITIGEN ESSENSWÜNSCHE IMMER EINE LÖSUNG BEREIT
HÄLT UND SIE MIT LIEBE, REGIONALEN
UND FRISCHEN PRODUKTEN UMSETZT.

GERNE ERSTELLEN WIR EUCH NACH EINEM PERSÖNLICHEN
GESPRÄCH EIN INDIVIDUELLES
UND EXKLUSIVES ANGEBOT FÜR EURE FEIER.

DAMIT IHR EUCH AUF DIESES VORBEREITEN UND BESSER PLANEN KÖNNT
HABEN WIR EUCH ANBEI EINE ANREGUNG VERFASST.
VIEL SPASS BEIM STÖBERN!

ZUM EMPFANG

PESTO SCHNECKEN

Tomate/ Kräuter **7,50 €**

QUICHE

zweierlei Mini Quiche /
Speck/Gruyere&Lachs/Dill **7,50 €**

LAUGENKONFEKT

Sesam/Salz/Kürbis **2,50 €**

BRUSCHETTA

Dreierlei **7,50 €**
/Feta/Tomate-Basilikum/Olive

CANAPÉ

Lachs/Weichkäse/Wurstspezialitäten **9,50 €**

BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN

Spinat&Fisch&Käse/Schinken **2,50 €**

1 KOMPONENTE BESTEHT AUS 3 STÜCK PRO PERSON

VORSPEISEN
WÄHLE 4 KOMPONENTEN

SALAT CAPRESE

Burrata / frische Tomate /
Basilikum

BRATGEMÜSE

gehobelter Parmesan/
Rosmarin

ZIEGENFRISCHKÄSE

an Wildkräutersalat /
kandierte Nüsse

BELUGALINSENSALAT

geräucherter Tofu/ Mango

VITELLO TONNATO

Kalb/ Thunfisch/ Apfelkapern

LACHSWÜRFEL

Rauch/Wakame

FORELLENFILETS

Eußerthal/Meerrettich/ Kaviar

KRABBENSALAT

Valencianisch/
Zitrone/Kräuter

ALBONDIGAS

Fleischbällchen/Tomatensalsa/
Bratpaprika

WURSTSPEZIALITÄTEN

Luftgetrocknet/ marinierte
schwarze/grüne Oliven

DAZU REICHEN WIR OLIVENÖL, BROT & FINGERSALZ

18€ PRO PERSON

SUPPE

WARM

HOCHZEITSSUPPE

Markklößchen/Flädle/
Fadennudeln/ Brunoise

PASTINAKENCREME

ausgelassene Chorizo/ Garnele

KALT

GAZPACHO

Andaluz/ Sherry/
Staudensellerie

GURKENKALTSCHALE

Dill/ Garnelensaté

6,50€ PRO PERSON

HAUPTSPESI

BBQ

Zitrone/ Rosmarin/ Hähnchen
Sous-Vide/ Schweinenacken
Hausgemachte Wildbratwurst/
Preiselbeersenf
Paprika-Puten-Spieß
Roastbeef/Chimichurri
Zucchini-Feta-Spieß
Maiskolben
gegrillte Süßkartoffel
Pasta aus dem Parmesanlaib /
Rucola / Tomatenconcassé
Vor Ort geräucherter Lachs
Ratatouille-Gemüse
Softweizenrisotto
Ofenkartoffeln
mit Kräuterquark
bunte Rohkostsalate Blattsalat
zweierlei Dressing
Dipvariation

48€ PRO PERSON

MENÜ

Gerne servieren wir den
Hauptgang als Tellergericht,
sprecht uns an!

KLASSISCH

Bœuf bourguignon / Wurzelgemüse
Zanderfilet/ Rieslingschaum /
glasierten Trauben
Schweinelende/ Rahmsoße /
Calvadosäpfel
Sonnenblumenkern-Risotto
/ Sous-Vide gegarter Apfel-Chicoree
/ Radieschen-Sproßen
Risoleekartoffeln
Hausgemachte Spätzle
Gemüse der Saison

38€ PRO PERSON

VEGGIE

Pasta aus dem Parmesanlaib /
Rucola / Tomatenconcassé
Sellerie-Piccata
Gefüllte Auberginen-Röllchen/
Mozzarella / Tomatensugo
Warme Happiness-Bowl
Quinoa/ Kichererbsen/Linsen,
Federkohl/ Blumenkohlreis/
Sprossen
Blumenkohlcurry
Sesam/ Cous-Cous
Ratatouille-Gemüse
Blattsalat
zweierlei Dressing

36€ PRO PERSON

NACHSPEISE
WÄHLE 3 KOMPONENTEN

TIRAMISU

Granatapfel/Cantuchini

DUETTE VON MOUSE

Zartbitter/ Weiss/ Schokosoße

PANNA COTTA

Heidelbeere/ Schoko Dreieck

WALDBEERENMOUSE

Crumble/Schokolade

CAMPARI CRÈME

Blutorange/Geröste Mandel

CRÈME BRÛLÉE

Knallbrause/Vanille

NOUGAT MOUSSE

Birnencrumble (Saisonal)

EIS VOM FRITZ

Auswahl nach Absprache

BUTTERMILCH-CRÈME

Mascarpone/Erdbeeren
/Baisert/(Saisonal)

OBSTPLATTE

Sasionales Obst/ geschnitten

9,50€ PRO PERSON

MITTERNACHTSSNACK

KÄSEBRETT

Weichkäse/Ziegenkäse/
Bergkäse/Hartkäse/Trauben/
Brot

PULLED PORK

Im Glas/Cole Slaw/Brot

MITTERNACHTSSUPPE

Herzhaft/Kartoffel/Fleisch/
Parika/Brot

JENS BROTBOEMBE

Zwiebel/Speck/Porree/Käse

PAUSCHALPREIS NACH AUSWAHL

WIE BEREITET IHR EUCH AUF DAS GESPRÄCH VOR?

WAS MÖCHTEN WIR VON EUCH WISSEN:

PERSONENANZAHL

Erwachsene/Kinder

ABLAUF

Allgemeiner Tagesablauf/
Empfang/Kaffe&Kuchen/Essen

UHRZEITEN

Empfang/Essen/ Sonstiges

ESSENSWÜNSCHE

Motto/Buffer/Grill/
Menü/Live-cooking

SONSTIGES

Allergien/Unverträglichkeiten/
Vegan/Veggie/
Dienstleister-Essen

AGB ´ S

KINDERBERECHNUNG

0 bis 4 Jahre frei
5-15 2€ je Lebensjahr
Ab 16 Jahre Vollzahler

PERSONENANZAHL

Die genaue Personenwahl
benötigen wir 14 Tage vor
Veranstaltung.

UMBUCHUNG

Wenn die Veranstaltung umgebucht
werden muss, können Sie mit unserer
Flexibilität rechnen.
Sie haben die Möglichkeit Ihre
Reservierung ohne Einschränkung oder
Gebühr auf ein anderes Datum in naher
Zukunft zu verschieben.
Dabei gilt es lediglich, die Preisstruktur
hinsichtlich der neuen Saison und die
Verfügbarkeit zu beachten.

ZAHLUNG

20% Anzahlung 14 Tage
nach Vertragsabschluss
50% 2. Anzahlung
30 Tage vor der Veranstaltung

ALLERGENE

Allergene & Unverträglichkeiten
müssen 14 Tage vor Veranstaltung
mitgeteilt werden.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Bis 30 Tage vor der
Veranstaltung
20% der Schlussrechnung

Ab 30 Tage vor der
Veranstaltung bis zum
Veranstaltungstag
70% der Schlussrechnung

ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER