



Hauptstraße 21c, 61462 Königstein im Taunus  
Telefon: 06174 - 93 63 - 0

# *Veranstaltungs- Mappe*

## *Inhalt*

Beschreibung der Räumlichkeiten  
Häppchen für Empfänge  
Vorschläge für die Zusammenstellung eines Menüs  
Büffetvorschläge  
Bankettweine



## Restaurant-Café Galerie

### Kurzbeschreibung

Hell und freundlich mit 120 Sitzplätzen im mediterranen Stil eingerichtet. Das Restaurant-Café "Galerie" beinhaltet einen kleineren Nebenraum (Restaurant "Galerie") mit maximal 30 Sitzplätzen als Restaurantbestuhlung oder 22 Personen an einer großen Tafel. Der Schwerpunkt der Küche liegt bei leichten und natürlichen Gerichten mit außergewöhnlichem Geschmack und Pfiff. Die Öffnungszeiten des Restaurants sind durchgehend Dienstag bis Samstag von 10.00 bis 23.00 Uhr sowie Sonn- und Feiertags von 11.00 bis 18.00 Uhr. Wir servieren durchgehend warme Speisen.

### Terrasse

Eine große Freiterrasse mit maximal 30 Tischen (ca. 120 Sitzplätze) Ob Frühstück mit Schümli-Kaffee, ein kühler Drink im Schatten des Parks oder an lauen Sommerabenden bei Kerzenschein, auf der Kurhaus-Terrasse sitzen die Gäste in der ersten Reihe. Taunus- und Burgblick inklusive.

### Ausstattung:

Das Restaurant ist künstlerisch modern gestaltet. Helle Farben, weiche Linien und harmonisch abgestimmte Eschenholzelemente bestimmen das Bild. Der Bereich in der Nähe der Tanzfläche ist mit einer Sitzbank und kleinen Tischen ausgestattet. Der größte Teil des Restaurants ist mit Tischen 80 cm x 80 cm versehen. Die Kombinationsmöglichkeit erlaubt auch größere Tafeln. Vernissagen und Ausstellungen unterstreichen die besondere künstlerische Note.

Die Räume sind mit Parkett ausgestattet. Die Laufflächen sowie die Tanzfläche und der Eingangsbereich sind mit Granit belegt.

Die „runde“ Theke bzw. Bar ist aus Eschenholz gefertigt. Die Metallelemente an der Theke sind Edelstahlfarben.

Der Raum wird durch einen Sternenhimmel mit 130 Lichtern und einem blauen Himmel über der Tanzfläche erleuchtet.

### Angebot:

Schwerpunkt der Speisen liegt in der mediterranen Küche. Tellergerichte und Snacks sprechen auch den eiligen bzw. den Gast mit dem kleinen Hunger an. Ein Salat und/ oder Trendgerichte liegen genau in der Anforderung und unterstreichen das Gesundheitsbewußtsein der heutigen Zeit. Eine besondere Eiskarte mit außergewöhnlichen Eiskreationen spricht auch hier Jung und Alt an. Ein umfangreiches Kuchenangebot mit dem besonderen Augenmerk auf Ernährung und Gesundheit, jedoch ohne auf das Genießen verzichten zu müssen, ist ebenfalls vertreten. Die Küche läuft während der Öffnungszeiten durchgehend, das Speisenangebot ist nachmittags kleiner.



## Korkenzieher oder Nikolauskeller

**Kurzbeschreibung** Ein historisches Kellergewölbe, wo sich Charakter und Genuß vereinen. Das Lokal besteht aus zwei Gasträumen mit insgesamt 60 Sitzplätzen. Ideal für Feiern in rustikalem Ambiente. Für kleinere Feiern, Jubiläen, Geschäftsessen oder andere Festivitäten stehen die beiden Gasträume als separater Raum zur Verfügung. Jeder Gastraum bietet für Veranstaltungen die Möglichkeit ca. 40 Personen zu platzieren.

**Ausstattung** Das vom Boden her mit terrakottafarbenen Fliesen gestaltete Lokal spiegelt mit seinen natürlichen Baustoffen die besondere Atmosphäre wieder. Durch die indirekte Beleuchtung an den Wänden bringen die so angestrahlten Flächen ein imposantes Lichtspiel. Durch diese Art der Beleuchtung und die Einbindung von Holzelementen in naturbelassener Ausführung kommt die gewisse Gemütlichkeit auf. Die Möblierung setzt auf dunkle Hölzer mit hellen Tischplatten. Die Größe der Tische ist so gewählt, daß es leicht möglich ist auch größere Gruppen zu platzieren. Von daher sind auch keine wuchtigen, sondern leichte, aus dem Ende des achtzehnten Jahrhunderts nachempfundene Stühle im Einsatz. Weitere Holzelemente, wie Servicestationen und Regalkomponenten runden das Bild und die Nutzung ab.

**Angebot/Nutzung** Unser Kellergewölbe wird ab November zum **„Nikolauskeller“**. Die Dekoration ist traditionell in rot grün gehalten mit Holz - Nikoläusen in verschiedenen Größen. Dies gibt dem Raum eine gemütlich-wohlige Atmosphäre, passend zur Weihnachtszeit. Ein idealer Raum für Weihnachtsfeiern jeglicher Größe von 6 bis 40 Personen. Geradezu prädestiniert ist das Kellergewölbe ab November zum Gänseessen und erfreut sich dafür großer Beliebtheit. November und Dezember ist der „Nikolauskeller“ unser **Abendrestaurant** und öffnet Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr.

Ab Januar ist eines der Gewölbe in dunklen Rottönen gehalten, das mit Bildern von Rosen und Herzen dekoriert ist. Das andere Gewölbe präsentiert sich hell und freundlich, als Vorbote des Frühlings, und ist in sonnigen gelb und weiß Tönen mit Tulpenblüten ausgestattet.

Die beiden Kellergewölbe unseres „Korkenzieher“ dienen uns während des Jahres als Veranstaltungsraum oder werden gelegentlich als Restauration genutzt, wenn das Restaurant im Erdgeschoß belegt ist.

## Balkonzimmer mit Südbalkon

**Kurzbeschreibung** Im ersten Stockwerk, gleich neben dem Standesamt mit Fernblick über den Taunus, befindet sich das Balkonzimmer hell und freundlich eingerichtet. Eine ideale Verbindung für Feste und Feiern von bis zu 50 Personen im Raum platziert und bis zu 100 Personen zum Stehempfang.  
Konzipiert als Tagungs- und Ausstellungsraum bietet sich die Möglichkeit Tagungen durchzuführen. Entsprechende Technik muss bestellt werden. Die Organisation übernehmen wir gerne für Sie. Tagungspauschalen arbeiten wir Ihnen nach Wunsch aus. Die Bewirtung wird vom Villa Borgnis – Kurhaus im Park Team für Sie übernommen.  
Der Raum gehört nicht zu unserem Mietbereich. **Hier ist eine gesonderte Raummiete zu zahlen, die nicht mit dem Verzehr von Speisen und Getränken verrechnet wird.**

**Ausstattung** Durch seine klassische und neutrale Einrichtung ist die Möglichkeit gegeben, eine der Feierlichkeit angepasste Atmosphäre zu schaffen.

Mit den Tischen 190 cm x 80 cm und einer modernen Bestuhlung kann der Raum vielschichtig gestaltet werden.

Der Raum ist mit Parkett ausgelegt.

### **Angebot:**

Zu einem Empfang bieten wir Ihnen Snacks und Canapees.

Mehrgängige Menüs und internationale Büffets stellen wir Ihnen auch gerne individuell für Ihre Feierlichkeiten aller Art zusammen.

## Kapazitäten und Bestuhlung

Raum/Bereich	m <sup>2</sup>	Stuhlreihen	Klassenzimmer	Tafel/Block	Bankett/Feiern	Raummiete Wird mit dem Verzehr von Speisen und Getränken verrechnet.
Städtisches Balkonzimmer mit Balkonnutzung (1.OG)	65 m <sup>2</sup>	60 Plätze	36 Plätze (4 Reihen a 9 Pers.)	bis 30 Pers.	bis 50 Pers.	€ 150,- **) <i>Ohne Verrechnung</i>
Restaurant Galerie (EG)	35 m <sup>2</sup>	-----	-----	bis 22 Pers.	bis 26 Pers.	€ 500,-
Café-Galerie (EG)	124 m <sup>2</sup>	-----	-----	-----	bis 100 Pers.	€ 4.000,-
Restaurant & Café Galerie (EG) exklusiv	160 m <sup>2</sup>	-----	-----	-----	bis 120 Pers.	€ 4.500,-
Terrasse (im Sommer)	250 m <sup>2</sup>	-----	-----	-----	bis 160 Pers.	€ 4.000,-
Westterrasse	24 m <sup>2</sup>	-----	-----	bis 18 Pers.	bis 24 Pers.	€ 300,-
Weinlokal Korkenzieher – rechts (UG)	38 m <sup>2</sup>	-----	-----	bis 30 Pers.	bis 40 Pers.	€ 450,-
Weinlokal Korkenzieher – links (UG)	38 m <sup>2</sup>	-----	-----	bis 24 Pers.	bis 40 Pers.	€ 450,-
Weinlokal Korkenzieher – gesamt (UG)	100 m <sup>2</sup>	-----	-----	je 24 Pers.	bis 60 Pers. Mit 2 Kellern	€ 900,-

### \*\*) Städtisches Balkonzimmer im I. OG.

Da es sich hier um einen städtischen Raum handelt, behalten wir uns vor den Preis für die Raummiete anzugleichen, wenn unser Vermieter eine Erhöhung vornimmt.

Der Raum kann bis 7 Tage vor der Veranstaltung kostenlos storniert werden.

Vom 6. bis zum 3. Tag vorher werden 50 % berechnet. Bei einer Stornierung ab dem 2. Tag vor der geplanten Veranstaltung ist die Raummiete in voller Höhe zu entrichten.

**Raummiete Restaurant-Galerie, Café-Galerie und Weinkeller:** Sofern Sie die Räume für eine geschlossene Gesellschaft alleine nutzen möchten, erheben wir eine Raummiete, die mit Ihrem Verzehr von Speisen und Getränken verrechnet wird. Ist der Verzehr niedriger als die Raummiete, wird die Differenz zur Höhe der entsprechenden Raummiete aufgebucht. Ist die Summe Ihres Verzehrs an Speisen und Getränken höher als die Raummiete, **entstehen für Sie keine weiteren Raumkosten.**

### **Einige Punkte zum Beachten:**

Unsere Preise sind nicht verhandelbar. Für ein Menü addieren Sie bitte die Preise der einzelnen Komponenten als Gesamtpreis für Ihr individuell zusammengestelltes Menü.

Die hier aufgeführten Speisen sind zur Auswahl für **ein** einheitliches Menü ab mindestens 6 Personen vorgesehen. Ein **Auswahlmenü** mit zwei verschiedenen Hauptgerichten aus dieser Bankettmappe wird mit einem **Aufpreis von € 2,50,- pro Person** berechnet und ist **bis maximal 25 Personen möglich**. Die Zutaten für die Gerichte aus unserer Bankettmappe werden extra für Ihre Wünsche und Veranstaltung eingekauft und zubereitet. Sie sind nicht Bestandteil unserer Restaurant-Speisekarte. Möchten Sie lieber á la carte essen, wählen Sie bitte von der jeweils gültigen Speisekarte.

Wir weisen darauf hin, dass unser Servicepersonal ab 0.00 Uhr mit € 30,- pro Person und Stunde zusätzlich berechnet wird.

Bei Reservierungen ab 20 Personen erbitten wir eine Vorkasse in Höhe des Menüpreises mal Anzahl der angemeldeten Personen bis 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Die Restzahlung kann per Überweisung erfolgen.

Wir bitten darum, keine Speisen und Getränken in die Gastronomie einzubringen. Auch nicht gegen Zahlung eines Korkgeldes.

Die einzige Ausnahme ist eine Hochzeitstorte. Wir berechnen einen Gedeckpreis (Cover Charge) zur Deckung unserer Gemeinkosten von

€ 3,50 pro Person, sofern kein Menü oder Büffet über uns bezogen wird,  
€ 2,00 pro Person, sofern Sie auch ein Menü oder Büffet über uns bestellen.

Unsere Patisserie zaubert Ihnen auch gerne eine Hochzeits-Eistorte. Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne. Die Kosten hierfür belaufen sich auf € 6,50 pro Person.

#### Dekoration:

Unsere Standarddekoration (keine Frischblumen) vom Haus ist kostenfrei für Sie nutzbar. Sofern wir die Tafeln für Sie zeitaufwändiger dekorieren sollten, berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter € 30,-.

Der Blumenschmuck kann über uns bestellt werden. Gerne dürfen Sie auch den Floristen Ihrer Wahl engagieren, den Blumenschmuck für Ihre Hochzeit zu gestalten, anzuliefern und zu dekorieren.

Möchten Sie Ihr Hochzeits- oder Geburtstagsmenü bei uns verkosten, bereiten wir Ihnen das selbstverständlich gerne zu. Das Probessen würden wir Ihnen berechnen.

Carsten Brauns & Anke Stephan-Brauns  
Ihre Gastgeber

## Canapeés

### Unser Angebot für Empfänge:

**Vier** verschiedene Tapas.  
Eine Spezialität aus der **spanischen Küche**  
Herzhaft pikant zubereitet.  
€ 13,10

\*\*\*

**Köstliches aus Fernost**  
**vier** raffinierte Häppchen  
im authentischen Geschmack der Küche Asiens,  
auch lauwarm serviert.  
€ 13,40

\*\*\*

**Tex Mex Snacks**  
eine kräftige, feurige Geschmacksrichtung  
**viererlei** knusprige Fingersnacks  
mit Saucen zum Dippen  
€ 13,40

\*\*\*

**German Spezial**  
typisches aus deutschen Landen frisch zubereitet  
**vier** kleine Appetithäppchen  
nach Großmütterchens Rezepten  
€ 13,10

\*\*\*

### Warme Snacks / Cocktailbissen:

Käsetartelettes  
Gefüllter Blätterteig mit Käse und Schinken  
Pikant marinierte Chickenwings  
vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce  
Wrap mit Rindfleisch, Thunfisch, Geflügel oder vegetarisch gefüllt

€ 4,70  
pro Stück

\*\*\*

Putenbrustwürfel in Kokos mit Currymayonaise  
Gebackene Würfel vom Seeteufel mit Tomatencoulis  
Lammspießchen mit Pimento und Schalotten  
Garnele im Wan Tanteig mit süß-saurem Dip  
Shrimpsspieß mit Safransauce

€ 5,50  
pro Stück

*Snacks pfiffig zubereitet*

*und schnell serviert*

Tafelbrötchen wie Laugenkastanie, Vollkörndel, Kürbiskernbeisser, Laugenstangerl, Handsemmel, Käseweckle und Vitalschrippe.

**Wir belegen alle für Sie mit**  
gebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce,  
mildem Räucherschinken,  
pikantem Kräuterfrischkäse,  
französischem Camembert und Traube,  
Tomaten-Mozzarella und Basilikum oder  
Truthahnbrust mit Pfeffergurke  
Bitte wählen Sie!

€ 4,70 pro Stück

\*\*\*

**Lauwarme Snacks**

Pizzabaguette oder Spinat - Blätterteigstrudel

€ 4,00

\*

Croissant gefüllt mit Schinken und Käse

oder

Croissant gefüllt mit Frischkäse-Creme

je € 3,80

\*

Würstchen im herzhaften Laugenteigmantel

€ 3,70

\*

Quiche Lorraine

€ 4,20

\*

Brezel natur

€ 1,60

\*

überbackene Brezel

mit zweierlei Käse

€ 2,70

mit Schinken und Käse

€ 3,10

mit Shrimps, Paprika und Käse

€ 3,70

mit herzhafter Salami und Käse

€ 3,20

\*\*\*



### Süße Snacks

Plundertaschen  
mit Apfel oder Kirschfüllung  
€ 2,70

Vanilleplunder  
mit Früchten belegt  
€ 3,20

Schokoladen - Muffin  
€ 2,70

Nußschnecken  
€ 2,70

Früchtespieß in Schokolade  
€ 3,40

Ofenfrischer Blechkuchen  
€ 3,20  
mit Schlagsahne  
€ 3,50

### *Kaffee - und Kuchenangebot*

Als Pauschale bieten wir Ihnen

eine Auswahl verschiedener  
Creme-, Sahnetorten, Frucht- und Sandkuchen  
**- nach Wahl unseres Küchenchefs -**

inklusive Filterkaffee, Tee und Schokolade nach Ihrem Wunsch,  
pro Person werden 2 Stücke Kuchen serviert

€ 13,50  
\*\*\*

Stellen Sie Ihr individuelles Menü nach Lust, Geschmack und Anlass selbst  
zusammen....

Viel Vergnügen wünscht Ihnen Ihr Carsten Brauns

### Vorspeisen

Bunter Blattsalat  
mit einem Dressing Ihrer Wahl,  
dekoriert mit frischen Kräutern,  
Brotcroutons und Nüssen

€ 7,20

\*\*\*

Pyramide von gebratenem mediterranen Gemüse  
mit kleinen Mozzarellakäsekugeln  
und feinen Oliven

€ 9,00

\*\*\*

Mini-Hamburger  
vom Taunushirsch  
mit Orangensenf und Spargelstrauß

€ 12,00

\*\*\*

Lachstatar  
auf warmem Apfel-Kartoffelreibekuchen  
und Zitronensauerrahm

€ 11,50

\*\*\*

Crevettencocktail,  
fein dekoriert mit Dillstrauß,  
kleinen Kirschtomaten und Zitronenschnitz

€ 11,30

\*\*\*

Roastbeefröllchen  
gefüllt mit Frischkäsecreme  
auf Frankfurter Grüner Sauce

€ 10,50

\*\*\*

## Vorspeisen

Shrimps-Joghurtterrine  
auf Spinatsalat  
mit Minz-Orangenmark  
€ 12,30

\*\*\*

Salat von heimischen Waldpilzen  
mit einer Lachs-Shrimps-Praline  
€ 12,20

\*\*\*

Herzhafter Rucolasalat  
mit pikantem Balsamicodressing  
und gekräuterten Parmaschinkenscheiben  
€ 13,70

\*\*\*

Beet von grünem Spargel  
und Tomate  
mit gebratener Garnele  
€ 15,20

\*\*\*

Kalbsfiletrollade  
mit Mangold  
auf marinierten Frühlingslauchspitzen  
€ 15,80

\*\*\*

## Suppenklassiker

Rinderconsommé  
mit Gemüse  
€ 6,80  
\*\*\*

Schweizer Käsesüppchen  
mit herzhaften Brotcrôutons  
€ 6,90  
\*\*\*

Champignoncremesuppe  
mit Schinkenwürfel  
€ 6,80  
\*\*\*

Tomatencreme  
mit gebackenem Mozzarella  
€ 6,50  
\*\*\*

Nudelsüppchen  
mit Geflügel und Kräutern  
€ 6,30  
\*\*\*

Apfelweinschaum  
mit Calvados parfümiert  
und gerösteter Blutwurst  
€ 6,80  
\*\*\*

Feines Kartoffelsüppchen  
mit kleinen Würstchen  
€ 7,10  
\*\*\*

Kürbissamtsuppe  
mit Ingwer und Curry verfeinert  
€ 7,10  
\*\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe  
mit Frischkäse verfeinert  
€ 6,80  
\*\*\*

## *Suppenklassiker*

Rheingauer Rieslingsüppchen  
mit Winzerklößchen

€ 7,40

\*\*\*

Königsteiner Hochzeitssuppe  
mit kleinen Klößen,  
Eierstich und Gemüse

€ 7,30

\*\*\*

Fruchtige Tomatenkraftbrühe  
mit Estragon  
und gefüllten Teigtaschen

€ 7,40

\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsetaler  
und einem Spritzer Cognac

€ 7,30

\*\*\*

Bretonischer Krustentierschaum  
mit Meeresfrüchtespieß

€ 8,00

\*\*\*

Essenz von Steinpilzen  
und Sommertrüffel

€ 8,20

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit altem Sherry  
und Chesterstange

€ 8,60

\*\*\*

## *Aus Neptun's Reich*

Mit buntem Gemüse gefüllte Lachsschnitte  
auf Safranschaum,  
dazu Kartoffelstrudel  
€ 17,70

als Zwischengang  
€ 12,60  
\*\*\*

Frühlingsrolle mit  
Garnele und Glasnudel  
auf Ingwersojasauce  
€ 17,30

als Zwischengang  
€ 12,10  
\*\*\*

Kräutersaibling  
mit geformten Zucchini  
und Reisplätzchen  
auf Pimentoschaum  
€ 17,90

als Zwischengang  
€ 12,60  
\*\*\*

Flusszanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Aromaten gespickt  
an Tomaten-Olivensalsa, Spinatfettuccine  
€ 18,40

als Zwischengang  
€ 13,70  
\*\*\*

## *Aus Neptun's Reich*

Taunusforelle  
auf Kaiserschotenragout  
mit Tomate und Krokusblütenreis  
€ 17,90

als Zwischengang  
€ 13,70  
\*\*\*

Seeteufelmedaillon  
mit milder Pfefferkruste  
aromatischen Kartoffeltaschen  
und weißem Balsamicoschaum  
€ 23,00

als Zwischengang  
€ 18,50  
\*\*\*

Seezungenröllchen  
auf Gurkentalern  
und Kartoffelschmand  
€ 21,--

als Zwischengang  
€ 15,80  
\*\*\*

## *Herrschaft fleischig*

Schmorsteak „Esterhazy“  
Pikantes Rinderschmorsteak  
mit Gemüsestreifen auf Rotweinjus  
und Herzoginkartoffeln

€ 18,40

als Zwischengericht  
€ 13,10

\*\*\*

Herzhafter Krustenbraten  
mit einer leichten Senfsauce  
mit Spargelkohl und Dauphinekartoffeln

€ 17,70

als Zwischengericht  
€ 12,60

\*\*\*

Burgunderbraten mit Dörrobstsauce  
auf Karottenstiften und Kartoffelsäckchen

€ 17,70

als Zwischengericht  
€ 12,60

\*\*\*

Schweinefilet im Weißbrotmantel  
auf Thymianjus  
Shitakepilzen und Spargelbündchen

€ 18,90

als Zwischengericht  
€ 13,70

\*\*\*



## *Herrschaft fleischig*

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“  
in einer feinen Senfsauce  
mit Champignons, Gurken und Rote Beetestreifen  
dazu Eierknöpfe

€ 19,--

als Zwischengericht  
€ 14,20

\*\*\*

Steirische Bergente  
auf einer Backpflaumensauce mit  
Kohlköpfchen und Kartoffelnocken

€ 19,40

als Zwischengericht  
€ 14,20

\*\*\*

Perlhuhnbrust  
auf gebackenem Kartoffelstroh  
dazu Mohnkarotten und Trüffeljus

€ 20,--

als Zwischengericht  
€ 14,70

\*\*\*

Rosa gebratenes Kräuterroastbeef  
auf Pfeffersauce, mit gefüllter Tomate  
und Gratinkartoffeln

€ 20,50

als Zwischengericht  
€ 14,70

\*\*\*

## Herrschaft fleischig

Saltim Bocca von der Entenbrust  
auf Feigensenfsauce  
mit gefüllter Nudeltasche und Parmesanplätzchen

€ 20,50

als Zwischengericht  
€ 14,70

\*\*\*

Hirschkalbsrücken  
auf fruchtiger Hagebuttensauce  
geröstetem Broccoli und Byronkartoffeln

€ 24,20

als Zwischengericht  
€ 15,80

\*\*\*

Rehrücken im Pfifferlingsmantel  
auf Preiselbeersauce  
mit Romaneskoröschen und Kartoffelsternen

€ 26,30

als Zwischengericht  
€ 16,80

\*\*\*

## *Herrschaft fleischig*

Lammrücken unter der Kräuterkruste  
auf Dijonsensauce, geschmolzenen Kirschtomaten  
und Olivenkartoffeln

€ 25,20

als Zwischengericht  
€ 16,80

\*\*\*

Rinderfilet gespickt mit Garnele,  
Safranjus und  
einem Strudelsäckchen gefüllt mit Gemüseragout

€ 25,20

als Zwischengericht  
€ 16,80

\*\*\*

Kalbsfilet „auf moderne Art“  
mit Gemüse gespickt  
auf sahniger Morchelsauce angerichtet  
dazu kleines Gemüse und Kartoffelspitzen

€ 26,30

als Zwischengericht  
€ 17,30

\*\*\*

Rinderfilet „Wellington“  
im Blätterteig gebacken  
mit einer Pilz-Schinken-Duxelles  
Trüffeljus und geformten Zucchini

€ 24,20

als Zwischengericht  
€ 16,80

\*\*\*

*Trendgerichte*  
*von heute und morgen*

Pyramide von mediterranem Gemüse  
in kaltgepresstem Olivenöl,  
mariniert mit kleinen Boccocini und Rauke

€ 9,50

\*

Scaloppini in Kartoffelspaghettini,  
goldgelb gebraten auf Balsamsud  
und Auberginenchips

€ 19,--

\*

Risotto à la Macese  
mit Tomaten, grünem Spargel und Thunfisch  
in Mascarpone

€ 18,--

\*

Dim Sum mit rosa gebratener Brust von der Ente  
auf mariniertem Frühlingslauch, Mango  
und schwarzem Sesam

€ 18,40

\*

Carpaccio vom Rinderfilet  
und Zwiebeln mit getrüffeltem Olivenöl  
und gehobeltem Parmesan

€ 18,--

\*

Trüffelrisotto  
in der Parmesanschale  
mit gekräutertem Rinderfilet

€ 23,70

\*

*Trendgerichte*  
*von heute und morgen*

Lammrückentranchen  
auf Balsamicozwiebeln, Pimento-cous cous  
und Parmesanplätzchen

€ 23,70

\*

Fernöstliche Lust  
mit Melone, Zucchini  
und Tandoorinudeln

€ 13,70

\*

Süße Bruschetta  
mit frischen Himbeeren  
und Mascarpone-Honigcreme

€ 9,50

\*

Espressosorbet und Cappuccinomousse  
in der Mandelhippe  
mit Himbeerconfit

€ 9,00

\*

In Honig gebackene Banane  
mit leichtem Ingwerparfait  
und Pfefferschokoladensauce

€ 8,50

\*\*\*

## Die Süße Verführung

Crème Caramel  
mit frischen Früchten umlegt  
€ 7,10

\*\*\*

Vanille–Rosinenauflauf mit Rotweinsauce  
und gerösteten Mandeln  
€ 7,50

\*\*\*

Cremiges Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren  
oder warmer Schokoladensauce  
€ 7,50

\*\*\*

Marmorierte Schokoladenterrine  
auf Waldbeerenragout  
€ 7,60

\*\*\*

Mangomousse  
auf Erdbeersalat und Minze  
€ 7,90

\*\*\*

After Eightparfait  
mit Schokoladenfächer  
€ 7,20

\*\*\*

Nougat–Krokantmousse  
an schwarzen Johannisbeeren  
€ 7,60

\*\*\*

## Die Süße Verführung

Hausgemachtes Tiramisu  
mit kräftigem Espresso, feiner Mousse  
und Kakaoschnee  
€ 7,90

\*\*\*

Gratinierte Pflaumen  
mit Maple Walnußeis  
€ 8,30

\*\*\*

Mascaronemousse  
im karamellisierten Blätterteigkissen  
und frischen Erdbeeren  
€ 8,30

\*\*\*

Exotischer Fruchtsalat  
mit weißem Rum  
und Vanillesabayone  
€ 9,00

\*\*\*

# Spargelzeit

## Zeit der Genüsse

### Vorspeisen

In Tomatensud gesülzter Spargel  
mit Ei-Kräutervinaigrette  
und marinierten Löwenzahnblättern  
€ 13,10

\*\*\*

Roulade von saftigem Schinken  
und Spargel  
mit einer Sauce Tatar  
€ 14,20

\*\*\*

Spargelstrauß  
auf gebratenen Poulardenbrustscheiben  
dazu eine rote Zwiebelmarmelade  
€ 14,60

\*\*\*

Die Liaison von Garnele und Spargel  
auf Dillschmand  
und Tomatenfächer  
€ 15,60

\*\*\*



## Suppen

Spargelsamtsuppe  
mit Kräutercroutons  
€7,30

\*\*\*

Legierter Spargelsud  
mit Gemüse  
€ 7,40

\*\*\*

Mascarpone-Schaumsuppe  
mit Spargel und Schinkenwürfel  
€ 7,90

\*\*\*

## Die Pure Lust

Frischer Spargel im Schinkencrêpemantel  
und Kräutersabayone  
mit neuen Kartoffeln  
€ 22,60

als Zwischengang  
€ 15,20

\*\*\*

Potpourri von Schweinefilet und Spargel  
mit Sauce Hollandaise  
und Kartoffelplätzchen  
€ 20,80

als Zwischengang  
€ 14,70

\*\*\*

## *Die Pure Lust*

Spargel  
im Sezungenröllchen  
auf Blutorangensauce  
und rotem Reis  
€ 23,70

als Zwischengang  
€ 15,80

\*\*\*

Kalbsfilet mit Frühlingskräutern  
Spargelmelange mit Sauce Bernaise  
und gebratenen Kartoffelkugeln  
€ 26,30

\*\*\*

Spargel  
mit Lammrückenfilet  
in der Blätterteigkassette  
auf roten Portweinjus  
€ 26,30

als Zwischengang  
€ 17,40

\*\*\*

## *Büffet „Dolce Vita“*

Wir servieren Ihnen einen:

### *Antipasti Teller*

mit verschiedenen kalten Vorspeisen  
und Rucolasalat

\*

Tomatensuppe  
mit Basilikum und Mozzarella

\*\*\*

### *Vom Büffet*

Garnelen  
nach provenzialischer Art  
und Pimentoreis

\*

Lammrücken in Kräutern  
mit Zucchiniplatten  
und Rosmarinnudeln

\*

Perlhuhnbrust mit Ricotta-Spinatfüllung  
auf Balsamsauce  
mit gebratenen Gnocchi

\*\*\*

### *Dessert*

Cappuccinoschaum mit Himbeermark

Panna Cotta mit frischen Früchten

Tiramisu

Espressoparfait

\*\*\*

Internationales Käsebrett  
Verschiedene Weich- und Rohmilchkäse  
Trauben und Nüsse  
dazu rustikale Brotauswahl

\*\*\*

€ 41,50  
ab 30 Personen

## *Büffet „la Piazza“*

Scampisalat mit Artischocken und Oliven

\*

Gegrillte Paprika in Olivenöl mit Aromaten

\*

Mozzarella Caprese  
frischer Käse mit Basilikum und Tomaten

\*

Spaghettinissalat „Napoli“

\*

Gebratene Champignons mit Knoblauch

\*

Ruccola und Radicchio mit Italiendressing

\*

Verschiedene eingelegte Gemüse und Ciabattabrot

\*

Luftgetrockneter Schinken mit Grissini

\*

Sardinienfilet mit Oliven

\*\*\*

### *Hauptgänge*

Penne alla Ricotta  
mit frischem Ricottakäse,  
Basilikum, Tomaten und Peperoncine

\*

Hähnchenbrust in Erbsensauce mit Tomatenfettuccine

\*

Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei  
in Weißweinsauce  
und gebackene Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### *Dessert*

Profiterolescuro  
mit Vanillecreme gefüllter  
und Schokoladencreme überzogener  
Brandteigkrapfen

\*

Marinierte Kirschen mit Amarettomousse

\*

Di Mascarponeeiscreme bunt dekoriert

\*

Schokoladenbrunnen mit feinen Köstlichkeiten

\*

Gorgonzola mit getrockneten Tomaten

€ 39,--

ab 30 Personen

## *Ginza Büffet*

### *Höflichkeiten aus Fernost*

Serviche vom Lachs mit Mango und Sojabohnen

\*

Glasnudelsalat mit Bambus

\*

Garnelen in Sesamöl mit Frühlingslauch

\*

Sushivariation mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce

\*

Gebratene Fleischmedaillons in Koriander mariniert

\*

Sojakäsesalat in süß - saurer Sauce

\*

Asiatischer Gemüsesalat

\*\*\*

### *Hauptgänge*

Gefüllte Teigtaschen mit Hoi-Sin Sauce

\*

Papageienfisch-Filet in Curry - Kokosrelish mit Basmatireis

\*

Knusprige Ente nach Cantonesischer Art mit Ananas und Lauch

\*

Gebackenes Schweinefleisch auf pikant - süßer Gemüsesauce

\*\*\*

### *Dessert*

Ananassalat in der Frucht

\*

Gebackene Banane in Honig

\*

Kokosnussflan mit Mangomark

\*

Exotische Fruchtplatte

\*

Lychees in weißem Schokoladenmousse

€ 38,--

ab 40 Personen

# Meeresbüffet „Sea World“

## *Vorspeisen*

Garnelenpyramide mit zweierlei Saucen

\*

Rauchfischvariationen vom Holzbrett mit Sahnemeerrettich

\*

Hausgebeizter Lachs auf Radicchio und Tomatencreme-fraiche

\*

Shrimpscocktail in Dill- Zitronensahne

\*

Lachscous-cous

\*

Kaltgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

\*

Gurkensalat in süßem Rahm

\*

Gemüsesalat an gefüllten Eiern

\*

Verschiedene Blattsalate mit raffinierten Dressings und Garnituren

\*

Internationales Käsebrett mit Früchten

\*\*\*

## *Suppe*

Kartoffelsamtüppchen mit Kräutern und Krabben

\*\*\*

## *Hauptgänge*

Gebratenes Steinbeisserfilet in Limonenbutter, Mandelbroccoli und Mosaikreis

\*

Pot au feu von Meeresfrüchten

\*

Seezungenfilet gefüllt in Safransauce mit kleinen Kartoffeln  
und glasierten Gurken

\*\*\*

## *Dessert*

Mousse au chocolat mit Mangomark

\*

Muschelblätterteig gefüllt mit Vanillecreme

\*

exotischer Obstsalat und fruchtige Sorbets

\*

Creme Caramel

\*\*\*

€ 40,--

ab 40 Personen

Für **Nichtfischesser** ersetzen wir Ihnen gerne die Fischgerichte gegen gleichwertige  
Fleischspezialitäten.

## *Buffet „Route 66“*

Garnelenspießchen mit Gurke und Dip

\*

Knackige Salate mit American Dressing  
und Garnituren

\*

Tomatensalat in Paprikarelish

\*

Gegrillte Auberginenroulade mit Olivenöl

\*

Cheddarkäsesalat mit roten Zwiebeln

\*

Geflügelsalat „Teufelsart“

\*

Eingelegte Paprika mit Aromaten

\*

Maissalat mit Kidney Bohnen

\*\*\*

### *Warme Hauptgänge*

Geflügelspieß in Latinpepper

\*

Gefüllter Schweinerücken mit Barbequesauce

\*

Buffalo Chickenbreast in pikanter Gemüsesauce

\*

Südamerikanische Gemüsepfanne mit Rindfleisch

### *Beilagen*

Grüne Bohnen in Kräuterbutter

\*

Würzige Kartoffelspalten

\*

Überbackene Tomaten

\*

Gebackene Zwiebelringe mit Sour Cream

\*\*\*

### *Dessert*

Coffee Icecream Timbale mit Whiskeysauce

\*

Creme Caramel

\*

Schokoladenbrownies mit Himbeermark

\*

Exotisches Früchtecrudité

\*\*\*

€ 39,--

ab 30 Personen

## *Büffet „Sunset Boulevard“*

Gemügesticks mit verschiedenen Dips

\*

Shrimpscocktail in Amerikanischer Cocktailsauce

\*

Gebratene Hähnchenschenkel mit Rauchbarbeque

\*

Salat von sonnengereiften Tomaten und süßem Mais

\*

Etagère von Paprika, Zucchini und Aubergine

\*

Kirschtomatensalat mit Boccochini und Basilikum

\*

Frische Blattsalate aus dem Bastkorb mit raffinierten Dressings

\*\*\*

### *Hauptgänge*

Lammkotelette mit Knoblauchjus

\*

Gegrillter Garnelenspieß mit Zitronendip

\*

Maispoulardenbrustfilet mit Café de Paris-Butter und  
französischen Kaiserschoten

\*

Red Snapperfilet „Creolisch“

\*

Angus Rinderfiletmedaillon mit Paprikasalsa

### *Beilagen*

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

\*

gefüllte Tomaten überbacken

\*

Ratatouillegemüse

\*

pikanter Chilireis

\*\*\*

### *Dessert*

American Cheesecreme mit Mangogeelee

\*

Erdbeersalat mit Mandeln

\*

Orangenfilets in Camparigelee und Pistazien

\*

Schokoladenfortune mit allerlei frischen Früchten  
und anderen Köstlichkeiten

\*

Icecream

\*

Internationale Käseauswahl vom Brett, mit Trauben und Feigensenf

\*\*\*

€ 42,--

ab 30 Personen



## Frankfurter Apfelweinbüffet

Herzhafter Dielenrauchschinken vom Holzbrett  
mit Mixed Pickles und Meerrettich

\*

Geräuchertes Forellenfilet mit Kapern und Zwiebelringen

\*

Frankfurter Würstchenkette mit Senf

\*

Rindfleisch in Frankfurter Grüner Sauce

\*

Tellerlinsensalat mit Apfelspalten

\*

Sachsenhäuser Wurstsalat

\*

Kartoffelspecksalat

\*\*\*

### *Suppe*

Deftiger Frankfurter Linseneintopf

\*\*\*

### *Hauptgänge*

Spanferkelrücken in Apfelweinjus  
mit Kraut und Bratkartoffeln

\*

Woi Hähnchen in Rahm  
mit glasierten Trauben und Eiernudeln

\*

Flusszander auf Blattspinat mit Senfsauce  
und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

### *Dessert*

Apfelweincreme mit Waldfrüchten

\*

Frankfurter Kranz mit Himbeermark

\*

Gebackene Quarkbällchen mit Zimtzucker

\*

Gefüllter Pfannkuchen mit Vanillesauce

\*

Handkäse mit Musik

\*\*\*

€ 36,-- pro Person  
ab 30 Personen

## *Bernerbüffet*

Salat von Flusszander und Schweizer Alpenkräuter

\*

Bündnerfleisch mit eingelegten Senfrüchten  
und rosa gebratenen Maibockmedaillons

\*

Berglinsensalat in Himbeerdressing

\*

Schweizer Wurstsalat

\*

Geräuchertes Bodenseefelchen mit Preiselbeermeerrettich

\*

Luftgetrocknete Knackwürste im Bastkorb

\*\*\*

### *Suppe*

Graubündner Gerstensuppe

\*\*\*

### *Hauptgänge*

Züricher Geschnetzeltes  
in Champignonrahmsauce  
mit kleinem Bernerrösti

\*

Gebratenes Eglifilet  
mit Zitronen-Butter,  
Romaneskoröschen und Kräuterreis

\*

Schweizer Sahneschnitzel  
mit Raclettekäse überbacken,  
dazu Eierknöpfli

\*\*\*

### *Dessert*

Bircher Müslicreme mit Fruchtsaucen

\*

Tobleroneeiscreme

\*

Salat von Bodenseeobst mit Enzian

\*

Nüsslipudding mit Sahne

\*

Schweizer Bergkäse mit Trauben

\*\*\*

€ 37,-- pro Person  
ab 30 Personen

## *Käsebuffetempfehlung*

Internationales Käsebrett  
mit verschiedenen  
Weich- und Rohmilchkäsen  
Trauben und Nüssen  
dazu rustikale Brotauswahl  
\*\*\*

Zum Abrunden eines perfekten Essens

€ 13,--  
pro Person

\*\*\*

Zur Erweiterung der Buffetauswahl

€ 6,50  
pro Person  
\*\*\*

# *Herbst - Winter Edition*

## *Vorspeisen*

Feldsalat mit  
Himbeer-Walnussdressing,  
gebratenen Steinpilzen und Kräutercroutons  
€ 10,30

\*

Nussalat  
mit Kartoffel-Speckdressing  
und gebratene Gänseleber  
€ 12,60

\*

Gänsefleisch mit Gemüse  
in Glühweinaspik  
€ 12,60

\*

gebratene Garnelen  
im Ruccolasalatbeet  
mit leichtem Pfeffer – Orangendressing  
€ 15,30

\*

Nußalat  
mit gebratenem Rehkotelette  
und gehobeltem Parmesan  
€ 19,--

\*\*\*

## *Suppen*

Rosenkohlsamtsuppe  
mit Walnüssen  
€ 7,30

\*

Cremesuppe vom Muskatkürbis  
mit Crevetten  
€ 7,90

\*

Kartoffelrahmsuppe  
mit Waldpilzen  
€ 7,30

\*

Wildkraftbrühe  
mit Trüffelklößchen  
€ 9,20

\*

## *Hauptgänge*

Brust von der Weihnachtspute  
mit Äpfeln und Maronen, Zimtkraut  
und gebratenen Rosmarinkartoffeln

€ 19,--

\*

Gefüllte Gänsekeule  
in Balsamicosauce und Rosenkohlstrudel  
dazu Serviettenknödel

€ 23,10

\*

Knusprige Gans  
mit Apfelblaukraut und Beifussauce,  
Brez'nknödel

€ 28,50

\*

Gänsebrust im Kartoffelmantel  
auf Pfifferling-Specksauce  
und Preiselbeerkraut

€ 25,50

\*

Straßburger Hirschrücken mit Nusskruste,  
gerösteten Romanesko  
und Kartoffelklöße

€ 24,--

\*

Rehrücken im Walnussmantel  
auf Wirsingblatt, Thymianjus  
und Kartoffelkrapfen

€ 28,50

\*\*\*

## *Desserts*

Kleiner Backapfel  
mit Marzipanfüllung  
auf Vanillesauce und Zimteiscreme  
€ 8,30

\*

Apfelstrudel  
mit Vanilleeis  
und Zimtsauce  
€ 7,90

\*

Zimtmousse  
auf Rumpflaumenkompott  
€ 7,30

\*

Lebkuchenparfait  
mit Blutorangensalat  
und Marzipansauce  
€ 7,90

\*

Maronenparfait  
auf Rotweinsauce  
€ 8,90

\*

Warmer Auflauf vom Mandelchriststollen  
auf Preiselbeersauce  
und geeiste Datteln  
€ 9,20

\*

*Büffet*  
*Christkindlsmarkt*

*Vorspeisen*

Broccoli mariniert mit Pinienkernen  
Waldpilzsalat mit Kräutern  
Meeresfrüchte mit Sellerie und Paprika  
Rauchfischplatte mit pochiertem Lachs und gefüllten Crêpe  
Fenchelsalat mit Orangenfilet's  
Feldsalat angemacht mit Speck-Kartoffeldressing  
Knackige Blattsalate mit Dressing und Garnituren  
Wildterrine mit Früchten und Nüssen

\*\*\*

*Suppe*

Steinpilzrahmsuppe

\*\*\*

*Hauptgänge*

Hasenpfeffer in einer Walnussauce  
mit Schwarzwurzelgemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Gans gefüllt mit Orangen, Äpfeln  
und Aromaten auf Lebkuchensauce  
mit Speckkohl und Spätzle

\*\*\*

Saibling mit Limonen-Minzsauce  
auf Blattspinat  
und Reistrio

\*\*\*

*Dessert*

Rotweibirne gefüllt mit Zimtmousse  
Grießflammerie auf Himbeeren  
Marzipaneisroulade  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 41,--  
pro Person  
ab 30 Personen



## *Morgenstern*

### *Vorspeisen*

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

\*

Entenbrust mariniert auf Zwiebelmarmelade

\*

Wildterrinen mit Sauce Cumberland

\*

Kürbissalat mit rosa Pfeffer

\*

Salat von getrockneten Feigen

\*

Artischockenböden mit Crevettensalat gefüllt

\*

Walldorfsalat

\*

Blattsalat mit Dressing und Garnituren

\*

französisches Käsebrett mit Trauben und Nüssen

\*\*\*

### *Suppe*

Krustentierschaum

\*\*\*

### *Hauptgänge*

Hirschrücken

mit Preiselbeeren

Apfelrotkraut und Serviettenknödel

\*\*\*

Kalbshaxenfleisch in cremiger Sauce

dazu Wirsing-Pilzgemüse

und Spätzle

\*\*\*

Meeresfrüchteblankett

in Gewürztraminer, Blattspinat

mit schwarz - weißem Reis

\*\*\*

### *Dessert*

Apfelpie mit Eiscreme

\*

Sternanismousse mit Blutorangen

\*

geister Christstollen

\*

Pflaumengrütze mit Vanille-Zimtsauce

\*

Schokoladenmousse mit frischer Sahne

\*\*\*

€ 43,-- pro Person  
ab 30 Person

Wir starten mit einer  
Feuerzangenbowle als Aperitif

*Büffet*  
*„Santa Claus“*

*Vorspeisen*

Heringsalat in Tomatencreme

Lachsterrine mit geräucherten Heilbutt, umlegt und Safrancreme-fraiche

Kasseler gefüllt mit Backpflaumen  
und Zimtkürbis

Bünderfleisch mit Melone

Rotkrautsalat mit Pinienkernen

Schinkensalat mit Gemüse und Kräutern

Apfel-Selleriesalat

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck

\*\*\*

*Suppe*

Rosenkohlsamtsuppe

\*\*\*

*Warme Gerichte*

Aus dem Wok:

Garnelen und Geflügel in Soja-Chilisauce mit Safranreis

Kalbsschnitzel in Gewürzsauce  
Maronen und Sauerkrautstrudel

Thunfischsteak mit Kräutersabayone überbacken  
dazu winterlicher Gemüseauswahl und Korianderkartoffeln

\*\*\*

*Dessert*

Zimteis mit Rumpflaumen

Lebkuchenmousse

Rotweincreme

Winterapfelauflauf mit Vanillesauce

Verschiedene Nusskäse mit Trauben vom Brett

\*\*\*

€ 49,50 pro Person inklusive Feuerzangenbowle  
€ 45,-- pro Person ohne Feuerzangenbowle  
ab 30 Personen

## Getränkeangebot zum Sekttempfang

Hausmarke Riesling Sekt von Fritz Allendorf	0,75l	€ 26,-
Chardonnay Brut Sekt Schloß Affaltrach	0,75l	€ 29,-
Prosecco Dogarina DOC	0,75l	€ 30,--
Schloss Vaux Sekt	0,75l	€ 39,-
Legras & Haas brut	0,75l	€ 79,--
Orangensaft frisch gepresst	1 Liter	€ 22,-
Rapps Orangensaft	1 Liter	€ 11,-
Selters La Culinaria Mineralwasser	0,75l	€ 6,90
Schweppes Bitterlemon	1 Liter	€ 11,-
Campari Orange		€ 8,00
Kir Weißwein mit Cassis	0,2 Liter	€ 8,50
Kir Royal Champagner mit Cassis	0,1 Liter	€ 12,50
Sherry trocken oder medium	5 cl	€ 5,50
Sportsman Fruchtscocktail ohne Alkohol	0,2 Liter	€ 7,--

**Sie können den Sekt gerne mit folgenden Likören gemischt anbieten:**

**Aufpreis pro Glas € 1,50**

Zitronenlikör (Limoncello)

Pfirsichlikör (Bellini)

Cassis

Himbeerlikör

Holunderblütensirup

**Zur Winterzeit etwas Saisonales:**

Gestalten Sie Ihren Empfang vielleicht sogar im Freien mit

hausgemachtem Glühwein Liter € 25,--

heißer Apfelwein mit Calvados Liter € 22,--

einer vor Ihren Augen zubereiteten

Feuerzangenbowle Liter € 27,--

Weitere Getränke und Preise auf Anfrage

# Bankettweine

## Deutsche Weißweine

	Liter	€
Vinikus Müller-Thurgau halbtrocken Weingut Geil i. Erben <i>Bezaubernd fruchtiger Wein, Bukett von Blüte zarter Muskatduft, reintönig und weich.</i>	0,75	20,00
Scheurebe mild Weingut Geil I. Erben, Bechtheim, Rheinhessen <i>Ausgewogen, fruchtig, nachhaltig, „flüssiger Obstsalat“</i>	0,75	22,00
Riesling QbA trocken Weingut Geil I. Erben, Bechtheim, Rheinhessen <i>Feinherb, duftiges Bukett, voller Geschmack</i>	0,75	22,00
Riesling QbA trocken Weingut Lukas Krauß, Lamsheim, Pfalz <i>Schmeichelnd eleganter Riesling mit delikaten feinen Noten. Knackige Säure, die aber gut eingebunden ist.</i>	0,75	23,00
Villa Bürklin Weißweincuvée Weingut Dr. Bürklin-Wolf VDP Pfalz <i>Tradition seit 1655. Flaggschiff des pfälzischen Weinbaus. Exquisiter Gutswein von raffinierter Eleganz.</i>	0,75	25,00
Weißburgunder QbA trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf VDP Pfalz <i>Verspielt markanter Weissburgunder mit nussigen Noten und feiner Frucht.</i>	0,75	29,00
Grauburgunder trocken Ruppertsberger Winzerverein Pfalz <i>Ein eleganter Grauburgunder, ausgesprochen duftig, mit feiner Frucht und zartem Körper</i>	0,75	20,00
Grauburgunder trocken Weingut Stefan Meyer, Rhodt, Pfalz <i>Cremig-fruchtig eleganter Wein mit ausgeprägtem Körper, dabei elegant und geschmeidig. Abwechslungsreich, frisch mit steinig-mineralischem Finale. Lecker !</i>	0,75	23,00

## **Französischer Weißwein**

	Liter	€
Chardonnay Domaine de Herbauges, Loire <i>Chardonnay-typisch die mollige Frucht (Apfel, Vanille, Butter) und die geringe Säure. Dabei von filigraner Leichtigkeit und zarter Harmonie.</i>	0,75	20,00
Sancerre AC 'Turnebride' Domaine Gaudry, Loire <i>Köstlicher Duft. Opulente Frucht unterlegt von dezenter Rauchnoten. Intensive mineralische Noten und feine Säure. Komplex.</i>	0,75	42,00

## **Italienische Weißweine**

	Liter	€
Pinot Grigio DOC Treviso Vigna Dogarina, Veneto <i>Ausgewogener Pinot von großer Eleganz. Feinwürzige Frucht, fülliger Körper, süffig</i>	0,75	23,00
Sauvignon blanc DOC Treviso Vigna Dogarina, Veneto <i>Im Duft frische Frucht, im Gaumen charmant, mild und geschmeidig. Typisch norditalienisch. Birne, Stachelbeere, Salbei</i>	0,75	23,00
Chardonnay IGT Corte Giara (Allegrini) Veneto <i>Trocken, vollmundig, weicher Körper, dezente Frucht. Typischer Chardonnay aus dem Keller des berühmten Amarone-Machers Allegrini.</i>	0,75	24,00
Gavi Saluvii Castellari Bergaglio <i>Glanzvolle Frische mit dezenter Blütenaromen unterlegt von mineralischen Noten, im Geschmack sehr ausgewogen und fein strukturiert. Mandarine, Ananas, Lindenblüte</i>	0,75	26,00

## **Südafrikanischer Weißwein**

"Chameleon" white, Chardonnay, Sauvignon blanc Gary & Caty Jordan, Vlotenburg, Stellenbosch <i>Lebendiger, ausdrucksvoller Weißwein mit vielen Frucht nuances. Das Wechselspiel der beiden Rebsorten verleiht dem Wein seine Spannung. Perfekt vinifiziert, mittlerer Körper. Aromen von Ananas, Stachelbeere, schwarze Johannisbeere, Minze, Zitrus, Banane, Vanille</i>	0,75	26,00
---	------	-------

## Roséweine

	Liter	€
Spätburgunder Weißherbst Weingut Geil i. Erben Bechheimer Heiligkreuz Rheinhessen <i>Milder Weißherbst mit elegantem Körper. Feine Fruchtsüße, schön leicht.</i>	0,75	20,00
Pinotage rosé Cape Bridge, Western Cape Südafrika <i>Fruchtige Leichtigkeit.</i>	0,75	20,00
Libido rosado DSG Vineyards, Navarra <i>Der Rosé ist der Saftabzug alter Garnacha-Reben. Er fasziniert durch seine brillante intensive Roséfarbe und seinen opulenten Duft. Große Eleganz am Gaumen. Viel Frucht.</i>	0,75	23,00

## Deutsche Rotweine

	Liter	€
Schwarzriesling Weingut Fritz Allendorf Qualitätswein Rheingau <i>Feingliedriger Wein von samtiger Fülle, edle Frucht, ein besonderer Wein.</i>	0,75	22,00
Dornfelder QbA trocken Weingut Geil i. Erben, Rheinhessen <i>Samtig-weicher Rotwein mit fruchtigem Charme und feinem Nachklang. Weingut Geil, Entdeckung des Jahres 2004 Gault Millau.</i>	0,75	22,00
Spätburgunder Weingut Allendorf VDP, Rheingau <i>Feingliedriger Rheingauer, Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, herrliche Frische durch rheingauer Säure.</i>	0,75	24,00
Cuvée NOIR Weingut Thörle, Saulheim, Rheinhessen <i>In der Nase duftig nach roten Früchten und rauchigem Speck. Am Gaumen typisch deutsche Feinheit und würziger Nachhall. Ein ausgewogenes Rotweincuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser und Cabernet Sauvignon (20%)</i>	0,75	24,00

## Französische Rotweine

Château La Loubiere Bordeaux AC, Frankreich Bordeaux <i>Feiner Bordeaux von geschmeidiger Fruchtigkeit. Edle fein abgestimmte Tannine, eleganter Körper, klassischer Geschmack</i>	0,75	26,00
LE CHENE NOIR Cave de Cairanne, Rhône <i>Feiner eleganter Rhônewein. Dezent Frucht, wenig Gerbstoffe, feminin, geschmeidiger Körper, Pflaume, Schlehe, Vogelbeere</i>	0,75	22,00
Cabernet Syrah La Coisade La Cave des Vignerons de Cruzy, Languedoc <i>Charme und Finesse. Reiches Bukett mit Noten von Waldbeeren und Vanille, runder Körper mit wenig Tanninen. Geschmeidiger Nachhall. Samt und Seide.</i>	0,75	24,00

## Italienische Rotweine

	Liter	€
Barbera d'Asti superiore Cantine Sant'Agata Denominazione d'Origine controllata Piemont <i>Edler Duft, kraftvoller Körper, finsessenreiche Eleganz. Ein Wein der neuen Barbera- Elite.</i>	0,75	30,00
BARTIMEO Sangiovese Stefano Berti, Emilia-Romagna, Italien <i>Fruchtigkeit und Finesse zeichnet diesen Sangioves aus. Die Tannine sind kompakt und körnig und verleihen dem Körper Tiefe und Nachhaltigkeit. Im Geschmack kraftvolle Waldbeeren- und Kirschnoten ergänzt um weitere edle Nuancen. Langer Nachhall.</i>	0,75	24,00
Cuvée rosso IGT Torculator - Sicilia <i>Feines Cuvée von dichter, tiefgründiger Struktur auf dessen Fundament sich herrliche Beerennoten entwickeln. Nicht zu schwer, sondern elegant mit dezenter Frische.</i>	0,75	24,00
Primitivo di Salento Cantele, Apulien <i>Ein Wein mit fruchtigem Charme zum Genießen. Intensive Farbe, konzentriert mit guter Struktur, dabei weich und abgerundet im Geschmack. Kirsche, Waldbeere, Vanille, Zimt</i>	0,75	26,00

## Spanische Rotweine

Montemar tinto Bodegas Roqueta, Catalunya <i>Saftiger Tempranillo mit ausgeprägten Beerendaromen. Kraftvoll und doch harmonisch. Charaktervoller Begleiter für jeden Anlass. Kirsche, Brombeere, Rauch</i>	0,75	20,00
Rioja crianza Bodegas Londono, Rioja <i>Eleganter, rassiger Rioja von kraftvoller Geschmeidigkeit. Deutliche Holznoten, feiner Abgang mit mineralischen Noten (steinig). Die Crianza ist der traditionellste Wein der Bodega. Kirsche, Heidelbeere, Pflaume, Kaffee, Toast</i>	0,75	26,00
Tempranillo Bodegas Finca Antigua, La Mancha <i>Von der Tempranillo, der edlen Traube des Rioja. Im Bordeaux-Stil ausgebaut. Ein gelungener Wein mit eleganten Tanninen, rassigem Körper und langem Nachhall.</i>	0,75	27,00

## Chile Rotwein

Merlot Casa Rivas Maipo Valley <i>Weicher Merlot mit samtiger Frucht und schöner Fülle.</i>	0,75	26,--
---	------	-------

## Südafrika Rotwein

Shiraz Reserve Bery Wines by Mooiplaas Estate, Stellenbosch	0,75	29,00
Syrah 'Bradgate' Jordan Wines, Stellenbosch	0,75	28,00

**Wir bitten um Verständnis, dass keine Getränke eingebracht werden dürfen**

## Villa Borgnis•Kurhaus im Park Königstein“ Stand Januar 2012

1. Der Vertrag kommt durch die Auftragsbestätigung des Restaurationsbetriebes (nachfolgend kurz Betrieb genannt) mit dem Kunden (einheitliche Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast, usw.) zustande. Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil; etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden werden nicht anerkannt; sie gelten für sämtliche Leistungen des Betriebes insbesondere für die Überlassung von einzelnen Räumlichkeiten als Veranstaltungsräume (nachfolgend umfassend: Leistungserbringung)  
Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er dem Betrieb gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner. Der Betrieb kann vom Kunden und / oder vom Dritten eine angemessene Vorauszahlung verlangen.

Die Preise bestimmen sich nach der im Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsschluss und Leistungserbringung mehr als vier Monate, ist der Betrieb berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen. Wenn der vereinbarte Mindestumsatz nicht erreicht wird, kann der Betrieb 100% des Differenzbetrages als entgangenen Gewinn verlangen, sofern nicht der Kunde einen niedrigeren oder der Betrieb einen höheren entgangenen Gewinn nachweist.

Für gebuchte Leistungen ist das vereinbarte Entgelt auch dann zu zahlen, wenn die Buchung später vom Kunden storniert wird oder der Kunde nicht erscheint (§ 552 BGB). Die ersparten Aufwendungen des Betriebes betragen bei allein bestellten Speisen und Getränken 40% des vereinbarten Preises. Für die sonstige Leistungserbringung, d.h. gebuchte Leistung außer den in Satz 2 genannten Leistungen, insbesondere Miete (Raummiete, Bereitstellungskosten etc.) vereinbarte Umsätze von Speisen und Getränken bei einer Veranstaltung etc., bestimmt der Zeitpunkt der Stornierung die Höhe des Anspruchs des Betreibers auf eine angemessene Vergütung. Diese ergibt sich aus der Auftragsbestätigung des Betriebes sowie dem Anhang dieser Geschäftsbedingung; ersparte Aufwendungen bei der sonstigen Leistungserbringung sind damit abgegolten. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Betrieb der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

Für die sonstige Leistungserbringung gem. Ziff. 3 hat der Kunde dem Betrieb die Anzahl der Teilnehmer - im Rahmen der tatsächlich vorhandenen Restaurantkapazität - spätestens zwei Werktage (48 Stunden) vor dem Termin der Leistungserbringung mitzuteilen. Kommen weniger Teilnehmer als vereinbart, hat der Kunde nach der mitgeteilten, zumindest nach der vereinbarten Anzahl Zahlung zu leisten. Kommen mehr Teilnehmer, wird gem. der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, anderenfalls über 0:00 Uhr, hinausgehen, kann der Betrieb zusätzliche Aufwendungen, insbesondere die für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.

Der Betrieb haftet für die Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Betriebes auftreten, wird sich der Betrieb auf unverzügliche Rüge des Kunden bemühen, für Abhilfe zu sorgen. Unabhängig von den §§ 701 ff. BGB haftet der Betrieb nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der gesetzlichen Vertreter des Betriebes oder der leitenden Angestellten des Betriebes. Eine Verwahrung bedarf ausdrücklicher Vereinbarung. Aufrechnung, Minderung oder Zurückbehaltung sind für den Kunden nur bei unstreitigen und rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. Eine Haftung des Betriebes ist - abgesehen von den §§ 701 ff. BGB - betragsmäßig auf die Höhe des vereinbarten Preises beschränkt. Die Verjährungsfrist beträgt für alle Ansprüche des Kunden 6 Monate, gerechnet ab Beendigung des Vertrages. Diese Haftungsbeschränkung und kurze Verjährungsfrist gelten zugunsten des Betriebes auch bei Verletzung von Verpflichtungen bei der Vertragsanbahnung, positiver Vertragsverletzung und unerlaubten Handlungen.

Zurückgebliebene Sachen des Kunden werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Kunden nachgesandt. Der Betrieb bewahrt die Sachen sechs Monate auf und berechnet dafür eine angemessene Gebühr. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben. Jedwede Haftung des Betriebes ist ausgeschlossen.

Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik o.ä.) oder sonstiger vom Betrieb nicht zu vertretender Hinderungsgründe oder Villa Borgnis Kurhaus im Park beeinträchtigender Umstände (z. B. Rufgefährdung), insbesondere solche außerhalb der Einflussphäre des Betriebes, behält sich der Betrieb das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten, ohne daß dem Kunden ein Anspruch, z. B. auf

Schadenersatz, zusteht.

Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde dem Betrieb, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Betriebes liegt oder durch einen Dritten verursacht wurde und der Dritte auch tatsächlich Ersatz leistet, was jeweils vom Kunden nachzuweisen ist.

Die Anbringung von Dekorationsmaterial, o.ä. sowie die Nutzung von Flächen im Betrieb außerhalb der angemieteten Räume, z. B. zu Ausstellungszwecken, bedürfen der schriftlichen Einwilligung des Betriebes und können von der Zahlung einer zusätzlichen Vergütung abhängig gemacht werden. Diese und sonstige von den Kunden eingebrachte Gegenstände müssen den örtlichen feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Wenn sie nicht sofort, spätestens jedoch innerhalb von zwölf Stunden nach Ende der Veranstaltung, abgeholt werden, erfolgt eine Lagerung im Betrieb, für die eine angemessene Vergütung, mindestens in Höhe der Mietkosten für den benutzten Raum, vom Kunden geschuldet wird. Vom Kunden zurückgelassener Müll kann auf Kosten des Kunden vom Betrieb entsorgt werden.

Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat sich der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vergünstigungssteuer usw., hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.

Soweit der Betrieb für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es in Vollmacht und für Rechnung des Kunden; er haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen und stellt den Betrieb von allein Ansprüche Dritter aus der Überlassung frei.

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (Hochzeitstorte) wird eine Servicegebühr von € 2,00 pro Person berechnet, sofern weitere Speisen und Getränke von der Villa Borgnis bezogen werden in Form eines Menüs oder Buffets. Bei ausschließlichem Verzehr des eingebrachten Kuchens beträgt der Gedeckpreis € 3,50 pro Person für den eingebrachten Kuchen.

Der Kunde verpflichtet sich, den Betrieb unverzüglich unaufgefordert, spätestens jedoch bei Vertragsschluss darüber aufzuklären, daß die Leistungserbringung und/oder die Veranstaltung, sei es aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters, geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange des Betriebes zu beeinträchtigen. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Betrieb aufweisen und/oder die beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Einwilligung des Betriebes. Verletzt der Kunde diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine solche Einwilligung, hat der Betrieb das Recht, die Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall gelten Ziff. 4 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und der angemessenen Vergütung) sowie der Anhang dieser Bedingungen entsprechend.

Nicht kalendermäßig fällige Rechnungen sind binnen zehn Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar; Verzug tritt mit dem Zugang der ersten Mahnung ein. Ab Verzugseintritt ist die Rechnung mit 3,62% über dem Bundesbankreferenzzinssatz zu verzinsen, falls nicht der Betrieb einen höheren oder der Kunde einen niedrigeren Verzugsschaden nachweist. Für jede Mahnung nach Verzugseintritt wird eine Mahngebühr von € 5,- geschuldet. Der Betrieb erhält eine Vorauskasse in Höhe des gesamten Menüwertes 7 Tage vor Veranstaltungsdatum. Es gilt zu beachten, daß alle Rechnungen unter € 500 Euro bar, per Scheck oder EC Karte beglichen werden müssen.

Erfüllungsort und Zahlungsort ist für beide Seiten der Ort des Betriebes. Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand ist im kaufmännischen Verkehr nach Wahl von Villa Borgnis Kurhaus im Park.

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages - einschließlich dieser Geschäftsbedingungen - unwirksam sein, berührt dieses die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien werden die unwirksamen Bestimmungen unverzüglich durch solche



wirksamen ersetzen, die den unwirksamen in ihrem Sinngehalt möglichst nahekommen.  
Anhang der Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Der Anspruch von der Villa Borgnis Kurhaus im Park für die sonstige Leistungserbringung gem. Ziff. 4 dieser Bedingungen beträgt z.Zt.:

Abbestelltag (Kalendertag) vor der Veranstaltung	Anspruch des Betriebes
a) über 22 Tage	Berechnung der Miete entfällt, vorausgesetzt, der Betrieb kann anderweitig vermieten.

b) 15. Bis zum 21. Tag

c) 8. Bis zum 14. Tag

d) bis zum 7. Tag

Berechnung der Miete.

Berechnung der Miete und Ersatz von 50% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke); falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt: Mindest-Menüpreis-Bankett x Personenzahl

Berechnung der Miete und Ersatz von 75% des entgangenen Umsatzes (z.B. Speisen + Getränke); falls dieser noch nicht konkret festgelegt ist, gilt: Mindest-Menüpreis-Bankett x Personenzahl