



SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

SPEZIALITÄTEN VON DEN BUFFETS

Cocktail von dreierlei Melonen
mit Serranoschinken

Bunte Salatvariationen
Kombucha-Kräuter Dressing

Geflügel-, Garnelen- oder Rinderfiletspieße

Steinhaus Gnocchi
mit Meeresfrüchten al Olio

Steinhaus Penne Rigatte
mit knackigem Gemüse und Ruccolapesto

Gemüsefarfalle
mit frisch gehobeltem Trüffel und Trüffelsauce

Rotes Garnelen-Curry
mit Duftreis und Wokgemüse

Filet vom Loup de Mer
Filet von der Dorade
Thunfisch vom Grill

Risotto á la Milanese

Taboulée mit Minzejoghurt

Poulardenbrust
Wirsingbällchen, Butterspätzle und Portweinreduktion

Roastbeef rosa
Bärlauch-Bernaise-Sauce, Rotweinjus
mit langem Pfeffer, gebratene Kräuter Herbstkartoffeln

Toskanisches Lammragout
mit Gemüse und Kräutern

APERITIF

Bouvet Ladubay Saumur Brut Trésor Blanc
Bouvet Ladubay Brut Trésor Rosé

DEUTSCHE WEISSWEINE

2006 Riesling Handwerk trocken
Weingut Jürgen Leiner, Pfalz

2006 Weissburgunder trocken
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

2006 Grauburgunder trocken
Weingut Bamberger, Nahe

2006 Vom Schiefer Riesling trocken
Weingut Ansgar Clüsserath, Mosel

ROTWEINE AUS SPANIEN

2004 Mas d'en Pol Negre
Bodegas Xavier Clua, D.O. Terra Alta

2004 Montgo
Monastrall-Cabernet-Shiraz, D.O. Yecla

BIER

König Pilsener, Gaffel Kölsch, Gaffel Frei

SOFTDRINKS

Apollinaris Selection und Silence, Coca-Cola,
Coca-Cola light, Coke Zero, Fanta, Sprite,
Lift Apfelschorle, Granini Säfte

CARPE DIEM

Kombucha, Ginkgo

AN DEN BARS

Weine und Tapas aus Spanien

2006 Finca de Arantei Albarino Joven
Bodegas La Val, D.O. Rias Baixas

2006 Rueda Dos Victorias
Bodega José Pariente, Rueda

Apriori Brut
Joseph Colet Orga, Penedés