



Angebot Menü serviert

Waldpilzcappuccino
mit gerösteten Croûtons

—

Salatbowl
mit Karotten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Weißkraut, Blattsalaten, gerösteten
Kürbiskernen und Balsamico Dressing

—

Schwarzwälder Lachsforellenfilet
auf Perlgrauen - Safranrisotto und Kräuteröl

—

Rosa gebratenes Rinderfilet und gezupfter Rinderbug
an einer Cognac - Pfeffersoße mit Gemüsetörtchen und Steinpilz - Kartoffelgratin
(Spätzle, Kartoffelkroketten und Soße werden auf den Tischen eingesetzt)

—

Double Chocolate
(Törtchen und Mousse)
mit Fruchtring und Vanilleeis

Kostenaufstellung

Menü	52,00 € pro Person
Koch und Ausgabepersonal ab/bis Brigachtal	39,00 € pro Stunde/Kraft
Teller und Besteck für das Essen	4,00 € pro Person
Fahrt und Equipment Pauschale	90,00 €

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei, für Kinder von 5 bis 11 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Essenpreise zuzüglich 7% Mwst, alle anderen Preise zuzüglich 19% Mwst.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von unserer Homepage.