

Bankettmappe

Ob gesetztes Menü oder eines unserer Buffets: Auf den folgenden Seiten findet sich jeder Geschmack in unserem vielfältigen Angebot zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier wieder. Dabei möchten wir Sie auf eine ganz besondere „Zutat“ hinweisen: In unseren Küchen werden viele Produkte unserer eigenen Bio-Landwirtschaft Gut Eichethof verarbeitet, im Sommer auch Gemüse von eigenen Feldern.

Unser professionelles Team unterstützt Sie nach Kräften und wünscht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, an das Sie noch lange mit Freuden zurückdenken!



Zum Aperitif – Fingerfood
Seite 2



Menübaukasten
Seiten 3–7
Buffets
Seiten 8–11



Für unsere kleinen Gäste
Seite 12



Mitternachtssnack
Brunch-Bufferet
Seite 13



Getränke
Seiten 14–15





Zum Aperitif

Wrap / Kalbsrücken /
Olive / Halbgetrocknete Tomate /
Fetakäse / Rucola /
Pestodip

Garnelen / Thaicurry-Mayo /
Kimchi / Korianderkresse
(gluten- und laktosefrei)

Beef Tatar „Asia Style“ /
Dunkelbier-Miso-Mayo /
Reis-Chip / Gehobeltes Eigelb
(laktosefrei)

jeweils 6,00 pro Stück

Fingerfood

Tramezzini / Räucherlachs /
Lachs-Frischkäse / Rucola
Schwarzbrot / Rote Bete /
Ziegenkäsecreme / Daikonkresse
(vegetarisch)

Wassermelone / Kokosfeta /
Wasabi-Misocreme / Frühlingslauch
(vegan, gluten- und laktosefrei)

jeweils 5,00 pro Stück

Mindestbestellmenge
15 Stück je Sorte

Kartoffelkas / Lila Kartoffelchip /
Frühlingslauch
(vegetarisch – auch vegan möglich,
glutenfrei)

Laugengebäck / Obazda /
Schnittlauchröllchen
(vegetarisch)

Fleischpflanzerl / Kartoffelsalat /
Zwiebelsenf / Kernöl / Schnittlauch

Kerndlbrot, geröstet /
Avocadocreme / Tomatensalsa /
Rote Shisokresse
(vegan, gluten- und laktosefrei)

jeweils 4,00 pro Stück





Menübaukasten

Frühling (April–Juni)

Vorspeisen

Ceviche vom Kabeljau,
Süßkartoffelpüree, gerösteter Mais,
rote Zwiebeln und Koriander

«»«»«»

Vitello Tomato

Rosa Kalb, Tomatenvinaigrette,
Büffelmozzarella, Rucola, Pesto
und grüner Pfeffer

«»«»«»

Sushi 2.0

Dekonstruiertes Maki mit
Avocadotatar, Wasabi-Frischkäse,
Misocreme, Kohlrabi-Kimchi,
Enokipilze und Ponzusoße

Suppen

Cremesuppe vom Spargel,
confierte Garnele, Basilikumschaum
und Tomatenrelish

«»«»«»

Cappuccino vom Bärlauch mit
Eigelbcreme-Crostini, Radieserl
und Daikonkresse

«»«»«»

Ochsenschwanzessenz
mit eigener Praline und
Julienne-Gemüse

Hauptgerichte

Gebratene Naturland-Hendlbrust
mit Tamarindenjus, Perl-Couscous,
Baba Ghanoush und Tabouleh

«»«»«»

Rosa Kalbstafelspitz mit
Dunkelbier-Jus, Kümmel-Dauphine,
karamellisiertem Kraut,
Rote-Zwiebel-Marmelade und
Meerrettich

«»«»«»

Rosa gebratenes Schweinefilet
„Strindberg“ mit Gnocchi in
Bärlauch-Spargel-Rahm, Frühlings-
gemüse und Morcheln

«»«»«»

Gebratener Zander, weißer
Tomatenschaum, Tomatenfregola
und Babyspinat

«»«»«»

Seesaibling mit Bärlauchschaum,
Kartoffelmousseline und
Spargel à la Creme

«»«»«»

Ziegenkäse-Knödel mit
Ziegenkäseschaum, Erdbeer-
Rhabarber-Chutney,
gebratenem Spargel und
Radiesersalat

«»«»«»

Auberginen-Croustillant mit
Kichererbsencreme, Limetten-
joghurt und Petersiliensalat
mit Chana Dal

Desserts

Erdbeerkaltschale mit
Tonkabohnen-Eis, karamellisiertem
Schokoladencrumble, Minzpesto
und altem Balsamico

«»«»«»

Lauwarme Schokoladentarte
mit Rhabarberkompott, Basilikum-
Joghurt-Eis und Honighippe

«»«»«»

Variation von Passionsfrucht,
Quark und Himbeere





Menübaukasten

Sommer (Juli–September)

Vorspeisen

Roh mariniertes Lachs in
Buttermilch-Gin-Sud, Dill,
Romanasalatherzen, Senfkaviar,
Gurke und Zweierlei von der
Süßkartoffel

«»«»«»

Tatar vom Kalb, Schalotten-
Vinaigrette, Senf-Eis, Kapern-Mayo
mit gehobeltem Eigelb, Senf-Chips
und Brunnenkresse

«»«»«»

Hüttenkäsemousse mit
Schwarzbrot-Chip auf Melonensalat
in fermentierter Pfeffermarinade,
Zitrone, Tomaten-Gel und haus-
gemachter Basilikummayonnaise

Suppen

Asiatische Garnelensuppe
mit Kokosschaum
und Tempura-Garnele

«»«»«»

Cappuccino vom Kohlrabi mit
Erbsenravioli und Minze

«»«»«»

Italienische Gemüseminestrone
mit confierten Kalbsbäckchen

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Flanksteak mit
Pfefferlingsrahm, Kartoffelpüree,
grünem Spargel und Ofentomaten

«»«»«»

Entenbrust „asiatisch“ mit
Teriyakisoße, Süßkartoffelpüree,
gebratenem wilden Brokkoli und
Miso-Aubergine

«»«»«»

Kalbsfilet im Parmaschinken-Mantel
mit Salbeijus, Parmesanrisotto
und -crumble, Salsicciagemüse
und Ackerbohnen

«»«»«»

Loup de Mer, Chorizosud,
Fregola Sarda und
mediterranes Gemüse

«»«»«»

Geschmolzener Lachs mit
weißem Tomatenschaum auf
Graupenrisotto mit Mango,
Gurke und Thaispargel

«»«»«»

Roh marinierte Tomate, Hummus,
Tabouleh, Balsamicorosinen,
gegrillte Aubergine, Falafel,
Joghurtdip und Kräutersalat

«»«»«»

Gebackene Zucchini mit
weißem Bohnenpüree,
Belugalinsen, frischer Maracuja
und Chili-Crisp-Oil

Desserts

Gin Tonic 2.0
Gin-Cheesecake mit Tonicgelee,
Johannisbeerragout, Minzsorbet,
Gurke und Gewürz-Chip

«»«»«»

Dreierlei von der Zartbitter-
schokolade mit Kirsche und
Whiskey

«»«»«»

Variation von Buttermilch, Pfirsich
und Himbeere





Menübaukasten

Herbst (Oktober–Dezember)

Vorspeisen

Zweierlei von der Garnele mit
Süßkartoffelcreme, Gurke, Mango,
Kimchi und Wasabischaum

«»«»«»

Caesar 2.0

Gegrillte Romanasalatherzen mit
Caesar Creme, Grapefruit,
Schwarzbrotcroutons und
Naturland-Knusperhendl

«»«»«»

Schwammerltatar mit Liebstöckel-
Buttermilch-Emulsion, Dunkelbier-
Miso-Mayo, gepickeltem Kürbis
und Frisée

Suppen

Cappuccino vom Kürbis mit
Kürbiskernpesto, Kokos-Ingwer-
Schaum und gebratener
Jakobsmuschel

«»«»«»

Waldpilzessenz mit gebratenen
Pilzen der Saison, Pilztascherl
und Nussbutter

«»«»«»

Maronen-Cremesuppe mit
Kirschwasser und Guanciale

Hauptgerichte

Rosa gebratene Hirschhüfte mit
Wildjus, Kartoffelkrapferl,
gerösteter Blumenkohlcreme
mit Haselnuss, gebratenem
Blumenkohl und Hagebuttengel

«»«»«»

Rosa gebratene Entenbrust,
Entenjus, geschmorter
Hokkaidokürbis und Kartoffel-
Lauch-Püree

«»«»«»

Zwiebelrostbraten vom Kalbsrücken
mit Portweinjus, Käsespätzle und
Speckbohnen

«»«»«»

Gebratenes Zanderfilet mit
Blaukrautsud, Nussbutter-Püree,
Apfel und Kraut

«»«»«»

Gebratener Kabeljau mit
Paprika-Vanille-Schaum auf
Topinamburcreme und -salat,
dazu Pomelo-Rosenkohl

«»«»«»

Zweierlei Hokkaidokürbis mit
Zitronengrasschaum, schwarzem
Reis, gebackener Avocado und
Asia-Gremolata

«»«»«»

Gerstenrisotto mit Apfel,
Frühlingslauch, Bergkäse und
gefüllter Zwiebel

Desserts

Variation von Apfel und Walnuss:
Ragout, Sorbet, und Krapferl

«»«»«»

Limetten-Joghurt-Törtchen mit
Yuzu Curd, Mangoragout,
Maracujasorbet und lauwarmem
Schokoladen-Espuma

«»«»«»

Schokokuchen mit
flüssigem Kern, Haselnusscreme
und Waldbeersorbet





Menübaukasten

Winter (Januar–März)

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit
Blaukraut-Kimchi, Birnen-Kaffir-Gel
und Thaicurry-Mayo
«»«»«»

Lauwarmer Lachs und
roh marinierte Jakobsmuschel
mit Pronzu, Edamame, Mango,
Buchenpilzen, Koriander und Chili
«»«»«»

Duett vom Ziegenkäse auf
bunter Bete in Orangenmarinade
mit Salzzitronen-Joghurt und
Wildkräutersalat

Suppen

Maiscreme Süppchen mit Chorizo,
Estragonöl und Chili-Popcorn
«»«»«»

„Tom Yam Gung“ sauer-scharfe
Garnelensuppe mit Champignons,
Frühlingslauch, Koriander und
Reisküchlein
«»«»«»

Selleriecremesuppe mit
grünem Apfel und Motti-Kresse

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderlendensteak
mit Röstzwiebelkruste, Portweinjus,
Kürbis-Kartoffel-Püree und
Speckwirsing
«»«»«»

Rosa gebratene Entenbrust auf
Rotwein-Radicchio-Risotto,
Sellerie im Salzteig und
roter Johannisbeere
«»«»«»

Zweierlei vom Schwein
Rosa Filet und geschmorter Bauch
in Misomarinade,
mit Sellerie-Yuzu-Creme,
Shiitakepilzen und Hoisinkraut
«»«»«»

Gebratener Kabeljau und
geräucherter Aal mit
Räucherfisch Velouté, Kartoffeln,
Bohnenragout und Federkohl
«»«»«»

In Jaipur-Curry gebratener Waller
mit Joghurdip, Mango-Koriander-
Salsa, Linsendal und Papadams
«»«»«»

Kartoffelgnocchi in Kräuter-Velouté
mit Kürbisgemüse, Egerlingen,
Babyspinat und Granatapfel
«»«»«»

Misoaubergine und Ei
mit Teriyakisoße, Kimizu, Shiitake-
Spinat-Gemüse und Jasminreis

Desserts

Schokoladenbrownie mit Feige,
Erdnuss-Karamell-Eis und
Dulce de leche
«»«»«»

Topfenknödel in Thymianbröseln
mit Ragout aus Zitrusfrüchten und
Vanilleeis
«»«»«»

Braugersten-Creme-Brûlée mit
Cassis und Lavendel





Menübaukasten

Preise pro Person

ab 30 Personen

3-Gänge-Menü mit
Suppe / Hauptgang / Dessert
59,00

3-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Hauptgang / Dessert
66,00

4-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe / Hauptgang /
Dessert
76,00

4-Gänge-Menü mit
Suppe / Zwischengericht /
Hauptgang / Dessert
80,00

4-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Zwischengericht /
Hauptgang / Dessert
87,00

5-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe /
Zwischengericht / Hauptgang /
Dessert
95,00





Galabuffet I

64,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Rosa gebratenes Kalb mit Teriyaki-Marinade, Shiitake, Paprika und frischem Koriander

«»«»«»

Gebratene Garnele mit Tomatensalsa und Currydip

«»«»«»

Caponata mit Büffelmozzarella und Basilikumcreme

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

Suppe

Rinderbrühe mit zweierlei Einlagen und Wurzelgemüse

Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust, Rosmarinjus, Keniabohnen und Kartoffelgratin

«»«»«»

Gebratenes Lachsfilet, Peperonata und gratinierte Salbeipolenta

«»«»«»

Grünkohl-Hanf-Bällchen auf saisonalem Gemüse und Kräuterquark

Desserts

Dunkles Tonkabohnenmousse

«»«»«»

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillesoße

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Galabuffet II

73,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef, Kichererbsensalat, Fetakäse und Minzjoghurt

«»«»«»

Gebeizter Lachs, Gurken-Senf-Spread, Kartoffelchip und Erbsenkresse

«»«»«»

Tomatenmousse mit sizilianischem Gemüsesalat und Grissini

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe mit Koriander und schwarzem Sesam

Hauptgerichte

Rosa gebratener Kalbsrücken im Kräutermantel live am Buffet tranchiert, Pfefferrahmsoße, grüner Spargel und getrüffeltes Kartoffelpüree

«»«»«»

Seesaibling, Krustentiersoße, Artischockengröstl mit Spinat, halbtrockneten Tomaten und orientalischen Belugalinsen

«»«»«»

Gelbes Gemüse-Thai-Curry mit Erdnüssen und Kokos-Rosinen-Reis

Desserts

Passionsfrucht-mousse

«»«»«»

Käsekuchen-Kaiserschmarrn-Auflauf mit Beerenkompott

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Hausgemachtes Eis und Sorbets





Bayerisches Buffet

63,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Marinierter Rindertafelspitz,
gepickeltes Gemüse und
Kürbiskernöl

«»«»«»

Brezenknödelcarpaccio mit
Schwammerlsalat, Tomaten und
Salatspitzen

«»«»«»

Griebenschmalz, Obazda,
Leberwurst und
Schweizer Wurstsalat
Brezen, Brot

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit
zwei verschiedenen Dressings,
Essigen und Ölen, angemachte
Salate

Suppe

Rinderkraftbrühe mit
Leberspätzle

Hauptgerichte

Schweinekrustenbraten,
Kümmeljus, Bayrischkraut
und zweierlei Knödel

«»«»«»

Zanderfilet mit Weißweinsauce,
saisonaem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

«»«»«»

Spinatknödel mit Röstzwiebeln,
Bergkäse und brauner Butter

Desserts

Weißbirtiramisu

«»«»«»

Topfenstrudel mit Kirschröster
und Vanillesoße

«»«»«»

Frischer Obstsalat

Mediterranes Buffet

66,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Vitello Tomato
Kalbsfleischscheiben,
Büffelmozzarella, Tomaten,
Rucola und Pinienkerne

«»«»«»

Gegrilltes Gemüse
(Artischocken, Oliven, Pilze,
Aubergine, Zucchini, Paprika)

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit
zwei verschiedenen Dressings,
Essigen und Ölen

Suppe

Zwiebelsuppe mit
Parmesan-Tramezzini

Hauptgerichte

Piccata von der Hähnchenbrust,
Tomatensugo und Gemüsetortellini

«»«»«»

Wolfsbarschfilet, Mojo Rojo,
Artischocken und
mediterranes Couscous

«»«»«»

Tomaten-Mozzarella-Arancini,
Rucolabeet mit Oliven,
halbgetrockneten Tomaten
und Parmesanspänen

Desserts

Tiramisu

«»«»«»

Crème brûlée

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Käseauswahl mit
Trauben und Walnüssen





Grillbuffet

52,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen sowie klassischen Salaten für ein Grillbuffet wie z. B. Coleslaw, Kartoffel-Gurken-Salat, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

«»«»«»

Vegetarische Antipasti-Auswahl

Grillgut

Schweinenackensteaks
Bratwürste
Rinderhüftsteaks

Beilagen

Ofenkartoffeln
Glasierte Maiskolben
Grillgemüse

Verschiede Dips zur Wahl

Grillsoßenauswahl
Kräuterquark
Kräuterbutter
Zitronenecken

Desserts

Schokomousse

«»«»«»

Donuts

«»«»«»

Frischer Obstsalat

Route 66-Bufferet

76,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

«»«»«»

Kartoffelsalat, Coleslaw, Tomate-Mozzarella-Salat, Nudelsalat

«»«»«»

Roastbeef mariniert mit Paprikasalsa

«»«»«»

Gebratene Garnelen mit Aioli

Suppe

Leicht pikante Gazpacho

Grillgut

Chili-Käse-Knacker
Rinderlendensteaks
Schweinefiletspieße
Hähnchenspieße
Garnelenspieße
Marinierter Grillkäse

Beilagen

Ofenkartoffeln
Glasierte Maiskolben
Gefüllte Tomaten
Grillgemüse
Kräuterbaguette

Verschiede Dips zur Wahl

Grillsoßenauswahl
Sour Cream
Kräuterbutter
Zitronenecken

Desserts

Cheesecake-Creme im Glas mit Beeren

«»«»«»

Cookie Auswahl

«»«»«»

Ben & Jerry's Eisauswahl

«»«»«»

Karamellisierte Marshmallows

«»«»«»

Frischer Obstsalat





Burgerbuffet

49,00 pro Person

ab 45 Personen

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit
zwei verschiedenen Dressings,
Essigen und Ölen

Burger

Rinderpatty
Falafel
Halloumi
Gebackener Heilbutt
Pulled Pork
Grillgemüse

Zum selbst Belegen der Burger

Burgerbrötchen
Speck
Tomaten, Gurke, Salat, Essiggurke
Geschmorte Bierzwiebeln
Röstzwiebeln
frische Zwiebeln
Cheddar
Grillsoßenauswahl

Beilagen

Wedges
Süßkartoffel Pommes frites
Ofenkartoffeln

Desserts

Donuts
«»«»«»
Ben & Jerry's Eisauswahl
«»«»«»
Frischer Obstsalat





Für unsere kleinen Gäste

Menüvorschlag

Pfannkuchensuppe

«»«»«»

Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites rot/weiß
oder

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

«»«»«»

Eis

21,00 pro Kind

Einzelgerichte (max. 3 pro VA)

Pfannkuchensuppe

4,50

Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites rot/weiß

11,00

Fischstäbchen mit
Pommes frites rot/weiß

11,00

Pommes frites rot/weiß

4,50

Hausgemachte Spätzle
mit Soße

8,00

Nudeln mit Tomatensoße
und Parmesan

7,00

Grießbrei mit Zimt und Zucker

4,00

Buffet

Ihre Kinder können auch zu der
unten stehende Staffellung an
dem von Ihnen gewählten Buffet
teilnehmen.

Kinder von 0 bis 2 Jahren

kostenlos

Kinder von 3 bis 6 Jahren

30 %

Kinder von 7 bis 14 Jahren

50 %

Kinderfestmahl

ab 8 Kinder

19,00 pro Kind

Den Kindern werden direkt am Tisch
Platten mit dem Kinderfestmahl Ihrer
Wahl serviert.

Chicken Nuggets
Fischstäbchen
Bolognese
Pommes frites rot/weiß
Kartoffelpüree
Karottengemüse
Nudeln
Ketchup & Mayo
Süß-Sauer-Soße
Parmesan

Dessert

Eis





Mitternachtssnack

Chili con Carne mit Crème fraîche und Bauernbrot	10,00	Schmankerlbrettl mit allerlei Spezialitäten vom Gut Eichethof	16,00	Hotdog Station ab 20 Personen
Chili sin Carne mit Soja-Joghurt und Bauernbrot	10,00	Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Walnussbrot	17,00	Zum selbst Zusammenbauen
Gulaschsuppe und Bauernbrot	8,00	Pulled Pork im Glas, dazu Coleslaw, Essiggurken, rote Zwiebeln, BBQ-Soße und Baguette	13,00	Hotdog-Brötchen, zweierlei Würstl und klassische Toppings
Currywurst im Weckglas mit Kaisersemmel	10,00			9,00 pro Person





Getränke

Hausmarke			Erfrischungsgetränke			Heißgetränke		
Herren von Camer brut	0,75l	35,00	Schlosswasser	0,75l	5,50	Tasse Kaffee		3,80
Schaumweine			Adelholzener Gourmet	0,25l	2,60	Cappuccino		4,00
Geldermann Sekt Rosé	0,75l	45,00	<i>Classic oder Naturell</i>	0,75l	6,30	Espresso		3,20
Alkoholfreier Sekt			Coca Cola,	0,2l	2,80	Espresso Macchiato		3,50
Flick Sparkling	0,75l	35,00	Coca Cola light, Cola Mix	0,4l	4,00	Espresso doppelt		4,50
Mischgetränke			oder Zitronenlimonade			Espresso doppelt Macchiato		4,50
Schlossdrink	0,2l	7,50	Fruchtschorlen von Wolfra	0,2l	2,90	Latte Macchiato		4,50
<i>Saisonale Schlosskreation</i>			<i>Apfel, Johannisbeer,</i>	0,4l	4,30	Milchkaffee		4,50
Aperol Spritz	0,2l	8,00	<i>Rhabarber oder Maracuja</i>			Heiße Schokolade		3,80
<i>Aperol, Herren von Camer brut</i>			Biere			Haferl Turm Tee		3,80
Lillet Basil	0,2l	8,00	Kapplerbräu hell	0,5l	4,20	Kanne Kaffee oder Tee		25,59
<i>Lillet, Balis Basil, Limette</i>			Kapplerbräu dunkel	0,5l	4,20			
HIM Spritz	0,2l	8,00	Pater Simon	0,33l	3,80			
<i>Himbeeressenz, Ramazzotti</i>			Huber Weißbier	0,5l	4,30			
<i>Rosato, Herren von Camer brut</i>			Huber Weißbier leicht	0,5l	4,30			
Mango Spritz	0,2l	8,00	Huber Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,30			
<i>Lillet, Mangosirup,</i>			Radler	0,5l	4,20			
<i>Herren von Camer brut</i>			<i>Bier mit Zitronenlimo</i>					
Rosato Mio	0,2l	8,00	Russ	0,5l	4,30			
<i>Ramazzotti Rosato,</i>			<i>Weißbier mit Zitronenlimo</i>					
<i>Herren von Camer brut</i>			Cola-Weizen	0,5l	4,30			
Mischgetränke alkoholfrei			Obstbrände			Schlossbrände von unserem		
Cosmo Spritz	0,2l	6,50	Schlossbrände von unserem			Gut Eichethof:		
<i>Flick Sparkling, Balis Cosmo</i>			Apfel	2cl	4,90			
Fruit Spritz	0,2l	6,50	Birne, Traube, Zwetschge	2cl	5,00			
<i>Monin (Pfersich, Rhabarber,</i>			Quitte	2cl	5,90			
<i>Birne, Rote Früchte oder</i>			Bitter					
<i>Passionsfrucht), Flick Sparkling</i>			Amaro Ramazzotti	2cl	3,50			
Crodino	0,2l	6,50	Amaro Averna	2cl	3,50			
			Grappa					
			Grappa Nonino	2cl	5,90			





Getränke

Cocktails und Longdrinks von der mobilen Bar

Caipirinha <i>Cachaça</i> <i>Rohrzucker, Limetten</i>	10,00	Horse's Neck <i>Bourbon Whiskey</i> <i>Ginger Ale, Bitters</i>	9,50
Mojito <i>Rum</i> <i>Rohrzucker, Minze,</i> <i>Limettensaft, Soda</i>	10,00	Sea Breeze <i>Wodka</i> <i>Cranberrynektar, Grapefruitsaft</i>	9,50
Himbeer-Mojito <i>Rum</i> <i>Rohrzucker, Himbeeren,</i> <i>Minze, Limettensaft, Soda</i>	10,00	Lynchburg Lemonade <i>Tennessee Whiskey</i> <i>Curaçao, Limettensaft,</i> <i>Zitronenlimonade</i>	10,50
Mule <i>Wodka</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Dark & Stormy <i>Goslings Black Seal Rum</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50
Munich Mule <i>Dry Gin</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Paloma <i>Tequila Blanco 100 % Agave</i> <i>Pink Grapefruit, Limettensaft</i>	9,50
Mexican Mule <i>Tequila Blanco 100 % Agave</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Ipanema <i>Ginger Ale</i> <i>Rohrzucker, Limetten</i>	7,50
Gin Tonic <i>Eichethof Gin</i> <i>Tonic Water</i>	9,50	Mosquito <i>Ginger Ale</i> <i>Rohrzucker, Minze, Limettensaft</i>	7,50
Cuba Libre <i>Rum</i> <i>Coca Cola, Limetten</i>	9,50		

