

Menüvorschläge

Sehr geehrter Gast!

Damit Ihre Veranstaltung in unserem Hause ein voller Erfolg für Sie wird, sollten vorher wichtige Einzelheiten besprochen werden.

Sie können uns ein wenig behilflich sein, indem Sie sich auf nachstehende Punkte vorbereiten und uns Ihre Vorstellungen nennen.

Datum und Tag der Veranstaltung
Uhrzeiten, Beginn mittags, abends, Ende
Erwarten Sie Gäste von außerhalb für die Hotelzimmer gebucht werden dürfen?

Welche Tafelform wünschen Sie?
Benötigen Sie technische Geräte wie Leinwand, Beamer usw.?
Ist ein Programm vorgesehen, werden Reden gehalten?
Ist musikalische Unterhaltung geplant?
Benötigen Sie Blumenschmuck, Menükarten oder Platzkarten?
Darf ein Aperitif vorbereitet werden?
Ist Kaffee und Kuchen geplant?

Wenn Sie bei Ihrer Feier Kaffee und Kuchen vorsehen, besteht die Möglichkeit, dass Sie Ihren **Kuchen selbst mitbringen**. In diesem Falle berechnen wir Ihnen für das Kuchengedeck eine **Pauschale von € 2,50** pro Person.

Gerne drucken wir für Sie **Menükarten**, diese verrechnen wir Ihnen mit **€ 2,50 pro Stück**

Bitte geben Sie uns die **verbindliche Personenzahl** spätestens **zwei Tage vorher** bekannt, damit der Küchenchef disponieren kann. An der Feier nicht erschienene Gäste **müssen wir Ihnen in Rechnung stellen**, abzgl. 5% auf die letzte gemeldete Personenzahl

Für **Anfragen und Beratung** stehe Ich, **Christian Heilmann**, Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie mit uns ca. **4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung** einen Termin, damit wir alles persönlich mit Ihnen besprechen können.

Ihr Gastgeber Christian Heilmann,
sowie unser Team vom RATSKELLER
freuen sich auf Ihre Veranstaltung.

Vorspeisen

Toskanischer Tomaten-Brot-Salat mit gebratenen Riesengarnelen und Basilikum	€ 9,90
Sautierte Riesencrevetten im Rohschinkenmantel auf kleinen Waldpilzragout mit Ricotta	€ 9,90
Gemüsebruschetta mit gebratenen Knoblauchscampi und mariniertem Rucola	€ 9,90
Dialog von Jakobsmuschel und Scampi mit Limonen-Ingwer-Butter, Zuckerschoten und Kerbeltaglierini	€ 11,00
Grüner oder Weißer Stangenspargel mit Tomaten-Basilikumvinaigrette, marinierter Rauccke, Knoblauchscampis oder Parmaschinken und gehobeltem Parmesan (saisonal)	€ 11,00
Mozzarella im Parmamantel gebraten auf mariniertem Ruccola, Kirschtomaten und Oliven	€ 8,00
Blattsalate mariniert in Himbeeressig und Walnußöl mit Melone, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Parmaschinken	€ 9,00
Knackige Blattsalate mit gebratenen Champignons, gehobeltem Parmesan und Croutons	€ 7,50
Feldsalat mariniert mit weißem Balsamico und Olivenöl mit Speckkracherl und Croutons (saisonal)	€ 6,90
Blattsalate in fruchtiger Apfelvinaigrette mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Kernen	€ 8,90
Carpaccio vom Rind und Ruccola mit frisch gehobeltem Parmesan	€ 9,00
„Vitello Tonato“ Kalbfleischscheiben mariniert mit Thunfischsoße, roter Zwiebel und Kapern	€ 9,00

Vorspeisen

Hausgebeizte Veitshöchheimer Lachsforelle mit milder Senf-Dillsoße, marinierten grünen Spargel und Salatbouquet	€ 9,00
Blätterteigtarte mit Gemüse und frischem Fjordlachs an Schnittlauchcrème-fraîche und knackigen Blattsalaten	€ 9,00
Dreierlei vom Fjordlachs <ul style="list-style-type: none">- geräuchert mit Sahnemeerrettich- hausgebeizt mit Senf-Dill-Soße- Tatar mit Crème fraîche serviert mit Salatbouquet und ofenfrisches Baguette	€ 9,00
Tafelspitzsülze an lauwarmer Meerrettichsoße und Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen	€ 8,40
Blätterteigkissen gefüllt mit Rahmpilzen an Salatbouquet	€ 8,90
Terrine vom fränkischen Rotwild mit Preiselbeersahne und Salatbouquet	€ 8,90
Schiffchen von der Galiamelone mit Parmaschinken	€ 8,00
Fruchtig scharfer Couscoussalat mit gebratenem Lammspieß, Minzjoghurt und knackigem Eisbergsalat	€ 9,50
Gemischter Antipastiteller Kleine Auswahl an italienischen Köstlichkeiten	€ 10,00
Gemischter Tapasteller Kleine Auswahl an spanischen Vorspeisen	€ 10,00

Suppen

Rahmsuppe vom fränkischen Silvaner mit Zimtkrusteln	€ 4,20
Fränkische Festtagssuppe mit allerlei Klößchen und Kräutern	€ 4,20
Fränkische Kartoffelsuppe mit gebratenen Champignons	€ 4,20
Tomatencremesuppe mit Basilikumschmand	€ 3,90
Tessiner Minestrone mit Pesto und Parmesan	€ 4,50
Schalotten-Waldpilzsüppchen mit Sahnehaube	€ 4,50
Tomatenessenz mit Mozzarellastrudel und frischem Basilikum	€ 4,90
Fruchtige Karotten-Mango-Suppe mit Gartenkresse und Butterkrusteln	€ 4,50
Karotten-Ingwersuppe mit Orangenfilets	€ 4,50
Fränkische Apfel-Meerrettichsuppe mit Ochsenfleischwürfel und Krusteln	€ 4,20
Sauerkrautsuppe mit gerösteter Blutwurst und Schnittlauch	€ 4,20
Thailändische sauer scharfe Garnelensuppe mit Gemüse und Koriander	€ 6,00
Spanische Knoblauch-Mandelcremesuppe mit Pestocroustons	€ 3,90
Rahmsuppe vom geräucherten Forellenfilet mit Kresse und Krusteln	€ 4,80
Kräuterschaumsuppe mit Tomatencrostinis	€ 4,50

Sorbets

„Die fruchtige Erfrischung für Zwischendurch“

Zitronensorbet mit Limettenfilets und frischer Minze	€ 4,20
Mangosorbet mit Flugmango und Melisse	€ 4,90
Cassissorbet mit Johannisbeeren in Portwein mariniert	€ 4,90
Maracujasorbet mit Lychee aus dem Limetten-Kokosfond	€ 4,90

**.... Unsere Sorbets gießen wir auf Wunsch am Tisch mit
mit Secco auf.**

Der Secco wird nach Verbrauch berechnet.

Hauptgerichte vom Fisch

alle Fischgerichte empfehlen wir auch in kleineren Portionen als
Zwischengericht in Ihrem Menu

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit Meerrettichsoße und Gemüse-Belugalinsen	€ 17,90
Kross gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Risotto und Zitronengrasschaum und frischem Gemüse	€ 17,90
Lachsschnitte unter der Basilikum-Mozzarella-Kruste mit gebratenen Zucchini und Butternudeln	€ 17,90
Saltimbocca vom Forellenfilet auf Blattspinat, Safransoße und hausgemachten Olivengnocchis	€ 17,90
Gegrillte Edelfischfilets und Scampi mit Tagliatelle in hausgemachten Pesto mit geschmolzenen Tomaten und Mittelmeergemüse	€ 18,50
Veitshöchheimer Saiblingsfilets in Zitronen-Buttermilchfond mit Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln	€ 16,90
Kross gebratenes Saiblingsfilet auf knackigem Gemüse mit Zitronengraß-Vanille Soße und Butternudeln	€ 17,90
Pochiertes Zellinger Wallerfilet auf Wurzelgemüse mit Silvanerrahmsoße, Schnittlauchkartoffeln und Sahnemeerrettich	€ 21,00
Steinbeisserfilet auf sautierten Sprossengemüse, weißer Ananas-Pfeffersoße und pikante Maispuffer	€ 18,90
Steinbeisserfilet mit Krebsschwänzen „Provencial“ Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	€ 19,90
Gebratenes Doradenfilet auf cremigem Safranrisotto und Grillgemüse	€ 20,50
Gebratener Seeteufel im Parmamantel mit Salbei, Mittelmeergemüse und Kartoffelgnocchis	€ 24,90
Filet vom geangelten Loup de mer mit weißer Tomatensoße, Pilze, Frühlingslauch und Rosmarinkartoffeln	€ 27,90

Hauptgerichte Fleisch

vom Geflügel

Saftig gebratene Maispoulardenbrust auf Rosmarinrisotto und gebratene Pilze	€ 16,90
Lackierte Barberieentenbrust mit Kartoffel-Selleriepüree und Schmorgemüse	€ 17,90
Brust und Keule von der geschmorten Bauernente mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	€ 15,90
Knusprige Gänsebrust an Apfel-Majoransoße mit Rahmwirsing und Kartoffelschupfnudeln	€ 18,90

vom Schwein

Ofenfrisches knuspriges Schweineschäufele mit Rotkraut und Kartoffelklößen	€ 13,90
Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“ an einer Soße aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Majoran mit hausgemachten Spätzle und Blattsalate	€ 15,90
Involtini vom Schwein mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella gefüllt, serviert mit Champignon-Spinatgemüse und Kartoffelgnocchis	€ 16,90
Mit Frischkäse gefülltes Schweinefilet im Speckmantel dazu Rosmarinsoße, Veitshöchheimer Silvanernudeln und frischem Gemüse	€ 16,90

vom Kalb

Ofenfrischer Kalbsbraten in Rahmsoße mit Pilzen, frischen Saisongemüse und hausgemachte Semmelknödel	€ 16,90
Saltimbocca vom Kalb mit Portweinjus, Blattspinat, Pinienkernen und Kartoffelgnocchi	€ 18,90
Kalbsrückensteak in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle und Saisongemüse	€ 21,90
Kalbsfilet im Parmamantel auf Mittelmeergemüse, Thymianjus und Rosmarinkartoffeln	€ 24,50

Involtini vom Kalb, gefüllt mit Trockentomaten, Basilikum und Mozzarella, serviert mit Knoblauchspinat und gebratenen Schalenkartoffeln € 18,90

vom Rind

Rumpsteak unter der pikanten Erdnusskruste mit Tomatenrelish, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln € 19,90

Rumpsteak mit Pinienkern-Schalottenschmelze, Kartoffelgratin und Mandelbroccoli € 20,90

Fränkischer Sauerbraten in kräftiger Soße mit Apfelrotkraut und Kartoffelknößen € 13,50

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Zwiebeln, Essiggurken und Champignons in Rahmsoße serviert mit Butterspätzle und knackigen Blattsalaten € 17,90

Roastbeef im Ganzen bei Niedrigtemperatur zart rosa gebraten mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Kartoffelgratin € 20,90

Rinderfilet mit Edelpilzen gefüllt im Speckmantel auf Lauchgemüse, Rauchbiersoße und Kartoffelgratin € 26,00

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Knoblauch-Kräuter-Püree mit karamellisierten roten Zwiebeln und gebratenen Bio-Pilzen € 27,90

vom Lamm

Geschmorte Lammhaxe auf Mittelmeergemüse mit Thymianjus und Kartoffelgratin € 16,80

Rosa gebratenes Lammkarrée unter der Kräuterkruste mit frischen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln € 21,90

vom Wild

Geschmorter Hirschbraten in Preiselbeerrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle und Apfelrotkraut € 15,90

Rehrücken in der knusprigen Waldpilzkruste auf Selleriepüree Rosenkohl und Portweibirnen € 23,90

Deftiges Wildragout mit Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Rahmwirsing € 16,90

**Rosa gebratener Hirschrücken auf Sellerie-Apfel-Püree
Soße von geröstetem Pfeffer und frischem grünem Spargel** € 23,00

**Rosa gebratene Rehnüsschen mit Pilzen à la crème,
hausgemachte Butterspätzle und Mandelbroccoli** € 19,90

Vegetarische Gerichte

**Gemüselasagne mit Tomatensoße
und mariniertem Ruccola** € 11,90

**Mediterran gefüllte Zucchinischiffchen
an Tomatenschaum mit Rosmarinkartoffeln** € 12,90

**Kartoffelgnocchis mit gebratenem Mittelmeergemüse, Ruccola,
Tomatensoße und frischem gehobeltem Parmesan** € 12,90

**Ragout von Edelpilzen mit hausgemachten Semmelknödeln
und frischem Marktgemüse** € 12,90

**Thailändisches Gemüsecurry mit exotischen Gewürzen
und Basmatireis** € 11,90

**Gemüseauflauf mit Käse gratiniert,
gebratenen Pilzen und Tomatensoße** € 11,90

**Sellerieschnitzel in Parmesanbrösel gebacken
mit Ofenkartoffel und Joghurtssoße** € 12,90

**Mediterran geschmorter Fenchel
mit gratiniertem Ziegenkäse und Rosmarinkartoffeln** € 13,90

**Frische Kartoffelrösti mit Tomaten, Champignons, Frühlingslauch,
geschmolzenen Bergkäse und Blattsalate** € 13,80

**Gefüllte Pfannenkuchen mit Rahmpilzen
und knackigen Blattsalate** € 10,90

**Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse und einem Schuss
Fränkischem Silvaner, serviert mit knackigen Blattsalaten** € 9,90

Dessert

Dessertvariation mit allerlei süßen Schmeicheleien aus unserer Patisserie	€ 8,90
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Fruchtsoße und frischen Früchten	€ 7,90
Nougatmousse mit exotischen Früchten und grünem Minzzucker	€ 7,90
Mascarponecreme im Glas geschichtet serviert mit Sauerkirschen und Eierlikör	€ 6,90
Quarkmousse im Schokoladen-Crêpemantel mit lauwarmen Brombeeren und Karamelleis	€ 8,90
Marinierte Ananas im Malibu-Limetten-Sud mit Vanille-Panna-Cotta und Zuckergebäck	€ 6,90
Mousetörtchen von Schokolade und Mango mit Mangofächer und Sorbet	€ 7,50
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	€ 5,90
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Brombeeren und Schlagsahne	€ 5,90
Walnußeis mit lauwarmen Zimtzwetschgen und Schlagsahne	€ 6,20
„Baileyseisbecher“ Vanille-, Schokoladen- und Walnußeis, Baileys, Schlagsahne und Haselnußkrokant	€ 6,20
Gebackene Apfelküchle in Zimt und Zucker mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,90
Fränkische Kartäuserklöße in Zimt und Zucker mit Weinschaumsoße und Bourbon-Vanilleeis	€ 6,90
Zweierlei Schokoladenparfait mit Gewürzkirschen und MoccasöÙe	€ 7,90

(Büffets ab 25 Personen)

Rustikales fränkisches Buffet

Suppe (wird serviert)

**Fränkische Festtagssuppe
mit allerlei Klößchen und Kräutern**

oder

Rahmsuppe vom fränkischen Silvaner mit Zimtkrusteln

Vorspeise

**Fränkischer Gerupfter (angemachter Camembert) mit roten Zwiebeln
Fränkischer Winzerkäse (Frischkäse und Schmand mit Zwiebeln, rohem
Schinken und gehackten Nüssen fein abgeschmeckt)
Variation von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich
Hausgemachte Terrine vom Rotwild mit Preiselbeersahne
Fränkischer Rohschinken mit Melonenschiffchen
Verschiedene kalte Braten mit Remouladensoße
Gefüllte russische Eier
Rahmgurkensalat, Krautsalat mit Speck, Tomatensalat, Blattsalate
in Apfel-Traubenkernvinaigrette
geröstete Kerne, Radieschen, Croutons, Kresse**

Hauptgang

**Fränkischer Sauerbraten in kräftiger Soße
Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“
in einer Soße aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Majoran
Gebratenes Zellinger Forellenfilet mit Mandeln in Frankensektsoße**

**Frisches Gemüse der Saison, Rotkraut,
Kartoffelklöße, Spätzle, Schnittlauchkartoffeln**

Dessert

**Eistheke mit allem was dazu gehört
Heiße Himbeeren
Erfrischendes Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeersoße
Gebackene Apfelkühle mit Zimt und Zucker**

Pro Person

€ 39,00

Internationales Cross-Over Buffet

Suppe (wird serviert)

**Fruchtige Karotten-Mango-Suppe
mit Gartenkresse und Butterkrusteln**

Vorspeise

**Parmaschinken mit sizilianischem Carponatagemüse
„Albondigas“ - spanische Hackfleischbällchen in Tomate und Lorbeer
geschmort
Rindercarpaccio mit Limonensoße
Aubergineninvoltini gefüllt mit frischem Basilikum und Mozzarella
in Tomatensugo
Torte von geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich dazu gebeizter Lachs
Guacamole mit Tortillachips
Tomatencarpaccio mit Kapern-Oliven-Vinaigrette
In Kräutern eingelegte Baby-Mozzarella
Marinierte Teriyakipilze mit Sesam
Knackiger Eisbergsalat in Joghurt-Zitronendressing**

Hauptgang

**Steinbeisserfilet unter der Limettenkruste mit weißer Ananas-Pfeffer-Soße,
Grünes thailändisches Hähnchencurry mit exotischem Gemüse
Schweinefiletmedaillons unter der pikanten Erdnusskruste
Blattspinat mit Knoblauch und Mandeln, Rosmarinkartoffeln, Basmatireis,
Speckbohnen und Gewürzkartoffeln aus dem Ofen**

Dessert

**Frisch filetierte exotische Früchte
Eistheke mit allem was dazu gehört
Mascarponecreme mit Sauerkirsche und Eierlikör
Schokoladen-Trüffel-Tarte mit Passionsfruchtsahne**

Pro Person

€ 43,00

Italienisches Buffet

Suppe (wird serviert)

Tomatensuppe mit Basilikumschmand und Krusteln

Vorspeise

**Tomaten mit Mozzarella und Pesto
Gemüsebruschetta**

Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Ziegenkäse

Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße

Scallopini - kleine Putenschnitzelchen mit Salbei in Olivenölmarinade

Carpaccio vom Rind mit Parmesan

Honigmelone mit Parmaschinken

Meeresfrüchteplatte in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Mariniertes Antipastigemüse

Parmesanspäne

Hauptgang

Saltimbocca vom Schweinefilet in Portweinsoße

Brasato Al Barolo - Rinderschmorbraten in Barolossoße

Gebratenes Filet vom Zander in Tomaten-Basilikumbutter

**Mediterranes Gemüse, Tagliatelle,
Frischkäseraviolis und Rosmarinkartoffeln**

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Mandarinensoße

Platte mit frisch filetiertem Obst

Eistheke mit allem was dazu gehört

Pro Person

€ 44,00

Gourmet Buffet

Suppe (wird serviert)

**Tomatenconsommé mit Mozzarellastrudel
und frischem Basilikum**

Vorspeise

**Gekräutertes Kalbscarpaccio mit Staudensellerie-Trüffelölvinaigrette
Auswahl an italienischen und spanischen Schinken-und
Salamispezialitäten mit marinierten Pilzen der Saison
Fein abgeschmecktes Rindertartar mit allem was dazu gehört
Knuspergambas in der Sushirolle mit Wasabi, Sojasoße und eingelegten
Ingwer
Cocktail von Krebschwänzen und Avocado im Gläschen serviert
Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße
Ruccolasalat mit Mozzarella in der Parmakruste gebraten
Gefüllte Champignonköpfe mit Spinat, Pinienkernen und Ziegenkäse
überbacken
Toskanischer Tomaten-Brot-Salat mit Basilikum**

Hauptgang

**Kalbsfilet im Parmamantel mit Thymiansoße
Roastbeef am Stück im Ganzen rosa gebraten mit Soße Béarnaise
am Buffet für Sie tranchiert
Fangfrische Atlantik-Seeteufelmedaillons
unter der Basilikumkruste in Safransoße
Gebratenes Mittelmeergemüse, Gefüllte getrüffelte Wirsingbällchen,
Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Kräuterspätzle und Olivengnocchis**

Dessert

**Frisch filetierte exotische Früchte
Liaison von Himbeere und Schokolade als Mousse im Gläschen
angerichtet Schokospänen
Sorbets und Eispezialitäten aus unserer Eistheke
„Kleines Aromaspiel“
Variation von Crèmes Brûlées mit verschiedenen Geschmäckern**

Pro Person

€ 59,00

Vegetarisches Buffet

Suppe (wird serviert)

Tessiner Minestrone mit Parmesan und Pesto

Vorspeise

**Tomaten Mozzarella mit Basilikum
Ruccola mit Parmesan und Pinienkernen
Antipasti - italienisch eingelegtes Gemüse
Verschiedene Bruschetta
Frischkäseterrine mit Kräutern
Mediterran eingelegter Schafskäse
Blattsalate mit verschiedenen Dressings**

Hauptgang

**Semmelknödel mit Edelpilzragout
Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis
Kräuterspaghettis mit mediterranem Gemüsespieß**

Dessert

**Frisch filetierte Früchte der Saison
Vanille Panna Cotta mit Himbeersoße
Eistheke mit allem was dazu gehört
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Mangosoße**

Pro Person

€ 34,00

Aperitif

Secco Frizzante Valentin Winzerkeller Sommerach Sommerach	0,75 l	€ 19,90
Schwarzlack Sekt trocken Sektkellerei J. Oppmann, Würzburg	0,75 l	€ 19,90
Karaffe Orangensaft	1,5 l	€ 13,50
Karaffe Fruchtcocktail	1,5 l	€ 14,50
Blätterteigstangen mit Schinken	Stück	€ 2,20
Blätterteigstangen mit Käse	Stück	€ 2,20
Italienische Crostinis zum Aperitif (wir empfehlen 3 Stk. pro Person zu rechnen)	Stück	€ 2,50
Crostini mit Tomate und Basilikum		
Crostini mit Oliventapenade		
Crostini mit sizilianischem Carponatagemüse		
Crostini mit gerösteten Pilzen		
Crostini mit Guacomole		
Crostini mit südtiroler Speck		
Crostini mit Mailänder Salami		
Canapées nach Ihren Wünschen belegt	Stück	€ 2,50

Mitternachtssnack

Internationale Käseauswahl verschiedene Weich- und Hartkäsesorten mit Früchten, Mangochutney und Brotauswahl (wir empfehlen für die Hälfte der Personenzahl Käse zu bestellen)	€ 8,50
Currywurst mit Baguette	€ 3,90
Chili con Carne mit Baguette	€ 4,90
Dreierlei Fleischbällchen	€ 6,50
- Spanisch als Albondigas im Tomatensugo	
- Fränkisch mit Kartoffelsalat	
- Asiatisch auf Glasnudelsalat	
Heiße Würstchen Miniweißwürstchen, Käsekrauter, Debreziner mit Senf und Brotauswahl	€ 4,90

Sonstiges

Wasser:	Mineralwasser classic oder naturell	0,75 l	€ 3,90
Kaffee:	Kanne (8 Tassen)		€ 10,50
Gedeckpreis:	bei eigenem Kuchen		€ 2,50
Menükarten:	Stück		€ 2,50

Technik inklusive: Beamer, Leinwand, Overheadprojektor, Flipchart, Kerzen, Tischwäsche, Servietten, Grunddekoration ohne Blumenschmuck

Wir bitten Sie diese Bankettmappe als einen Vorschlag unsererseits anzusehen. Sie dient Ihnen dazu, einen Eindruck zu bekommen, was im RATSKELLER alles möglich sein kann.

Selbstverständlich können Sie Büffettbestandteile untereinander austauschen bzw. mit Ihren Ideen ergänzen.

Ferner halten wir immer entsprechend der jeweiligen Saison ein zusätzliches Angebot bereit, welches wir bei einem persönlichen Beratungsgespräch gerne in Ihr Menü oder Büffet integrieren können.

Sollten Sie in Ihrem Menü eine Auswahlmöglichkeit anbieten, bitten wir Sie die jeweiligen Gänge aus der aktuellen Speisekarte auszuwählen.