

# 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** .

Gerne drucken wir für Sie **Menükarten**, diese verrechnen wir Ihnen mit **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**

**Sautierte Riesencrevetten im Rohschinkenmantel  
auf kleinen Waldpilzragout mit Ricotta**

**Gemüsebruschetta mit gebratenen Knoblauchscampi  
und mariniertem Rucola**

**Dialog von Jakobsmuschel und Scampi  
mit Limonen-Ingwer-Butter,  
Zuckerschoten und Kerbeltaglierini**

**Grüner oder Weißer Stangenspargel  
mit Tomaten-Basilikumvinaigrette, marinierter Raucke,  
Knoblauchscampis oder Parmaschinken  
und gehobeltem Parmesan (saisonal)**

**Mozzarella im Parmamantel gebraten auf mariniertem Rucola,  
Kirschtomaten und Oliven**

**Blattsalate mariniert in Himbeeressig und Walnußöl mit Melone,  
getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Parmaschinken**

**Knackige Blattsalate mit gebratenen Champignons,  
gehobeltem Parmesan und Croutons**

**Feldsalat mariniert mit weißem Balsamico und Olivenöl  
mit Speckkracherl und Croutons (saisonal)**

**Blattsalate in fruchtiger Apfelvinaigrette  
mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Kernen**

**Carpaccio vom Rind und Rucola  
mit frisch gehobeltem Parmesan**

**„Vitello Tonato“  
Kalbfleischscheiben mariniert mit Thunfischsoße,  
roter Zwiebel und Kapern**

## Vorspeisen

**Hausgebeizte Veitshöchheimer Lachsforelle  
mit milder Senf-Dillsoße,  
marinierten grünen Spargel und Salatbouquet**

**Blätterteigtarte mit Gemüse und frischem Fjordlachs  
an Schnittlauchcrème-fraîche und knackigen Blattsalaten**

**Dreierlei vom Fjordlachs**

- geräuchert mit Sahnemeerrettich
- hausgebeizt mit Senf-Dill-Soße
- Tatar mit Crème fraîche

**serviert mit Salatbouquet und ofenfrisches Baguette**

**Tafelspitzsülze an lauwarmer Meerrettichsoße  
und Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen**

**Blätterteigkissen gefüllt mit Rahmpilzen  
an Salatbouquet**

**Terrine vom fränkischen Rotwild mit Preiselbeersahne  
und Salatbouquet**

**Schiffchen von der Galiamelone  
mit Parmaschinken**

**Fruchtig scharfer Couscoussalat  
mit gebratenem Lammspieß, Minzjoghurt und knackigem  
Eisbergsalat**

**Gemischter Antipastiteller  
Kleine Auswahl an italienischen Köstlichkeiten**

**Gemischter Tapasteller  
Kleine Auswahl an spanischen Vorspeisen**

## Suppen

**Rahmsuppe vom fränkischen Silvaner  
mit Zimtkrusteln**

**Fränkische Festtagssuppe  
mit allerlei Klößchen und Kräutern**

**Fränkische Kartoffelsuppe  
mit gebratenen Champignons**

**Tomatencremesuppe  
mit Basilikumschmand**

**Tessiner Minestrone  
mit Pesto und Parmesan**

**Schalotten-Waldpilzsüppchen  
mit Sahnehaube**

**Tomatenessenz  
mit Mozzarellastrudel und frischem Basilikum**

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

**Karotten-Ingwersuppe  
mit Orangenfilets**

**Fränkische Apfel-Meerrettichsuppe  
mit Ochsenfleischwürfel und Krusteln**

**Sauerkrautsuppe mit gerösteter Blutwurst und Schnittlauch**

**Thailändische sauer scharfe Garnelensuppe  
mit Gemüse und Koriander**

**Spanische Knoblauch-Mandelcremesuppe mit  
Pestocroustons**

**Rahmsuppe vom geräucherten Forellenfilet mit  
Kresse und Krusteln**

**Kräuterschaumsuppe mit Tomatencrostinis**

## Sorbets

„Die fruchtige Erfrischung für Zwischendurch“

**Zitronensorbet mit Limettenfilets und frischer Minze**

**Mangosorbet mit Flugmango und Melisse**

**Cassissorbet mit Johannisbeeren in Portwein mariniert**

**Maracujasorbet mit Lychee aus dem Limetten-Kokosfond**

**.... 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**

**Kross gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Risotto  
und Zitronengrasschaum und frischem Gemüse**

**Lachsschnitte unter der Basilikum-Mozzarella-Kruste  
mit gebratenen Zucchini und Butternudeln**

**Saltimbocca vom Forellenfilet auf Blattspinat, Safransoße  
und hausgemachten Olivengnocchis**

**Gegrillte Edelfischfilets und Scampi  
mit Tagliatelle in hausgemachten Pesto  
mit geschmolzenen Tomaten und Mittelmeergemüse**

**Veitshöchheimer Saiblingsfilets in Zitronen-Buttermilchfond  
mit Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln**

**Kross gebratenes Saiblingsfilet auf knackigem Gemüse  
mit Zitronengraß-Vanille Soße und Butternudeln**

**Pochiertes Zellinger Wallerfilet auf Wurzelgemüse mit  
Silvanerrahmsoße, Schnittlauchkartoffeln und Sahnemeerrettich**

**Steinbeisserfilet auf sautierten Sprossengemüse,  
weißer Ananas-Pfeffersoße und pikante Maispuffer**

**Steinbeisserfilet mit Krebsschwänzen „Provencial“  
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln**

**Gebratenes Doradenfilet auf cremigem Safranrisotto  
und Grillgemüse**

**Gebratener Seeteufel im Parmamantel  
mit Salbei, Mittelmeergemüse und Kartoffelgnocchis**

**Filet vom geangelten Loup de mer mit weißer Tomatensoße,  
Pilze, Frühlingslauch und Rosmarinkartoffeln**

## Hauptgerichte Fleisch vom Geflügel

**Saftig gebratene Maispouardenbrust  
auf Rosmarinrisotto und gebratene Pilze**

**Lackierte Barberieentenbrust  
mit Kartoffel-Selleriepüree und Schmorgemüse**

**Brust und Keule von der geschmorten Bauernente  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen**

**Knusprige Gänsebrust an Apfel-Majoransoße  
mit Rahmwirsing und Kartoffelschupfnudeln**

## vom Schwein

**Ofenfrisches knuspriges Schweineschäufele mit Rotkraut  
und Kartoffelklößen**

**Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“  
an einer Soße aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Majoran  
mit hausgemachten Spätzle und Blattsalate**

**Involtini vom Schwein  
mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella gefüllt,  
serviert mit Champignon-Spinatgemüse und Kartoffelgnocchis**

**Mit Frischkäse gefülltes Schweinefilet im Speckmantel  
dazu Rosmarinsoße, Veitshöchheimer Silvanernudeln  
und frischem Gemüse**

## vom Kalb

**Ofenfrischer Kalbsbraten in Rahmsoße mit Pilzen,  
frischen Saisongemüse und hausgemachte Semmelknödel**

**Saltimbocca vom Kalb mit Portweinjus,  
Blattspinat, Pinienkernen und Kartoffelgnocchi**

**Kalbsrückensteak in Morchelrahmsoße  
mit hausgemachten Butterspätzle und Saisongemüse**

**Kalbsfilet im Parmamantel auf Mittelmeergemüse,  
Thymianjus und Rosmarinkartoffeln**

**Involtini vom Kalb, gefüllt mit Trockentomaten, Basilikum und Mozzarella, serviert mit Knoblauchspinat und gebratenen Schalenkartoffeln**

### **vom Rind**

**Rumpsteak unter der pikanten Erdnusskruste mit Tomatenrelish, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln**

**Rumpsteak mit Pinienkern-Schalottenschmelze, Kartoffelgratin und Mandelbroccoli**

**Fränkischer Sauerbraten in kräftiger Soße mit Apfelrotkraut und Kartoffelknölsen**

**Rindergeschnitztes „Stroganoff“ mit Zwiebeln, Essiggurken und Champignons in Rahmsoße serviert mit Butterspätzle und knackigen Blattsalaten**

**Roastbeef im Ganzen bei Niedrigtemperatur zart rosa gebraten mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Kartoffelgratin**

**Rinderfilet mit Edelpilzen gefüllt im Speckmantel auf Lauchgemüse, Rauchbiersoße und Kartoffelgratin**

**Rosa gebratenes Rinderfilet auf Knoblauch-Kräuter-Püree mit karamellisierten roten Zwiebeln und gebratenen Bio-Pilzen**

### **vom Lamm**

**Geschmorte Lammhaxe auf Mittelmeergemüse mit Thymianjus und Kartoffelgratin**

**Rosa gebratenes Lammkarrée unter der Kräuterkruste mit frischen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln**

### **vom Wild**

**Geschmorter Hirschbraten in Preiselbeerrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle und Apfelrotkraut**

**Rehrücken in der knusprigen Waldpilzkruste auf Selleriepüree Rosenkohl und Portweibirnen**

**Deftiges Wildragout mit Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Rahmwirsing**



---

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

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

## Vegetarische Gerichte

**Gemüselasagne mit Tomatensoße  
und mariniertem Ruccola**

**Mediterran gefüllte Zucchinischiffchen  
an Tomatenschaum mit Rosmarinkartoffeln**

**Kartoffelgnocchis mit gebratenem Mittelmeergemüse, Ruccola,  
Tomatensoße und frischem gehobeltem Parmesan  
Ragout von Edelpilzen mit hausgemachten Semmelknödeln  
und frischem Marktgemüse  
Thailändisches Gemüsecurry mit exotischen Gewürzen  
und Basmatireis**

**Gemüseauflauf mit Käse gratiniert,  
gebratenen Pilzen und Tomatensoße**

**Sellerieschnitzel in Parmesanbrösel gebacken  
mit Ofenkartoffel und Joghurtsoße**

**Mediterran geschmorter Fenchel  
mit gratiniertem Ziegenkäse und Rosmarinkartoffeln**

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

**Gefüllte Pfannenkuchen mit Rahmpilzen  
und knackigen Blattsalate**

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

## Dessert

**Dessertvariation mit allerlei süßen Schmeicheleien  
aus unserer Patisserie**

**Marmoriertes Schokoladenmousse  
mit Fruchtsoße und frischen Früchten**

**Nougatmousse mit exotischen Früchten und grünem Minzzucker**

**Mascarponecreme im Glas geschichtet serviert  
mit Sauerkirschen und Eierlikör**

**Quarkmousse im Schokoladen-Crêpemantel  
mit lauwarmen Brombeeren und Karamelleis**

**Marinierte Ananas im Malibu-Limetten-Sud  
mit Vanille-Panna-Cotta und Zuckergebäck**

**Mousetörtchen von Schokolade und Mango  
mit Mangofächer und Sorbet**

**Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne**

**Bourbon-Vanilleeis mit heißen Brombeeren und Schlagsahne**

**Walnußeis mit lauwarmen Zimtzwetschgen und Schlagsahne  
„Baileyseisbecher“**

**Vanille-, Schokoladen- und Walnußeis, Baileys, Schlagsahne  
und Haselnußkrokant**

**Gebackene Apfelküchle in Zimt und Zucker  
mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne**

**Fränkische Kartäuserklöße in Zimt und Zucker  
mit Weinschaumsoße und Bourbon-Vanilleeis**

**Zweierlei Schokoladenparfait  
mit Gewürzkirschen und MoccasöÙe**

(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 Apfelküchle mit Zimt und Zucker

# 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**

## 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**

**Scalopini - 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 Portweinssoße**

**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**

## 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**

# 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**

## Aperitif

Philippo Secco Gold  
Weingut Ludwig Schmitt  
Gerbrunn

Karaffe Orangensaft

Karaffe Fruchtcocktail

Blätterteigstangen mit Schinken

Blätterteigstangen mit Käse

Italienische Crostinis zum Aperitif  
(wir empfehlen 3 Stk. pro Person zu rechnen)

Crostinis mit Tomate und Basilikum  
Crostinis mit Oliventapenade  
Crostinis mit sizilianischem Carponatagemüse  
Crostinis mit gerösteten Pilzen  
Crostinis mit Guacomole  
Crostinis mit südtiroler Speck  
Crostinis mit Mailänder Salami

Canapées nach Ihren Wünschen belegt



## Mitternachtssnack

Internationale Käseauswahl  
verschiedene Weich- und Hartkäsesorten  
mit Früchten, Mangochutney und Brotauswahl  
(wir empfehlen für die Hälfte der Personenzahl Käse zu bestellen)

Currywurst mit Baguette

Chili con Carne mit Baguette

Dreierlei Fleischbällchen

- Spanisch als Albondigas im Tomatensugo
- Fränkisch mit Kartoffelsalat
- Asiatisch auf Glasnudelsalat

Heiße Würstchen

Miniweißwürstchen, Käsekrauter, Debreziner  
mit Senf und Brotauswahl

## Sonstiges

<b>Wasser:</b>	Mineralwasser classic oder naturell	0,75 l	€ 4,20
<b>Kaffee:</b>	Kanne (8 Tassen)		€ 11,50
<b>Gedeckpreis:</b>	bei eigenem Kuchen		€ 3,50
<b>Menükarten:</b>	Stück		€ 3,50

**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.**