



Angebot

**Für Reservierungen
von Gruppen
innerhalb der
Geschäftszeiten**

Getränke Allgemein

- Wir halten eine große Auswahl an Getränken bereit. Gerne können wir auch Ihre Wunschgetränke besorgen und mit auf die Liste nehmen. Hier müssen wir allerdings immer volle Flaschen oder wenn gewünscht Fässer abrechnen.
- Abrechnung nach Verzehr gem. unserer am Tag der Veranstaltung gültigen Getränkekarte.

Softgetränke

• Taunusquelle (Classic/ Medium/ Naturell)	0,25 l	2,50 €
• Taunusquelle (Classic/ Medium/ Naturell)	0,75 l	7,00 €
• Coca Cola / Coca Cola Zero	0,33 l	3,50 €
• Fanta	0,33 l	3,50 €
• Sprite	0,33 l	3,50 €
• Spezi	0,33 l	3,50 €
• Fritz Schorlen	0,33 l	3,50 €
• Eistee (Himbeere/Limette- Minze/Blutorange-Pfirsich)	0,25 l	3,50 €

Biere

• Bruch Saarbrücker Hell	0,33 l	3,50 €
• Bruch Weizen	0,5 l	5,50 €
• Bruch No. 1	0,33 l	3,50 €
• Bruch Landbier	0,33 l	3,50 €
• Bruch Zwickel	0,33 l	3,50 €
• Herz & Heimat Craft Bier	0,33 l	3,50 €
• Karlsberg alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
• Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €



Weine

Alkoholfreie Weine: Drink & Drive

- Riesling alkoholfrei
- Zero Blanc Bulle Royale
- Cuvée alkoholfrei

Je 0,25 l

7,00 €

7,00 €

7,00 €

Weißweine

Weingut Agritushof Saar

- Grauer Burgunder
- Weißer Burgunder
- Saar Riesling
- BIO Auxerrois „Lucky“

7,50 €

7,50 €

7,50 €

8,50 €

Rosé

Weingut Agritushof Saar

- Saar Rosé

7,50 €

Rotwein

- Patu Primitivo di Salento

7,50 €



Warme Getränke

Alle Kaffeespezialitäten werden in der Siebträgermaschine frisch aufgebrüht und mit viel Liebe zubereitet.

Auf Wunsch können alle Heißgetränke mit Hafermilch zubereitet werden

Cafe Crème	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Espresso	3,00 €
Espresso doppio	5,00 €
Hafermilch	+0,50 €

Zusätzliche Buchungsoptionen



Sektempfang (je Glas)

- Prosecco 3,50 €
- Crémant 4,00 €
- Orangensaft (ganze Flaschen) 5,00 €

Zusätzlich bieten wir eine Auswahl an spritzigen Cocktails an

Darunter: Lillet, Aperol und auch Hugo

je: 7,50 €



Speisen

Typisch Saarlännisch

Pro Person

Gefilde

- Kartoffelklöße gefüllt mit Hackfleisch
und Leberwurst in einer
Speckrahmsoße dazu Sauerkraut

14,50 €

Hoorische (Veggie)

- Kartoffelklöße in dunkler Bratensoße
dazu Sauerkraut

12,50 €



Speisen

- Gebrotene Grumbeer

Pro Person

- *Bratkartoffeln mit Zwiebeln verfeinert,
dazu eine hausgemachte Frikadelle in
einer Currysauce*

12,50 €

- Veggie Grumbeer

- *Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Ei.
Dazu kleiner Beilagesalat*

9,50 €

Speisen

Tagliatelle

- *Bandnudeln aus dem Wok mit gemischtem Gemüse und Hähnchenbrustfilet in einer asiatischen Soße*

Pro Person

12,50 €

Veggie Variante

- *Bandnudeln aus dem Wok mit gemischtem Gemüse in einer asiatischen Soße*

9,50 €

Reispfanne

- *Reisgericht mit Pute und Rindfleisch auf offenem Feuer zubereitet. Passend dazu servieren wir einen knackigen Salat aus Gurken, Tomaten und Zwiebeln*

14,50 €



Süßes & Kleinigkeiten

- Kuchen des Tages 4,50 €
- Brezeln 2,00 €
- Rohesser 2,50 €

Täglich wechselndes und vielfältiges Angebot
an Kuchen und Torten



Buchungs - & Zahlungsbedingungen

- Aus den oben aufgeführten Gerichten können maximal zwei Varianten ausgesucht und an dem Veranstaltungstag angeboten werden.
- Bezahlung sofort nach der Veranstaltung ohne Abzug.
- Alternativ können Sie den offenen Rechnungsbetrag unter Angabe der persönlichen Daten per Rechnung zugestellt bekommen und anschließend überweisen.
- Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Für Rückfragen, Änderungs - und Detailabsprachen stehe ich Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung unter der Telefonnummer: 01 634640741
- Wir hoffen Ihnen ein interessantes Angebot gemacht zu haben und würden uns freuen Ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen. Sollten Sie eine Reservierung vornehmen wollen, dann bitte mit einer schriftlichen Bestätigung und einer Mengenangabe von den von Ihnen gewählten Speisen.