

Courtyard by Marriott®
Hamburg Airport

Flughafenstrasse 47
22415 Hamburg, Germany
Tel. + 49.40.5310.20 Fax. +49.40.5310.2222
courtyardhamburgairport.de


COURTYARD
Marriott

First Class Feiern



Wir sind für Sie da

Wir organisieren Ihre Veranstaltungen von der privaten Feier, über große Firmenevents - vom Fingerfood Empfang bis hin zum Gala-Buffer!

Kommen Sie einfach auf uns zu. Wir übernehmen die gesamte Planung und Koordination. Bei Catering Anfragen recherchieren wir für Sie exklusive Outside-Locations ganz nach Ihren Vorstellungen (ob zu Lande oder zu Wasser, ob modern oder rustikal). Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Unser professionelles Veranstaltungs- & Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Courtyard by Marriott Hamburg Airport
Flughafenstraße 47
22415 Hamburg

Ansprechpartner Bankettverkauf:

| | |
|---------------|---------------------------------|
| Elke Becker | Bankettverkaufsleiterin |
| Antje Grüning | Stellv. Bankettverkaufsleiterin |
| Kim Schmuck | Bankettverkauf |

Ansprechpartner Sales & Marketing

| | |
|------------------|------------------------------------|
| Nils Drescher | Verkaufs - & Stellv. Hoteldirektor |
| Matthias Bünning | Junior Verkaufsleiter |

Telefon +49 (0)40 53 10 20
Telefax +49 (0)40 53 10 23 04
E-mail: bankett@airporthh.com
www.courtyardhamburgairport.de
www.restaurant-concorde.de

Arrangement

Für jeden Anlaß, ob private Festlichkeiten, Hochzeiten, Trauerfeiern oder auch Firmenjubiläen bzw. Betriebs - & Weihnachtsfeiern, von 2 – 280 Personen bieten unsere 12 eleganten und modern ausgestatteten Veranstaltungsräume den idealen Rahmen.

Feierlichkeiten im Landhaus

Sektempfang in unserem stilvollen Spiegelfoyer
oder bei schönem Wetter in unserem romantischen Innenhof

¥¥¥

Großzügiges kalt-warmes Courtyard Buffet

¥¥¥

Korrespondierende Weine zum Essen

Mineralwasser

Kaffee- und Teespezialitäten nach dem Essen

€ 64,00 pro Person

Die o. g. Pauschale kann jederzeit gern um folgende Leistungen erweitert werden:

**Bier, Softgetränke und eine Runde Digestif (2 cl)
nach dem Essen € 13,00 pro Person**

Unsere Pauschalen sind buchbar ab 25 Personen. Die in den Pauschalen enthaltenen Getränke sind auf einen Zeitraum von sieben Stunden kalkuliert.

Unser Buffet im Rahmen des Arrangements

Variante 1

Vorspeisen

Ganzer geräucherter Lachs
Feldsalat, Eichenlaub, Rucola, Radicchio
mit drei pikanten Dressings
Geröstete Speckstreifen, Croûtons, Parmesan,
Radieschenstreifen, Schnittlauch
Pikanter Hähnchensalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
Roastbeef – rosa gebraten – mit Mixed Pickles und Remouladensauce
Carpaccio von roter und weißer Beete mit Ziegenkäseschaum

Suppe

Minestrone

Hauptgänge

Dithmarscher Putenkeule - am Buffet tranchiert -
mit Blumenkohlröschen und Kartoffelgratin

„Hamburger Pannfisch“
Filet vom Angelschellfisch mit Dijonsenfauce
und knusprigen Bratkartoffeln

Desserts

Erdbeer-Rhababer-Grütze mit Vanillesauce
Melonensalat mit weißem Schokoladenmousse
Crème Caramel

Unser Buffet im Rahmen des Arrangements

Variante 2

Vorspeisen

Knackfrische Salate mit Eismeershrimps und American Dressing
Tatar vom Matjes auf Pumpernickel
Schiffchen von der Honigmelone mit Allgäuer Schinken
Zucchini und Champignons, italienisch mariniert
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Yakitori- & Tandoori-Spieße
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptgänge

Braten von Rind, Schwein und Pute
mit Gemüse der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln
Kartoffelgnocchi mit Lachswürfeln in Pestorahm

Desserts

Eisbombe „Courtyard“ mit heißen Kirschen

Buffet

Nachfolgend finden Sie weitere Buffetvorschläge für Ihre Feier. Selbstverständlich kreieren wir für Sie auch ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Jegliche unserer Buffets sind buchbar ab 25 Personen.

Lindbergh Buffet

Vorspeisen

Marinierter Tafelspitz mit Vinaigrette und Radieschen
Tomatensalat mit Zwiebelwürfeln und Schnittlauch
Hausgemachter Gurkensalat in Rahm
Schweizer Käse-Wurstsalat
Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce
Eingelegte Bratheringsfilets mit roten Zwiebeln
Hausgemachte Frikadellen auf Kartoffel-Specksalat

Dazu reichen wir frisches Bauernbrot und verschiedene Baguettesorten
Butter und Kräuterquark

Hauptgänge

Bratkartoffeln aus der Pfanne
mit...
Schellfisch in Senf-Kräutersauce
Geschmorter Wirsingroulade
Leberkäse
Gemüse der Saison

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Dreierlei Schokoladenmousse im Weckglas
Auswahl verschiedener Blechkuchen

€ 28,00 pro Person

Richthofen Buffet

Vorspeisen

Gebratene Tiger Prawns auf Asia-Salat

Sushi-Auswahl bestehend aus...

California Roll, Maki und Nigiri
mit Wasabi und Ingwer

Sashimi vom Lachs

In kleinen Gläschen...

Mango mit Ziegenkäse und Rucola

Wasabi-Mousse mit Räucherlachs

Thunfisch-Mango-Tatar

Tandoori Chicken-Tikka mit Pfefferminz-Joghurtschaum,
Koriander und frischem Ingwer

Dazu verschiedene Brotsorten
mit Butter und Papadam

Suppe

Pot au Feu von der Poularde
mit Kokos und Zitronengras

Hauptgänge

Lammcurry mit Spinat

Asia-Bratnudeln
mit Pak Choi und Red Snapper

Desserts

Kokos-Crème Brûlée in kleinen Schälchen

Hausgemachtes Tiramisù mit exotischen Früchten

Passionsfruchtmousse

in kleinen Gläschen...

Milchreis mit Lychees

€ 38,00 pro Person

Transatlantik Buffet

Vorspeisen

Ganzer Geräucherter Lachs
Antipasti von Zucchini, Paprika und Champignons
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Putenbruststreifen in Pfeffer-Curry-Crème, Schwedischer Honig-Senf-Sild
Geräucherte Forellenfilets und Nord-Eismeershrimps
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen in Balsamico
Italienischer Landschinken mit zwei Sorten Melone

- Bitte wählen Sie zwei der genannten Hauptgänge -

Hauptgänge

Spitzen vom Angus-Rinderfilet in Orangen-Ingwersauce
mit Brokkolirösschen und Basmatireis
oder
Steaks vom Norwegischen Fjordlachs auf frischem Blattspinat
mit Parisienne Kartoffeln
oder
Gefüllte Maispouardenbrust auf schwarzer Johannisbeersauce
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelrösti
oder
Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Käsegnocchis in Tomatensauce

Käse

Käseauswahl mit Trauben Brotauswahl und Butter

Desserts

Pyramide von Schokoladenmousse
Amaretto-Krokant-Crème mit Orangenspalten
Salat von saisonalen Früchten

€ 39,00 pro Person

Graf Zeppelin Buffet

Suppe

wir servieren Ihnen vorab...
Essenz von roten Kirschtomaten
mit Basilikum-Quarkklößchen und Crostinis

Vorspeisen

Ganzer Rehrücken, garniert mit frischen Früchten
Räucheraal und Schillerlocken mit Preiselbeermeerrettich
Ganzer pochierter Lachs mit Gambas
Carpaccio vom Thunfisch mit Limetten und rosa Pfeffer
Antipasti-Mix am Spieß
Salat von frischen Flusskrebse
Salat von grünem Spargel mit Räucherlachsconfekt
San-Danielle-Schinken mit Galia-Honigmelonenkugeln in Portwein

Hauptgänge

Frisch tranchiertes Angus-Rinderfilet mit Morchelrahmsauce
frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin

Filets vom Wolfsbarsch auf grünem und gelbem Zucchini Gemüse
mit frischen Kräutern und kleinen gebratenen Kartoffeln

Desserts

Exotisches Tiramisù mit Mango, Papaya und Kiwis
Kokos-Limetten-Sorbet
Erdbeerlasagne und Schokoladenravioli
Zitronen-Melissen-Terrine mit Himbeerquark
Pumpnickelmousse

Internationale Käseauswahl mit Trauben
Brotauswahl und Butter

€ 54,00 pro Person

Frühlingsbuffet

(von März bis Juni)

Vorspeisen

Geräucherter und gebeizter Lachs
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
Tomatensalat mit Lauch und Frühlingszwiebeln
Salat von Meeresfrüchten mit Limonendressing
Shrimpscocktail mit Weißkohl-Orangensalat
Parma Schinken mit Honigmelonen-Schiffchen
Geflügelsalat mit Curry und grünem Pfeffer
Klassischer Caesar's Salad

Auswahl von Frühlingssalaten mit Croûtons,
Parmesan, verschiedene Dressings

Dazu verschiedene Brotsorten mit Butter
und Frühlingsquark

Suppe

Frühlingsuppe mit Griesnockerln

Hauptgänge

Saiblingsfilets auf Blattspinat mit Rieslingschaum
Kartoffelgratin

Poulardenbrust mit Oliven, Tomatenbutter,
Tagliatelle und Kräuterrahm

Desserts

In kleinen Gläschen...

Joghurtmousse mit Mangotatar
Panna Cotta mit Apfelsalat
Topfenpalatschinken mit eingelegten Birnen und Rosinen

Internationale Käseauswahl mit
Feigensenf, Weintrauben und Nüssen

€ 41,00 pro Person

Sommerbuffet

(von Juli bis September)

Vorspeisen

Variation von geräuchertem und mariniertem Heilbutt
mit Forellenkaviar und grünem Spargel
Thunfischsalat mit Keniabohnen und Mais
Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln mit Basilikum
Carpaccio vom Rind mit Balsamico und Parmesan
Mariniertes italienisches Gemüse
Hähnchensalat mit Oliven und getrockneten Tomaten
Vitello tonnato

Auswahl von sommerlichen Salaten
mit Pinienkernen, Sprossen, Parmesan,
verschiedene Dressings

Dazu Brotsorten mit Butter und Tomatensalsa

Suppe

Spinatcrème mit Schinkenstreifen

Hauptgänge

Medaillons vom Seeteufel mit jungem Fenchel und Paprika
Thymianschaum und Gnocchi

Rosa gebratene Lammnüsschen
mit Tomaten-Senfkorngjus und Bäckerinnenkartoffeln

Desserts

Rhabarber Crumble
Erdbeer-Tiramisù
Kaiserschmarrn mit Waldbeeren und Vanillesauce

Internationale Käseauswahl mit
Feigensenf, Weintrauben und Nüssen

€ 43,00 pro Person

Herbstbuffet

(von Oktober bis November)

Vorspeisen

Wildpastete mit roter Johannisbeersauce
Feldsalat mit Croûtons und Walnussdressing
Babarie-Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat
Geräucherter und gebeizter Lachs
mit verschiedenen Saucen
Gegrillte Antipasti-Auswahl
Zucchini-Kürbissalat süß-sauer

Auswahl an herbstlichen Salaten mit Pfifferlingen,
Nüssen, Parmesan, verschiedene Dressings

Dazu Brotsorten mit Butter und Kürbis-Tomatensalsa

Suppe

Kürbiscrème mit Kürbiskernöl und Croûtons

Hauptgänge

„Hamburger Pannfisch“
Filet vom Angelschellfisch mit Dijonsenfauce
und knusprigen Bratkartoffeln

Medaillons vom Hirschkalb mit Pfifferlingsrahm,
Gemüse der Saison und Rösti

Desserts

Süße Kürbis-Zwetschgen-Knödel mit Vanillesauce
Eierlikör-Crème Caramel mit Apfelkompott
Heimische Beeren in Kombination mit:
Sahne, Vanillesauce und Walnusseis
In kleinen Gläschen...
Orangen-Dattelsalat

Internationale Käseauswahl mit
Feigensenf, Weintrauben und Nüssen

€ 46,00 pro Person

Winterbuffet

(von Dezember bis Februar)

Vorspeisen

Rotkohl-Apfelsalat mit geräucherter Gänsebrust
Hochrippe vom Angus-Rind rosa gebraten mit Remoulade
Kalt geräucherter Thunfisch
mariniert mit weißem und schwarzem Sesam
Wildschwein und Geflügelpasteten
mit Selleriesalat und Sauce Cumberland
Variation von Gambas
Feldsalat mit Kartoffel-Balsamico-Dressing
und Streifen von der geräucherten Forelle

Auswahl an winterlichen Salaten mit Speckwürfeln,
Croûtons und Parmesan sowie verschiedenen Dressings

Dazu Brotsorten mit Butter und Griebenschmalz

Suppe

Crème vom Rosenkohl mit Streifen vom Serrano-Schinken

Hauptgänge

Norwegisches Lachsfilet in Dillschaum
mit duftendem Basmatireis

Vierländer Ente mit Rotweinjus
auf gekräutertem Spitzkohl mit Sesam-Schupfnudeln

oder

wenn es etwas weihnachtlicher sein darf...
Vierländer Ente – kross gebraten aus dem Ofen –
mit Zwergorangensauce, Apfelrotkohl,
knusprige Mandelbällchen

Desserts

Lebkuchenmousse mit Karamellsauce
Apfelbeignets mit Vanillesauce und Vanilleeis
Zimtparfait mit Rumkirschen

Internationale Käseauswahl mit
Feigensenf, Weintrauben und Nüssen

€ 48,00 pro Person

Brunch Buffet in unseren Festsälen

Frühstück

Gekochte Eier, Rühreier,
gegrillter Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen
Quark, Joghurt, Müsli, Konfitüren und Honig
Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten
Frische Brötchen, Brotauswahl und Butter

Vorspeisen

Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich
Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Kasseler Rippenspeer
Matjessalat „Hausfrauen Art“
Austernpilze in Salbei
Auberginen in Tomatensauce
Schalotten in Balsamico-Essig-Marinade
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Hauptgänge

Hamburger Pannfisch
Filets vom Angelschellfisch
auf knusprigen Bratkartoffeln
mit einer leichten Kräutersenfauce

Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
mit Schupfnudeln und Gemüseauswahl

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Verschiedene Sorten Fruchtquark
Salat von frischen Früchten
Tiramisù mit Mokkasauce
Panna Cotta mit Fruchtmark

Getränke

Kaffeespezialitäten, Tee, Milch und Fruchtsäfte

€ 37,00 pro Person

Menü

Nachfolgend offerieren wir gerne unsere Menüauswahl. Selbstverständlich kreieren wir für Sie auch ein Menü ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Jegliche Menüs sind buchbar ab acht Personen.

Ikarus Menü

Variation von Thunfisch und Gambas

¥¥¥

Schaumsuppe vom jungen Lauch mit Kräutercrostini

¥¥¥

Lachsfilet auf Rahmspinat und Ricotta-Ravioli

¥¥¥

Kalbsfilet im Brotmantel mit Portweinjus
grünem Spargel und Kartoffel-Kohlrabigratin

¥¥¥

Crème Brûlée mit Johannisbeer-Sorbet

€ 59,00 pro Person
(€ 53,00 pro Person ohne Suppe)
(€ 44,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

Pazifik Menü

Vorspeisenvariation...

Carpaccio vom Argentinischen Angus-Rind mit Parmesan
Rucolasalat mit Kräutercroûtons und Himbeerdressing
Riesengarnele auf Asia-Mangosalat

¥¥¥

Essenz von Champignons mit Trüffelravioli

¥¥¥

Filet vom Flusszander
auf Rieslingschaum und Rote Beete Püree

¥¥¥

Sorbet von Marc de Champagne

¥¥¥

Filet vom Weideochsen unter der Pinienkruste
mit Portweinsauce, grünem Spargel
und Kartoffel-Pilzstrudel

¥¥¥

Kombination aus Birnen
und dunkler Valrhona Schokolade

€ 69,00 pro Person
(€ 63,00 pro Person ohne Suppe)
(€ 57,00 pro Person ohne Suppe und Sorbet)
(€ 45,00 pro Person ohne Suppe, Sorbet und Zwischengang)

Phoenix Menü

Salat von roten und grünen Linsen
in Kräuter-Balsamico mit gegrillter Stubenkükenbrust

¥¥¥

Veloutè vom jungen Kohlrabi
mit geröstetem Bärlauch-Jacobsmuschel-Canapé

¥¥¥

Steinbuttfilet auf einem Lauchbett à la Crème
mit geräucherter Kirschtomate

¥¥¥

Filet vom Angus-Rind „Wellington“
mit Champignon-Duxelles im Blätterteigmantel,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

¥¥¥

Pyramide von weißem Schokoladenmousse
mit exotischen Früchten

€ 71,00 pro Person
(€ 53,00 pro Person ohne Zwischengang)
(€ 41,00 pro Person ohne Vorspeise und Zwischengang)

Frühlingsmenü

(von März bis Juni)

Gebratene Gambas
mit Spargelsalat und konfierten Tomaten

¥¥¥

Spinatsamtsüppchen mit Schinkenstreifen
und Kräutercroûtons

¥¥¥

Seeteufel unter der Olivenkruste
Kartoffelpüree und Rote Beete-Schaum

¥¥¥

Karree vom Weidelamm mit Thymianjus,
grünen Bohnen und Rosmarin-Gnocchi

oder

*zur Spargelzeit bieten wir Ihnen...
Kalbsfilet mit Hollandaise, frischem Stangenspargel
und neuen Kartoffeln*

¥¥¥

Dessertsvariation...
Kokos-Crème Brûlée
Schokoladenmousse mit exotischen Früchten
Sorbet von frischen Waldbeeren

€ 59,00 pro Person
(€ 52,00 pro Person ohne Suppe)
(€ 39,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

Sommermenü

(vom Juli bis September)

Variation vom Wildlachs
mit Sahnemeerrettich

¥¥¥

Spargelcrème mit Kerbelklößchen

¥¥¥

Auberginenravioli mit Tomatencoulis
und Basilikumschaum

¥¥¥

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust
mit Balsamicojus, geschmorte Zucchini
und kleinen gebratenen Kartoffeln in der Schale

¥¥¥

Erdbeerparfait mit Ragoût von der Ananas
und Joghurtsspiegel

€ 55,00 pro Person
(€ 48,00 pro Person ohne Suppe)
(€ 39,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

Herbstmenü

(von Oktober bis November)

Duett von Steinpilzen und Wachtelbrust
mit Feldsalat und Linsenvinaigrette

¥¥¥

Essenz vom Kalbstafelspitz
mit Wurzelgemüse und Meerrettichnocken

¥¥¥

Filet vom Kabeljau
mit getrüffeltem Spinat

¥¥¥

Medaillons vom Dammhirsch
mit grüner Pfeffersauce, Rosenkohl
und Rosmarinkartoffeln

¥¥¥

Griesflammeri
mit eingelegten Zwetschgenröstern

€ 62,00 pro Person
(€ 56,00 pro Person ohne Suppe)
(€ 45,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

Wintermenü

(von Dezember bis Februar)

Parfait von der Entenleber
mit eingelegten Zwergorangen

¥¥¥

Kürbiscrème mit gebratener Riesengarnele
am Zitronengrasspieß

¥¥¥

Halber Hummer, lauwarm serviert,
mit zweierlei Saucen

¥¥¥

Rehrücken unter der Walnusskruste
mit gefüllter Rotweibirne, Romanescoröschen,
Selleriepüree und Kartoffelnudeln

¥¥¥

Champagnercrème mit eingelegter Feige
und Stracciatella-Eis

€ 95,00 pro Person
(€ 87,00 pro Person ohne Suppe)
(€ 59,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

Fingerfood

Nachstehend finden Sie kulinarische Empfehlungen zum Apéritif in unserem stilvollen Spiegelfoyer oder bei schönem Wetter in unserem romantischen Innenhof.

Fingerfood I

Mini-Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck
Lachstatar auf Schwarzbrot
Auf kleinen Löffelchen...
Mini Frikadelle auf Kartoffelsalat

€ 6,00 pro Person (3 Teile)

Fingerfood II

Mini-Pizza mit Artischocke
Im Glas serviert...
Caesar's Salad mit Streifen vom Parmesan
Saté-Spieße mit zweierlei Dip

€ 7,00 pro Person (3 Teile)

Fingerfood III

Rindertatar auf Schwarzbrot
Im Glas serviert...
Pfirsiche mit Ziegenkäse und Rucola
Auf kleinen Löffelchen...
Riesengarnele in frischem Pesto

€ 8,50 pro Person (3 Teile)

Mitternachtssnack

Nachstehend finden Sie kulinarische Empfehlungen zur Stärkung am späten Abend.

Curry Wurst mit frischem Baguette

€ 4,50 pro Person

Chili con Carne (pikant scharf) mit Taccos
und warmem Baguette

€ 6,50 pro Person

Französische Käseauswahl mit Feigen,
Trauben und Baguette

€ 9,50 pro Person

Leberkäse mit Senf und Brezel

€ 5,50 pro Person

Saté-Spieße von Rind und Maispoularde
mit zweierlei Dip

€ 6,00 pro Person

Feurige Gulaschsuppe mit frischem Baguette

€ 7,50 pro Person

Wein

Im Folgenden haben wir Ihnen unsere Weine für Veranstaltungen aufgelistet. Gern sind wir Ihnen bei der Auswahl korrespondierender Weine behilflich. Auf Wunsch lassen wir Ihnen gerne unsere umfassende Restaurant-Weinkarte zukommen.

Sekt

Hausmarke Sekt Kabinett, trocken
Schloßbergkellerei Schnauffer € 29,00

Chardonnay Brüt Impérial
2008 Jahrgangssekt, Schloßbergkellerei Schnauffer € 35,00

Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene Spagnol € 31,00

Champagner

De Saint Gall Brüt, Champagne € 68,00

Veuve Cliquot, Ponsardin € 95,00

Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir Ihnen, ein Glas Sekt oder Prosecco mit einem saisonalen Fruchtpüree Ihrer Wahl zu kombinieren.

Fruchtpüree Ihrer Wahl 1L € 22,00
(Himbeere, Mango Pfirsich, Erdbeere)

Deutsche Weißweine

Pfalz

| | | | |
|----------|--|---|-------|
| 2008/09 | „Villa Bürklin“ Cuvée, Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, trocken, QBA, Dr. Bürklin- Wolf | € | 24,00 |
| 2009 | Riesling Dr.Bürklin-Wolf trocken, QBA | € | 24,00 |
| 2005/07 | Ungeheuer G.C. Riesling,trocken, QBA, Dr. Bürklin- Wolf | € | 69,00 |
| 2008/ 09 | Weißburgunder „RK“ trocken, QBA, Weingut Reichsrath von Kesselstadt | € | 24,00 |

Franken

| | | | |
|------|--|---|-------|
| 2007 | Randesackerer Sonnenstuhl Silvaner Kabinett, trocken Schloss Sommerhausen | € | 29,00 |
| 2007 | Rivaner trocken, QBA, Familienweingut Hofmann | € | 27,00 |

Rheingau

| | | | |
|------|--|---|-------|
| 2007 | Riesling Kabinett trocken, QBA, Prinz von Hessen | € | 24,00 |
|------|--|---|-------|

Baden

| | | | |
|------|---|---|-------|
| 2009 | Grauer Burgunder, trocken, QBA, Julius Zotz | € | 24,00 |
|------|---|---|-------|

Italienische Weißweine

Venetien

| | | | |
|------|--|---|-------|
| 2009 | Pinot Grigio Veneto I.G.T. Cantine Sacchetto | € | 25,00 |
|------|--|---|-------|

Toscana

| | | | |
|---------|--|---|-------|
| 2006/07 | Castello di Pomino D.O.C. Pomino Bianco, Marchesi de'Frescobaldi | € | 34,00 |
|---------|--|---|-------|

Lago di Garda

| | | | |
|------|--|---|-------|
| 2009 | Bianco di Custoza D.O.C. Lenotti | € | 23,50 |
|------|--|---|-------|

Piemont

2008/09

Gavi D.O.C.G.
La Doria

€ 28,00

Französische Weißweine

Burgund

2007

Chablis Premier Crû
La Tour

€ 59,00

Loire Tal

2007/08

Pouilly Fumé
Domaine Paul Cornweau, Cuvée Selection

€ 41,00

Amerikanischer Weißwein

California

2008/09

Chardonnay
Valley Oaks Fetzer Vineyards

€ 29,50

Neuseeländischer Weißwein

Hawke's Bay

2007

Sauvignon Blanc
Babich

€ 32,00

Südafrikanischer Weißwein

Western Cape

2008

Sauvignon Blanc,
Table Mountain

€ 23,00

2007/08

Chenin Blanc,
Leopard's Leap

€ 29,00

Roséwein

Baden

2009

Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken ,QBA, „Heitersheimer Maltesergarten“
Julius Zotz,

€ 24,00

Deutsche Rotweine

Ahr

2008

Spätburgunder
trocken ,QBA, Meyer-Näkel

€ 39,00

Pfalz

2008/09

Dornfelder
Trocken, QBA, Kindenheimer Grafenstück,
Weingut Ludi Neiss

€ 26,50

2007/08

Cuveé Villa Bürklin
trocken, QBA, San Giovese, Dornfelder, Spätburgunder
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

€ 24,00

2008

Cuvée Höhenflug
Merlot, Cabernet Sauvignon, Frühburgunder
trocken, QBA, Weingut Thomas Hensel,

€ 42,00

Französische Rotweine

Bordeaux

2004

Château Haut- Beausé Jour
Crû bourgeois
Appelation Saint Estèphe Contrôlée

€ 63,00

2004

Château Paveil de Luze
Crû Bourgeois, Appellation Margaux Contrôlée

€ 59,00

2004/07

Château Cissac
Crû Bourgeois, Appellation Haut Médoc

€ 39,00

Rhône Tal

| | | | |
|------|---|---|-------|
| 2007 | Chateauneuf-du-Pape Domaine de Nalys A.C. | € | 49,00 |
| 2009 | Côte du Rhône Rocca Maura Les Vignerons de Roquemaure Appellation Côtes du Rhône Contrôlée | € | 29,00 |

Italienische Rotweine

Piemont

| | | | |
|------|---|---|-------|
| 2005 | Barolo D.O.C.G Giacosa Fratelli | € | 66,00 |
| 2007 | Babera d'Alba Pio Cesare | € | 39,00 |

Toscana

| | | | |
|------|--|---|-------|
| 2008 | Chianti D.O.C.G Colli Senesi, Lombardo | € | 26,00 |
| 2005 | Tenuta di Castiglione Marchesi de' Frescobaldi | € | 39,00 |

Venetien

| | | | |
|------|---|---|-------|
| 2008 | Rosso del Veneto Casal Moro, Terre di Pra | € | 24,50 |
|------|---|---|-------|

Spanischer Rotwein

Rioja

| | | | |
|------|-------------------------------|---|-------|
| 2005 | Cune Reserva D.O.C. | € | 39,00 |
|------|-------------------------------|---|-------|

USA Rotwein

California 2006

Cabernet Sauvignon
Valley Oaks, Fetzer Vineyard € 33,00

2007/2009

Panamera
Cuvée California,
Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot € 29,50

Australischer Rotwein

Barossa Valley 2009

Shiraz, Mc Pherson
Goulburn Valley, South Australia € 31,00

Koonuga Hill 2008

Shiraz Cabernet
Penfolds € 34,00

Chilenischer Rotwein

Valle del Maipo 2008

Cabernet Sauvignon
„Antiguas Reservas“,
Cousino Macul Estate Bottled € 32,00

Getränkepauschalen

Für Ihre Feier in unserem Hause, bieten wir Ihnen folgende Getränkepauschalen an:

Getränkepauschale I

- Sektempfang in unserem Spiegelfoyer oder bei gutem Wetter in unserem romantischen Hinterhof
- Korrespondierende Weine und Mineralwasser während des Essens
- Kaffee nach dem Essen

€ 36,00 pro Person (basierend auf 7 Stunden)

Getränkepauschale II

- Sektempfang in unserem Spiegelfoyer oder bei gutem Wetter in unserem romantischen Hinterhof
- Korrespondierende Weine, Bier, alkoholfreie Getränke während des Essens
- Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- Eine Runde Digestif nach dem Essen

€ 49,00 pro Person (basierend auf 7 Stunden)

Getränkepauschale III

- Sektempfang in unserem Spiegelfoyer oder bei gutem Wetter in unserem romantischen Hinterhof
- Korrespondierende Weine, Bier, alkoholfreie Getränke während des Essens
- Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- Eine Runde Digestif nach dem Essen
- 2 Longdrinks oder 2 Cocktails

€ 59,00 pro Person (basierend auf 7 Stunden)