

## Geburtstagspauschalen 2022

**Arrangement**  
Leistungen

**: Geburtstagspauschale "Smart"**

- ✓ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedener Blechkuchen)
- ✓ Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee unlimited zum Kaffeetrinken
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü a la Küchenchef

**Preis**

- : EUR 56,50 pro Person/ Buffetempfehlung 1**  
**EUR 62,50 pro Person/ Buffetempfehlung 2**  
**EUR 68,50 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2**

**Arrangement**  
Leistungen

**: Geburtstagspauschale "Classique"**

- ✓ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü a la Küchenchef
- ✓ Getränkepauschale von 18:00-24:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)

**Preis**

- : EUR 88,000 pro Person/ Buffetempfehlung 1**  
**EUR 94,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2**  
**EUR 100,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2**

**Arrangement**  
Leistungen

**: Geburtstagspauschale "DeLuxe"**

- ✓ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedener Blechkuchen)
- ✓ Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee unlimited zum Kaffeetrinken
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü a la Küchenchef
- ✓ Getränkepauschale von 18:00-24:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)

**Preis**

- : EUR 101,50 pro Person/ Buffetempfehlung 1**  
**EUR 107,50 pro Person/ Buffetempfehlung 2**  
**EUR 113,50 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2**

**Arrangement**

Leistungen

**: Geburtstagspauschale "Excelsior"**

- ✓ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedener Blechkuchen)
- ✓ Getränkepauschale von 14:00-18:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee)
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü a la Küchenchef
- ✓ Getränkepauschale von 18:00-24:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)

**Preis**

**: EUR 111,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1  
EUR 117,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2  
EUR 123,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2**

**Weiterhin stellen wir unseren Geburtstagskindern folgende Leistungen kostenfrei zur Verfügung:**

- ✓ Eine Übernachtung für das Geburtstagskind im Doppelzimmer inkl. Frühstück
- ✓ Raumbereitstellung (nur im Hotel)
- ✓ Bereitstellung von Kerzenleuchtern (dies ist nur im Hotel möglich)

**Alle Pauschalen/ Preise gelten ab einer Mindestpersonenzahl von 20 Gästen/ Erwachsenen.  
Buffet bzw. Menüempfehlungen (innerhalb der Pauschale) entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Seiten.  
Gern nehmen wir auch Ihre Vorstellungen und Wünsche entgegen.**

**Buffetempfehlung I**

**- innerhalb der Pauschale -**

*Vorspeisen*

Variation aus frischen Blattsalaten  
mit Zitronen – Basilikum – Dressing und Tomaten – Dressing,  
Räucherlachs mit Honig – Dill – Senf – Dressing,  
in Kräuter eingelegter griechischer Schafskäse,  
Karottensalat und Gurkensalat in Dillrahm,  
Anti Pasti Mix



*Suppe*

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsejulienne und Flädle



*Hauptgerichte*

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterrahmsauce  
oder  
Geschmorte Ochsenbäckchen

Saiblingfilet mit milder Zitronensauce

dazu Kartoffelgratin, Basilikum – Tomaten – Risotto  
und saisonales Marktgemüse



*Käse*

Reichhaltige Käseauswahl  
mit Feigensenf



*Desserts*

Ragout von der Ananas auf Kokoscremé  
Frischer Obstsalat  
Marmoriertes Mousse au Chocolat

**Buffetempfehlung 2**

**- innerhalb der Pauschale -**

*Vorspeisen*

Knackige Salatmischung mit Orangen – Ingwer – Dressing  
und Sesam - Zitronengras – Dressing,  
„Vitello-Tonnato“,  
Mini – Hähnchenroulade,  
Graved Lachs,  
Penne – Salat „Italia“ mit frischen Tomaten  
und Emmentaler in einer Vinaigrette mit frischem Basilikum,  
Bohnsalat in würziger Kräutervinaigrette,  
Pikanter Geflügelsalat „Toskana“,  
Grüne und Schwarze Oliven,  
Champignons und Cherry-Tomaten gefüllt mit Käse,  
Auswahl an Baguettes mit Kräuter- und Orangenbutter, sowie Apfel – Grieben – Schmalz



*Suppe*

Zucchinicremésuppe  
mit Croûtons



*Hauptgerichte*

Gebratenes Schollenfilet  
Scallopine von der Pute in fruchtiger Tomaten - Basilikumsauce  
dazu Gnocchi, Schlosskartoffeln,  
fruchtig – grünes Spargelgemüse und feine Prinzessbohnen

*„Pasta“*

Tortelloni mit Ricotta und Spinat  
Pastasauce „Toskana“ aus fruchtigen Tomaten



*Desserts*

Mascarponecreme und Aprikosenragout  
Mangomousse und Vanillesauce  
Obstsalat  
Hausgemachtes Tiramisu

**Menüempfehlung 1**  
**- innerhalb der Pauschale -**

Zucchini cremésuppe  
mit Kräutercroutons



Lauwarmes Lachsfilet  
auf Blattspinat



Medaillons vom Schweinefilet  
Tagliatelle mit feinem Gemüse  
von Zucchini, Möhren & grünen Spargel



Orangentiramisu

**Menüempfehlung 2**  
**- innerhalb der Pauschale -**

Weißes Tomatensüppchen



Marinierte Jacobsmuschel  
auf Schnittlauchsauce



Geschmorte Ochsenbäckchen  
dazu Portwein – Schalotten – Jus,  
glacierter grüner Spargel und Gemüsepolenta



Crème Brûlée

**Gern nehmen wir auch Ihre Vorstellungen und Wünsche entgegen!**