

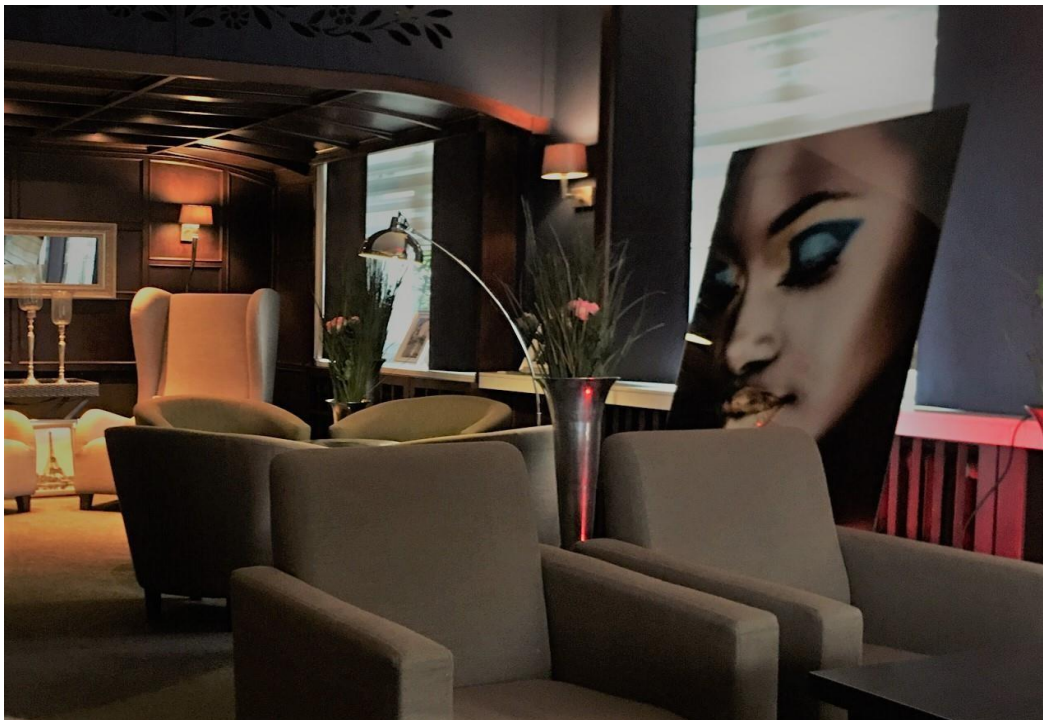
Parkhotel Bielefeld** | Restaurant Milser Krug**
Herforder Straße 534, 33729 Bielefeld | Inhaber: Bert Störmer
FON 0521 / 136330, FAX 0521 13633302, info@milserkrug.de, www.milserkrug.de

Menu & Buffetvorschläge ***All Inklusive Angebote 2022***

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen im Milser Krug. Wir freuen uns, dass Sie uns für die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung gewählt haben oder sich mit dem Gedanken befassen, dieses zu tun. Die folgenden Seiten zeigen Ihnen, welche gastronomische Richtung Sie bei uns erwarten können. Ihr Menü stellen wir Ihnen auch gern individuell zusammen und setzen dabei Ihre Vorstellungen um.

Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.



alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Hotelpreise 2022

Einzelzimmer, 14qm	ab	112,00€
Studio Einzelzimmer, 17qm	ab	112,00€
Doppel als Einzelzimmer, 26qm	ab	122,00€
Doppelzimmer, 26qm (für 2 Personen)	ab	132,00€
Suiten (40 – 45qm)	ab	180,00€
Familienzimmer (2DZ mit Verbindungstür, bei Belegung mit 2 Erwachsenen & 2 Kindern bis 16 Jahren)	ab	180,00€
70qm Appartement bis 4 Personen ab Oktober 2021	ab	240,00€

Preise zu den Messen OWL/Hannover

Einzelzimmer 17qm	ab	185,00€
Einzelzimmer 23qm	ab	185,00€
Doppelzimmer 23qm (für 2 Personen)	ab	205,00€
Suiten 40 – 50qm (für 2 Personen)	ab	259,00€
Appartement 70 qm (für 2 Personen)	ab	259,00€

Im Zimmerpreis ist enthalten:

- Übernachtung in der jeweiligen Zimmerkategorie
- Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- Kaffee & Tee auf dem Zimmer
- Wireless Lan
- Kostenfreie Parkplätze
- 19% MwSt für den Frühstücksanteile
- 7% MwSt für den Logisanteil
- alle Preise pro Tag & pro Zimmer

Unsere Räumlichkeiten

Hauptrestaurant	max. 30 Sitzplätze (nicht exklusiv buchbar)
Bar / Lounge	max. 10 Sitzplätze (nicht exklusive buchbar)
Wintergarten	max. 20 Sitzplätze
Saal Bielefeld (im Hoteltrakt)	max. 16 Sitzplätze (nur für Tagungen)

In unserem Haus können Sie geschlossene Veranstaltungen bis 20 Personen durchführen. Feiern können Sie bei uns bis maximal 23.30h nachts Um 23.30h fragen wir die letzte Runde ab!

Sollte Ihre Feier nach vorheriger Absprache!! nach 24 h enden, berechnen wir zusätzlich eine Servicepauschale von 30€ pro Mitarbeiter & Stunde | mittags & sonntags haben wir geschlossen!

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Für Gesellschaften ab 8 Personen | nur als **einheitliches Menü**
zusammenstellbar

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Salat mit Birne & kandierte Walnüssen dazu Birnenvinaigrette & geräucherte Entenbrust. Baguette (saisonal Oktober bis März)	€ 12,50
mariniertes Roastbeef mit Zitronen Olivenvinaigrette Salatbouquet, Parmesan & frisches Brot	€ 14,50
westfälischer Reibekuchen an geräuchertem Lachs & Sauerrahm	€ 11,50
Steckrübengratin mit Wacholder - geräuchertem Forellenfilet Salatbouquet (saisonal September bis April)	€ 12,50
Rote Beete Carpaccio mit kleinem Salat, Kräutervinaigrette & gebratener Ziegenkäse, Pinienkerne, Rucola & Baguette	€ 11,50
gebratenes Zanderfilet auf feinem Gemüserisotto an Kerbelsauce & Parmesan	€ 16,50
Mediterrane Etagere: Rucola mit 2 gebratenen Riesengarnelen p.P. Tomate – Mozarella, Vitello Tonato & gefüllte Champignons dazu Baguette	16,50€ p.P.

Suppen

Rinder- oder Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Einlage	€ 6,50
Cappuccino von der Tomate mit Riesengarnele	€ 9,50
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	€ 8,00
Kresseschaumsuppe mit gebratenen Champignons	€ 7,50
Saisonal: Kürbisrahmsuppe	€ 6,50
Cappuccino von der Marone mit Riesengarnele	€ 9,50
Spargelcremesuppe	€ 8,50

Für Gesellschaften ab 8 Personen | nur als **einheitliches Menü**
zusammenstellbar

Dessert

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce & Sahne	€ 8,50
Eispraline, umlegt mit frischen Früchten dazu Sahne & Hippenröllchen	€ 8,50
Panacotta	
mit Karamell	€ 7,50
mit frischen Erdbeeren & Erdbeersauce (Mai – Juli)	€ 9,50
mit Blaubeeren (August & September)	€ 8,50
Welfenspeise mit Weinschaumsauce	€ 7,50
Tiramisu & Vanilleeis	€ 8,50
Mousse au chocolat Törtchen, Vanilleeis & Beerenfrüchten	€ 8,50
warmes Schokoladenküchlein, Vanilleeis & Beeren	€ 8,50
Vanilleeis mit frischen Früchten & Zabaglione	€ 8,50
Bayrisch Creme mit frischen Früchten (je nach Saison)	€ 6,50

Kalt-Warmes Buffet „Milser Krug“ (ab 15 Personen)

Kraftbrühe „Royal“ oder eine andere Suppe Ihrer Wahl (am Tisch serviert)

Vorspeisen

Räucherfischvariationen (Lachs | Makrele | Forelle)
Antipasti
Tomate Mozzarella, Carpaccio vom Rind
Vitello Tonato vom Kalb
Ruccola mit Riesengarnelen & Pesto
Salatauswahl mit Fetakäse, Früchten & Balsamicodressing

Hauptspeisen (bitte jeweils eine Sauce pro Gericht auswählen)

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit:

- Apfel Calvados Sauce
- Dijon Senfsauce
- Gorgonzolarahm
- Pfefferrahmsauce

Geflügelsteaks

- in der Orangenkruste an Orangensauce
- Geflügelsteaks in der Mandelhülle an Sc. Choron
- Marsalawein
- Parmesan & Orange

Pochierter Lachs in Olivenöl & Kräutern

oder

Kabeljau an leichter Senfsauce

Pfannengemüse, Röstis & Drillinge

Dessert

Eisbuffet mit frischen Früchten, Schokoladen & Fruchtsaucen
Tiramisu & Schokoladenmousse

Preis pro Person: € 79,00

Optional als Austausch für eines der oben genannten Gerichte :

Roastbeef mit Sc. Bernaise	+10,00€ p.P.
frischer Stangenspargel mit Knochenschinken (Saisonal)	+10,00€ p.P.
Hirschkalbsragout (saisonal)	+10,00€ p.P.
gebratene Gänsebrust/ Keule an Honig Sesamsauce (Saisonal)	+10,00€ p.P.

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

rustikales Buffet „Ravensberger Land“

(ab 15 Personen)

Kartoffelcremesuppe
(servieren wir Ihnen am Tisch)

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Salat mit Speckvinaigrette & Tranchen vom Schweinefilet
Melone mit westfälischem Knochenschinken
Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich Bauernsalat
mit Fetakäse, Cherrytomaten & Oliven
rustikale Brotauswahl mit Quark & Butter

Hauptspeisen

Schweinerückensteaks mit Pfeffer an Cognac Pfeffersauce
Geflügelsteaks mit Champignons & Zwiebeln an Weißweinrahm
Saisonales Gemüse
Kartoffelgratin & Kroketten

Dessert

Westfälische Quarkspeise mit Kirschen
Püfferchen mit Vanilleeis & Beerengrütze

Preis:
€ 55,00 pro Person



Brunch á la Milser Krug

(ab 15 Personen/ als separates Buffet / inkl. Filterkaffee, Wasser, Orangensaft & Tee für 3 Stunden | z. Bsp. 10.30 bis 13.30h)

Von der großen Etagere

Geräucherter Lachs | Forelle | Graved Sauce | Meerrettich
Heringsalat | Geflügelsalat
Melone mit Schinken | Käseauswahl mit Trauben
Tomate Mozzarella | Vitello Tonato | Anitipasti
Kleine Brötchen & süße Croissants
Angemachtes Müsli mit Joghurt | Mandeln | Rote Grütze
Butter | Marmelade & Pesto

Aus dem Chavingdish:

Rühreier & gebratener Speck in Glasern
Geflügelragout mit Cocos, Ananas, Tomaten, Kräutern, Drillingen, Sahne
und
Geschnetzeltes von Rindfleisch, Kartoffeln & Paprika

Filterkaffee, Orangensaft, Wasser & Tee

Preis pro Person 49,50€ / Kinder bis 12 Jahre 25,00€
mit einem Glas Sekt vorweg 54,50€ p.P.

Achtung: **Alles Speisen stellen wir zeitgleich auf das Buffet.**

Achtung: **Nach Ablauf der Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.
Kaffeespezialitäten & Getränke, die oben nicht genannt sind, werden separat
berechnet**



alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Imbiss

kräftige Gulaschsuppe verschiedene Canapés (3 Stück p.P.)
belegt mit Filetchen vom Schwein, Roastbeef, Lachs, Forelle, Käse & Tiefseegarnelen
Dessertauswahl in kleinen Gläsern
(auf Wunsch gerne auch eine andere Suppe) €22,00

Canapés reichlich garniert	pro Stück	€ 3,00
belegte Brote	pro Stück	€ 2,00
Mandelkuchen / Butterkuchen (3 Stck. pro Person)	pro Portion	€ 7,00

Kaffeetafel für Beerdigungen

3 Stück Butterkuchen, 3 ½ belegte Brote/ Brötchen	pro Person	€ 13,80
1 Kanne Kaffee / Tee (1 Liter)	pro Kanne	€ 13,50
Wasser 0,7l	pro Flasche	€ 7,50
Rindersuppe oder Kartoffelsuppe:	pro Terrine	€ 6,50

Bei Beerdigungen werden der Kuchen und die Brote nach bestellter Personenanzahl berechnet und die Getränke & etwaigen Suppen nach Verbrauch!

Frühstück von der Etagère*

(Um Reservierung wird gebeten)

Montag bis Sonntag

9h bis 12.00h

Brot, Brötchen & Croissant
Variation von Aufschnitt
Käse & Fischezialitäten
Butter & Becl
Marmelade & Honig**
Müsli**
Joghurt & Obstsalat oder Grütze (im Winter)
1 Orangensaft oder Multivitaminensaft
dazu wahlweise:
2 Spiegeleier **oder** Rühreier
Getränke inklusive
Kaffee, Tee & Kaffeespezialitäten



19,50 € pro Person / Kinder bis 12 Jahre 9,00€

24,50 € pro Person inkl. einem Sekt

** Marmeladen und Müsli nehmen sie sich von unsere Buffetstation | die passende Milch (H-Milch, L-Milch, Hafermilch oder Sojamilch geben wir Ihnen gerne dazu 😊

buchbar bis maximal 25 Personen

Frühstücksbuffet « Milser Krug »*

Gerne können sie mit Gruppen ab 10 Personen auch an unserem täglichen Frühstücksbuffet teilnehmen. Das lassen wir – nach Absprache und Voranmeldung gerne bis 11.30h stehen. Dort finden sie eine reichhaltige Auswahl an Speisen und Getränken !

17,50 € p.P. pro Perspn / Kinder bis 12 Jahre 8,00€
23,50 € p.P. inkl. einem Glas Sekt vorweg

**** dieses Angebot gilt nicht an Festtagen zu Ostern, Pfingsten & Weihnachten**

Milser Kaffeetafel von der Etagere

Sie wollen am Nachmittag ihren Geburtstag feiern, nett zusammensitzen und dabei herzlich & süß speisen, dann empfehlen wir Ihnen unsere Milser Kaffeetafel von der Etagere:

Sekt / Sekt – Orange zu Beginn

Von der Etagere:

Auswahl von verschiedenen Canapés (3 p.P.)
Hausgemachter Geflügel- & Krabbensalat
dazu ofenfrisches Baguette & Butter
frischer Obstkuchen mit Sahne

23,50€ p.P.



Heißgetränke

Liter Filterkaffee	13,50€
Liter Darjeeling Tee	13,50€

Suppen

Rinder- oder Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Einlage	€ 6,50
Cappuccino von der Tomate mit Riesengarnele	€ 9,50
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	€ 8,00
Kresseschaumsuppe mit gebratenen Champignons	€ 7,50

Saisonal:

Kürbisrahmsuppe	€ 6,50
Cappuccino von der Marone mit Riesengarnele	€ 9,50
Spargelcremesuppe	€ 6,50

Wasser (laut & leise), 0,7l € 7,50

Weitere Getränke nach Bedarf

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Menü Mediterran

Aperitif
Sekt / Sekt – Orange oder
Aperol Spritz oder Hugo

Cappuccino von der Tomate mit gebratener Riesengarnele

Vorspeisen von der Etagere

Ruccola mit gebratenen Riesengarnelen & Parmesan
Tomate – Mozzarella (Büffelmozzarella)
& Vitello Tonato, dazu Baguette & Pesto

Danach vom Buffet:

Schweinemedallions mit frischen Champignons an Gorgonzolarahm
Geflügelsteaks in Marsala, pochierter Lachs in Olivenöl & Kräutern
geschmortes Gemüse
Rosmarinkartoffeln & Röstis

Dessert (serviert)
Vanilleeis mit Obstsalat und Zabaglione

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc

Qualitätswein, trocken
&
Primitivo, trocken

Weitere Getränke

Herforder Pils, Weizen hell & dunkel,
Softgetränke & Filterkaffee

Tischdekoration

Frische Blumen & farblich abgestimmtes Tischband
& Speisenkarten

All Inklusive (Zeitraum 12h – 17h / oder 5 Stunden) **99€ p.P.**
Kinder bis 12 Jahre 49,00€

Umbestellung sind selbstverständlich getätigt werden, können aber je nach Art zu Preisveränderungen führen.
Nach Ablauf von 4 Stunden wird der tatsächliche Verbrauch berechnet

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern



Aperitif

Haussekt	0,75l	25,00€
Geldermann Sekt, Grand Brut <i>sparkling wine grand brut</i>	0,2l	8,50€
Geldermann Rosé, Grand Brut <i>sparkling rosé grand brut</i>	0,2l	8,50€
Champagner Moët & Chandon <i>Moët & Chandon champagne</i>	0,2l	24,50€
Aperol Sprizz Aperol Sekt Wasser	0,2l	8,50€
Hugo Sekt, Holunder, Limette&Minze <i>sparkling wine, elder, lime & mint</i>	0,2l	8,50€
Milse Sprizz Lillet, Sekt, Brombeere, Minze <i>Lillet, sparkling wine, blackberry, mint</i>	0,2l	8,50€
Summer Cooler Tonic, Zitronensprudel, Grapefruit Limette & Minze <i>tonic water, sprite, grapefruit, lime&mint</i>	0,2l	7,00€
Van Nahmen Fruchtsecco (alkf.) Apfel, Johannis-, Himbeere <i>apple, currant, raspberry</i> Apfel – Quitte <i>apple, quince</i>	0,2l	7,50€
Campari Orange	0,2L	6,50€
Sherry Medium, Dry, Cream	5cL	4,50€
Portwein Tawny/ White	5cL	4,50€
Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry	5cL	4,50€

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Alkoholfreie Getränke (Non-alcoholic Beverages)

Carolinen Gourmet	0,2L	2,50€
Mineralwasser	0,75L	7,50€
San Pellegrino	0,5L	5,50€
Carolinen Gourmet	0,2L	2,50€
Apfelschorle	0,4L	3,50€
Coca Cola/Fanta	0,2L	2,50€
Spezi/Sprite	0,4L	3,50€

Schweppes		
Ginger Ale/Bitter Lemon		
Tonic Water	0,2L	3,00€

Bionade		
Holunder & Litschi	0,33L	3,50€
Orangensaft	0,2L	3,00€
<i>orange juice</i>		
Apfelsaft	0,2l	3,00€
<i>apple juice</i>		
Multivitamin	0,2l	3,00€
<i>multi vitamin juice</i>		

Rhabarberschorle	0,33l	3,50€
<i>rahabar soda</i>		

Bier vom Fass (beer from the barrel) (*enthält Gerste / Weizen) **Flaschen Bier (bottled beer)**

Herforder Pils*	0,25l	2,60€
	0,40l	3,80€

Alster*	0,25l	2,60€
	0,40l	3,80€

Altbier*	0,33l	3,00€
Vitamalz	0,33l	3,00€

Barre Alkoholfrei*	0,33l	3,00€
<i>non-alcoholic beer</i>		

König Ludwig Weissbier*	0,50l	4,00€
König Ludwig Dunkel*	0,30l	3,20€
König Ludwig alkoholfrei*	0,50l	4,00€

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Digestif & Spirituosen (Spirits)

Malteser	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	3,00 €
Jubiläums/Linie Aquavit	2cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Absolut Wodka	2cl	4,00 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Grand Marnier	2cl	3,50 €
Ouzo 12	2cl	2,50 €
Asbach Uralt	2cl	3,50 €
Southern Comfort	2cl	4,00 €

Whiskey

Johnny Walker (Red Label)	4 cl	3,50 €
Ballantines	4 cl	3,50 €
Jim Beam	4 cl	4,00 €
Tullamore Dew	4 cl	4,00 €
Jack Daniels	4 cl	5,50 €
Talisker 10 Years	4 cl	9,00 €
Glenmorangie Lasanta	4 cl	12,50 €
Oban 14 Years	4 cl	12,50 €
Glenfiddich 15 Years	4 cl	10,50 €
Lagavulin 16 Years	4 cl	14,50 €

Cognac

Hennessy Fine de Cognac	4 cl	10,50€
Hine Rare VSOP	4 cl	12,50€

Gin

Hendrick's	4cl	7,50€
Bombay	4cl	5,50€

Grappa

Psenner Grappa Selezione	2 cl	2,50€
Psenner Grappa Barrique	2 cl	3,00€

Armagnac / Brandy

Cles des Ducs VSOP	4cl	6,50€
Carlos I	4cl	6,50€

Calvados

Père Magloire VSOP	4cl	5,50€
--------------------	-----	-------

Rum

Don Papa	4cl	8,00€
----------	-----	-------

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Obstbrände & Geiste

Williamsbirne	2cl	4,00€
Waldhimbeergeist	2cl	4,50€
Kirschwasser	2cl	4,50€
Mirabellenbrand	2cl	4,50€
Obstwasser	2cl	4,50€
Alte Zwetschge /Ziegler	2cl	8,00€

Cocktails (0,2l)

ohne Alkohol *non alcoholic*

je 7,50€

- Sportsman (Ananas & Maracuja)
- Strawberry Colada (Erdbeere, Kokos & Sahne)

Cocktails (0,2l)

je 8,50€

Swimming Pool

(Rum, Ananas (pineapple), cocos, blue Curacao) **Pina Colada**

(Rum, Ananas (pineapple), cocos, Sahne(cream)) **Sex on the beach**

(Vodka, Ananas (pineapple), Orange, Zitrone (lemon), Grenadine)

MaiTai

(Orange, Rum, Limette, Zucker (sugar))

Heißgetränke

hot beverage

Kaffee "Crème" oder „Filterkaffee“	3,50€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee (Milkcoffee)	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Espresso	2,50€
Chociato (Espresso & hot chocolate)	3,50€
Heiße Schokolade (hot chocolate)	3,50€
Kaffee HAG	3,50€
Teehaus Ronnefeld	
Kännchen Tee (pot of tea)	6,50€

Earl Grey, Summer Darjeeling, English Breakfast, Fitness Tea
Oriental Olong, Pear & Peach, Mint & fresh,
Morgentau, Sweet berries, Orange Cream

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Offene Weißweine

Schwedhelmer Zellertal , Chardonnay , trocken, Weingut Schwedhelm, Pfalz	0,2l	8,50€
Westhofener Bergkloster Grauer Burgunder , trocken, Weinkontor Westhofen, Rheinhessen	0,2l	7,00€
Schloss Vollrads Riesling , trocken Weingut Schloss Vollrads, Rheingau	0,2l	8,00€
Sauvignon Blanc , Frankreich Qualitätswein, trocken Domaine de la Foilette, Val de Loire ,	0,2l	8,00€

Offene Roséweine

Bischoffinger Vulkanfelsen Spätburgunder Weissherbst , trocken Bischoffingen-Endingen eG, Baden	0,2l	6,50€
---	------	-------

Offene Rotweine

Doppio Passo , Italien Primitivo , trocken Casa Vinicola Botter, Apulien	0,2l	8,00€
Montepulciano D'abruzzo , Italien Qualitätswein, trocken Campagnola Villa Rocca, Venetien	0,2l	6,50€
La Rocaille Cotes du Rhone, Frankreich Grenache - Mourvedre - Syrah , trocken Cellier de Princess, Rhone	0,2l	9,00€

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

Weißweine

Ruppertsberger Reiterpfad Riesling , Kabinett, halbtrocken Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG, Pfalz	0,75l	20,50€
Westhofener Bergkloster Grauer Burgunder , trocken Weinkontor Westhofen, Rhein Hessen	0,75l	21,50€
Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Schloss Vollrads, Rheingau	0,75l	25,50€
Sauvignon Blanc , Frankreich Qualitätswein, trocken Domaine de la Foilette, Val de Loire ,	0,75l	26,50€
Schwedhelmer Zellertal , Chardonnay , trocken, Weingut Schwedhelm, Pfalz	0,75l	25,50€
San Benedetto Lugana , trocken Zenato, Peschiera del Garda, Italien	0,75l	26,00€

Roséwein

Bischoffinger Vulkanfelsen, Spätburgunder Weissherbst , trocken Bischoffingen-Endingen eG, Baden	0,75l	20,50€
--	-------	--------

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

Rotweine

Waldulmer Pfarrberg, Spätburgunder , trocken Winzergenossenschaft Waldulmen, Baden	0,75l	23,50€
Trollinger Qualitätswein, trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,75l	20,50€
Doppio Passo, Italien Primitivo , trocken Casa Vinicola Botter, Apulien	0,75l	26,50€
Montepulciano D'abruzzo , Italien Qualitätswein, trocken Campagnola Villa Rocca, Venetien	0,75l	21,50€
La Rocaille Cotes du Rhone, Frankreich Grenache - Mourvedre - Syrah , trocken Cellier de Princess, Rhone	0,75l	27,00€
La Grange Merlot , trocken Domaine La Grange, Languedoc-Rousillon	0,75l	24,00€
Conde Valdemar, Spanien Tempranillo Crianza Bodegas Valdemar, Rioja	0,75l	27,50€
Lions Pride, Süd Afrika Cabernet Sauvignon - Shiraz - Merlot Stellenrust Wine Estate, Stellenbosch	0,75l	26,50€

alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% auf Getränke & 7 % auf Essen & Logis | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf und steigender Energiepreise können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern