



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 (verschiedene Sorten)	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 5,00 €
- Orangensaft (ganze Flaschen) 4,50 €



Speisen

Typisch Saarlännisch

Kartoffelsuppe

Mit einem Wiener, dazu ein Stück frisches Brot

Kartoffelsuppe (Veggie)

Mit einer Scheibe Brot

Gefilde

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

Hoorische (Veggie)

- Kartoffelklöße in heller Soße dazu frischer Salat

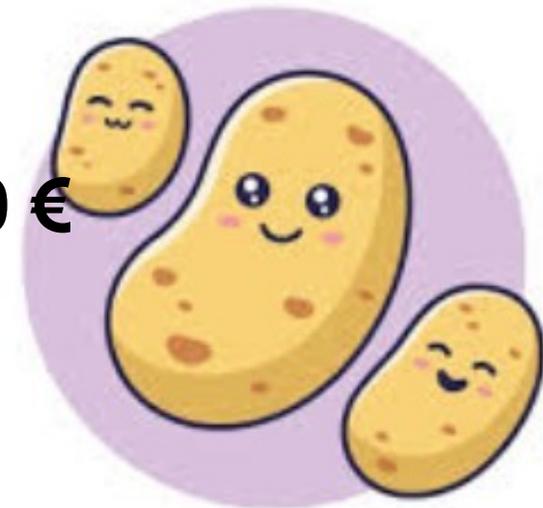
Pro
Person

11,50 €

9,50 €

14,50 €

12,50 €



Speisen

Pro Person

Spaghetti:

Speckrahm

- Spaghettinudeln in einer Kochschinken – Rahmsoße

12,50 €

Napoli

- in einer Tomatensoße getoppt mit etwas Käse

12,50 €

Bolognese

- Rinderhackfleischsoße und geriebener Käse

14,50 €

Chilli con Carne

Hackfleisch in einer milden Chillisoße, Bohnen und Mais –
dazu ein Brötchen

14,50 €



Passend zur kalten Jahreszeit

Suppen & Eintöpfe

Gulaschsuppe

Mit Rindfleisch dazu ein Brötchen

Pro Person

12,50 €

Linsensuppe

Dazu ein Brötchen

Wahlweise mit Wiener

9,50 €

11,50 €

Erbsensuppe

Dazu ein Brötchen

Wahlweise mit Wiener

9,50 €

11,50€

Omis Graupensuppe

*Gerstengraupen als Basis mit Rindfleischeinlage,
Kartoffeln und Suppengemüse*

12,50€



Süßes & Kleinigkeiten

- Kuchen des Tages 4,50 €
- Brezeln 2,50 €
- 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 der von Ihnen gewählten Speisen.