

Geburtstagspauschale 1

-zu Mittag-

Erdbeer-Sektcocktail,
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel & Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Obstwasser
Malteser Aquavit
Alter Hullmann
Baileys

Getränke zum Mittag

Sekt und Wein
Veltins vom Fass
Maisel´s Hefeweizen
alkoholfreie Getränke

Kalt warmes Buffet:

Brokkolicremesuppe mit Croutons
* * *

Räucherfischauswahl
mit Forelle und Lachs
* * *

frische Salate
mit Cocktailsauce und Olivenöldressing
* * *

Anti Pasti
Honigmelone mit Schinken
gebratener grüner Spargel mit Walnuss,
Parmesan und Schinken
Tomaten/Mozzarella
Baguette
* * *

Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln,
Kräuterbutter und Rahmsauce
* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste gebraten
mit Currysauce und Butterreis
* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
* * *

Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten
* * *

Rote Grütze,
Bayerische Creme und Vanilleeis

Am Nachmittag

Kaffee/ Tee
und Kuchenbuffet
mit Apfelkuchen,
Preiselbeersahnekuchen und Eierlikörsahnekuchen

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

78,50 € p. Pers.
ab ca. 40 Personen
(von 11.00 bis 17.00 Uhr)

Geburtstagspauschale II

-zu Mittag-

Erdbeer-Sektcocktail,
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel & Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Weißburgunder QbA

trocken

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA

trocken

Digestif:

Obstwasser
Malteser Aquavit
Alter Hullmann
Baileys

Getränke zum Mittag

Sekt und Wein
Veltins vom Fass
Maisel´s Hefeweizen
alkoholfreie Getränke

Menü:

Rinderkraftbrühe mit Einlage

oder

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

oder

Cremesuppe nach Ihrer Wahl

frische Salate mit Kräutern
und Croutons

Schweinelendchen im Speckmantel und
Rinderbraten (*oder Spießbraten*)
mit Rahmsauce,

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste,
Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
Salzkartoffeln, Kroketten

Rote Grütze mit Vanillesauce und Bayerische Creme

oder

Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen

oder

Vanilleeis mit Sahne und frischen Erdbeeren

oder

Vanilleeis mit Sahne und warmen Zwetschgen

Am Nachmittag

Kaffee/ Tee
und Kuchenbuffet
mit Apfelkuchen,
Preiselbeersahnekuchen und Eierlikörsahnekuchen

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

79,80 € p. Pers.
ab ca. 40 Personen
(von 11.00 bis 17.00 Uhr)

Geburtstagspauschale III

-am Abend-

Erdbeer-Sektcocktail,
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel & Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazzotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Sekt und Wein
Veltins vom Fass
Maisel´s Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Spirituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister
Bacardi, Havana Club

Kaffee/ Tee

Kalt warmes Buffet:

Brokkolicremesuppe mit Croutons
* * *

Räucherfischauswahl mit Forelle,
Lachs und Räuchermatjesfilets

frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing

Anti Pasti

Honigmelone mit Schinken
gebratener grüner Spargel mit Walnuss,
Parmesan und Schinken
Tomaten/Mozzarella
Baguette
* * *

Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln,
Kräuterbutter und Rahmsauce
* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste gebraten
mit Currysauce und Butterreis
* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
* * *

Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten
* * *

Rote Grütze,
Bayerische Creme und Vanilleeis

82,50 € p. Pers.

ab ca. 40 Personen
(von 19.00 bis 2.00 Uhr)

(jede weitere Std. pro anwesende Person 5,90 €)

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

Oldenburger Straße 255 · 26203 Wardenburg · Telefon: 0 44 07 / 9 21 00 · Telefax: 0 44 07 / 2 07 10
wardenburger-hof.de · info@wardenburger-hof.de