

# 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