

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir Ihre Feier im Zeller – Hotel + Restaurant – ausrichten dürfen.

Nachfolgend haben wir einige Empfehlungen für Sie zusammengestellt.

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden, um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu garantieren. Sollten einige Ihrer Gäste einer besonderen Ernährung bedürfen, können wir natürlich auf deren spezifische Wünsche eingehen.

Gerne sind wir Ihnen behilflich und beraten Sie, damit Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird. Bitte vereinbaren Sie für eine Menüabsprache einen Termin, damit wir Ihnen bei der Planung Ihres Festes genügend Zeit und uneingeschränkte Aufmerksamkeit widmen können.

Ihre Ansprechpartner:

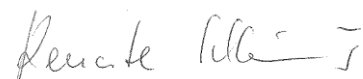
Renate Schleunung

Alexandra Schleunung


Ute Wiedenhöft

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Durchlesen der aktuellen Vorschläge.

Herzliche Grüße,



Renate Schleunung



Alexandra Schleunung

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Champagner Pascal Doquet Blanc de Blancs Brut 100% Chardonnay Traube	10cl	12,20
Christianes Secco Weingut Störrlein/Franken	10cl	5,40
2015 Randersackerer Riesling Sekt Brut Weingut Störrlein/Krenig/Franken	10cl	7,70
2016 Siebeldinger Königsgarten Spätburgunder Rosé Sekt Brut Weingut Wilhelmshof/Pfalz	10cl	7,70
Fränkischer Kir Royal Franken Sekt /Creme de Cassis	10cl	8,20
Apfelwein Sprizz Apfelwein/Johannisbeersaft/Sekt	15cl	8,20
Aperol Sprizz Aperol/Weißwein/Zitronenlimonade	15cl	7,60
Hugo Holundersirup/Sekt/Minze	15cl	7,60
Martini Bianco/Extra dry/Rosso	5cl	6,00
Sherry Fino/Amontilado/Cream	5cl	6,80
Weißer Portwein	5cl	6,80
Roter Portwein	5cl	6,80
Campari (mit Farbstoff) Soda	5cl	7,60
Campari (mit Farbstoff) Orange	5cl	8,70
Cynar mit Soda	5cl	6,60
Pernod mit Eiswasser	5cl	6,60

Alkoholfreie Aperitifs

Roter Traubensecco Obsthof Van Nahmen	10cl	6,20
Alkohlfreier Hugo Holundersirup/Ginger Ale/Minze	15cl	6,80

Kleine Köstlichkeiten zum Aperitif

Mini Quiche in verschiedenen Varianten pro Stück 2,20€

- Frühlingslauch und Pancetta
- Spinat und Gorgonzola
- Pilze und Parmesan
- Karotte und Ziegenkäse

Crostinis in verschiedenen Varianten pro Stück 2,80€

- Tomate und Basilikum
- Oliven und Tapenade
- Süß-saures Auberginengemüse
- italienischen Schinkenspezialitäten

Kleine Köstlichkeiten auf Löffeln serviert pro Stück

- Schafskäse, Ratatouille und Oliven 4,80€
- Nordseekrabben mit Bärlauchschmand 4,80€
- Roastbeef mit Sc. Tatar 4,80€
- „Vitello tonnato“ 5,50€
Kalbsrücken, Thunfisch, Kapern und Limetten

Canapeés pro Stück

- Kochschinken, Spargel 3,80€
- Italienische Salami, Tapenade 3,80€
- Bergkäse, Feigensenf 3,80€
- Roastbeef vom Weiderind, Sc. Remoulade 5,50€
- Räucherlachs, Gurkenrelish 5,50€
- Kalbstatar, Wachtelei 5,50€

Menü 1

Frühlingssalat, geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei	9,50€
Bärlauchcremesuppe, Nordseekrabben	9,00€
Filet vom Landschwein, Erbsenpüree, Rosmarinkartoffeln, Kräuterseitlinge	24,00€
Bayerische Creme, Rhabarber-Erdbeerkompott, Mandelstreusel » im Glas serviert «	8,50€
	<hr/>
Menüpreis	51,00€

Menü 2

Tatar vom Saibling, Avocado-creme, Kräutersalat, Wachtelei	16,00€
Spargelcremesuppe, Katenschinken	9,00€
Geschmorte Bäckchen vom Weiderind, Wurzelgemüse, Kartoffel-Schnittlauchstampf	26,00€
Gebrannte Vanillecreme mit Passionsfruchtsorbet	8,50€
	<hr/>
Menüpreis	59,50€

Menü 3

„Fränkisch Vitello“ Kalbsrücken -rosa gebraten-, Räucherforellensoße, gebackene Kapern, Römersalat	17,00€
Spargel-Graupenrisotto, confierter Lachs	18,00€
Gegrilltes Zanderfilet, Artischockengemüse, Bärlauchpesto, Risoleekartoffeln	27,00€
Holunderblüten Panna Cotta mit Waldbeerkompott» im Glas serviert «	10,00€
	<hr/>
Menüpreis	72,00€

Menü 4

Allerlei vom Schottischen Lachs, Frankfurter Grüne Soße, eingelegte Radieschen	17,00€
Hausgemachte Ravioli von der Kalbshaxe, frische Erbsen, gehobelter Pecorino	16,00€
Filet vom Weiderind, Sc. Bernaise, Spargelgemüse, Butterkartoffeln	32,00€
Karamalisierte Limettentarte mit Himbeeren, Schokoladeneis	11,00€
	—————
Menüpreis	76,00€

Menü 5

Tatar vom Weiderind, Eigelbcreme, Kräutersalat	17,00€
Saltimbocca vom Kabeljau auf Fondue vom Mittelmeergemüse	17,00€
Kalbsrücken -rosa gebraten-, Kohlrabi, Shii-Take Pilze, Erbsenpüree	32,00€
Grießgugelhupf, Erdbeer-Rhabarberkompott, Quark-Waldmeistereis	11,00€
	—————
Menüpreis	77,00€

Menü 6 >> vegetarisch <<

Couscous, eingelegtes Wurzelgemüse, Kichererbsencreme, Chicorée	15,00€
Hausgemachte Ziegenkäseravioli, Frühlingskräuter, confierte Kirschtomaten	15,00€
Bärlauchgnocchi , gebratener Spargel, Pinienkerne, gehobelter Parmesan	18,00€
Millefeuille, Schokoladenmousse, Himbeersorbet, Meringue	10,00€
	—————
Menüpreis	58,00€

Weißweine

2018	Mus(s) Muskateller & Muscaris feinherb Weingut Abril/Baden/Deutschland	0,75 l	30,00€
2017	Cuveé „Z“ Qualitätswein feinherb Riesling/Bacchus/Scheurebe Weingut Höfler/Franken/Deutschland	0,75	28,00€
2018	„Pur Mineral“ Silvaner Qualitätswein trocken Weingut Fürst/Franken/Deutschland	0,75 l	32,00€
2017	Weißer Burgunder Kabinett trocken Weingut Reiss/Franken/Deutschland	0,75 l	28,00€
2018	Michelbacher Riesling Qualitätswein trocken VDP Ortswein Weingut Höfler/Franken/Deutschland	0,75 l	30,00€
2018	Chardonnay IGT Weingut Allegrini/Vento/Italien	0,75 l	28,00€

Rosé

2018	MAHLZEIT Rosé Weingut Korrell/Nahe	0,75	28,00€
------	---------------------------------------	------	--------

Rotwein

2016	Michelbacher Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Höfler/Franken/Deutschland	0,75 l	32,00€
2016	Wasserloser Luhmännchen Schwarzriesling Kabinett halbtrocken Weingut Klaus Simon/Franken/Deutschland	0,75 l	30,00€
2015	Knipser´s Gaudenz QbA trocken Cuvée Cabernet Sauvignon/Dornfelder/St.Laurent Weingut Knipser/Pfalz/Deutschland	0,75 l	32,00€
2016	3T Sanzo Tempranillo Vino de la tierra de Castilla y León Rodriguez Sanzo/Spanien	0,75 l	29,00€
2016	Morellino di Scansano DOCG Weingut Le Pupille /Toskana/Italien	0,75 l	30,00€
2016	Shiraz/Cabernet Sauvignon Weingut Boschendal/Südafrika	0,75 l	30,00€

Kaffeetafel

Kaffeekanne	1,0l	16,00€
Kaffeekanne	1,5l	23,00€

Gerne können Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen.

Kaffeegedeck
im gleichen Raum
Preis pro Person 2,00€

Kaffeegedeck
in einem anderen Raum oder Terrasse
Preis pro Person 3,00€

Dekoration

Die Preise für Dekoration und Blumenschmuck richten sich je nach Aufwand.

Menükarten

Menükarten erstellen wir zum Preis von 1,50€ pro Stück.

Stuhlhussen

Weißer Hussen berechnen wir mit 3,50€ pro Stück.

Tischkarten

Frische Efeublätter beschriften wir mit den Namen der Gäste ohne Berechnung