

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:

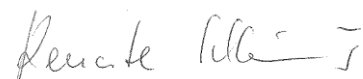
Renate Schleunung

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	12,00
Christianes Secco Weingut Störrlein/Franken	10cl	5,20
2012 Randersackerer Riesling Sekt Brut Weingut Störrlein/Krenig/Franken	10cl	7,50
2013 Siebeldinger Königsgarten Spätburgunder Rosé Sekt Brut Weingut Wilhelmshof/Pfalz	10cl	7,50
Fränkischer Kir Royal Franken Sekt /Creme de Cassis	10cl	8,00
Apfelwein Sprizz Apfelwein/Johannisbeersaft/Sekt	15cl	8,00
Aperol Sprizz Aperol/Weißwein/Zitronenlimonade	15cl	7,50
Hugo Holundersirup/Sekt/Minze	15cl	7,50
Martini Bianco/Extra dry/Rosso	5cl	5,80
Sherry Fino/Amontilado/Cream	5cl	6,80
Weißer Portwein	5cl	6,80
Roter Portwein	5cl	6,80
Campari (mit Farbstoff) Soda	5cl	7,50
Campari (mit Farbstoff) Orange	5cl	8,50
Cynar mit Soda	5cl	6,50
Pernod mit Eiswasser	5cl	6,50

Alkoholfreie Aperitifs

Roter Traubensecco Obsthof Van Nahmen	10cl	6,00
Alkohlfreier Hugo Holundersirup/Ginger Ale/Minze	15cl	6,80
Frühlingstraum Rhabarbersaft/Pfirsichsaft/Tonic Water	15cl	7,00
Lemon Dream Holundersirup/Grenadinesirup/Bitter Lemon	15cl	7,00

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

Frühlingsalat, geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei	8,50€
Geflügelkraftbrühe mit hausgemachten Bärlauchravioli	9,00€
Filet vom Landschwein, Pfefferrahmsoße, Marktgemüse, Petersilienknöpfe	24,00€
Bayerische Creme, Rhabarber-Erdbeerkompott, Mandelstreusel » im Glas serviert «	8,50€

Menüpreis	50,00€

Menü 2

Hausgeräuchertes Saiblingsfilet, Avocado-Wasabicreme, Kräutersalat	16,00€
Cremesuppe vom Karlsteiner Spargel mit Holsteiner Kochschinken	9,00€
Geschmorte Bäckchen vom Weiderind, Karottengemüse, Pastinakenpüree	26,00€
Holunderblüten Panna Cotta mit Waldbeerkompott» im Glas serviert «	8,50€

Menüpreis	59,50€

Menü 3

„Fränkisch Vitello“ Kalbsrücken -rosa gebraten-, Räucherforellensoße, Kapern, Römersalat	17,00€
Spargel-Graupenrisotto mit gegrillten Garnelen	18,00€
Zanderfilet, Petersilienpesto, Artischocken, Erbsen, Risoleekartoffeln	27,00€
Gebrannte Vanillekrem mit Passionsfruchtsorbet	10,00€

Menüpreis	72,00€

Menü 4

Allerlei vom Schottischen Lachs, Frankfurter grüne Soße, eingelegte Radieschen	17,00€
Hausgemachte Ravioli von Morchel & Perlhuhn, gehobelter Pecorino	16,00€
Filet vom Weiderind, Sc. Bernaise, Spargelgemüse, Butterkartoffeln	32,00€
Warmer Schokoladenkuchen, Mango-Minzsalat, Tahiti-Vanilleeis	11,00€
	—————
Menüpreis	76,00€

Menü 5

Carpaccio vom Schwertfisch, Limettenvinaigrette, Staudensellerie	17,00€
Saltimbocca vom Kabeljau & Parmaschinken auf Fondue vom Mittelmeergemüse	17,00€
Kalbsrücken -rosa gebraten-, Kohlrabi, Shii-Take Pilze, Erbsenpüree	32,00€
Grießgugelhupf, Erdbeer-Rhabarberkompott, hausgemachtes Mascarpone-Waldmeistereis	11,00€
	—————
Menüpreis	77,00€

Menü 6 >> vegetarisch <<

Auberginenröllchen mit Schafskäse, Tomaten-Olivenrelish, Rucolasalat	15,00€
Hausgemachte Gemüseravioli mit Frühlingskräutern, Ziegenkäse	15,00€
Hausgemachte Gnocchi, gebratener Spargel, Pinienkerne, Bärlauch	18,00€
Karamalisierte Limettentarte mit Himbeeren, Schokoladeneis	10,00€
	—————
Menüpreis	58,00€

Weißweine

2017	Mus(s) Muskateller & Muscaris feinherb Weingut Abril/Baden/Deutschland	0,75 l	30,00€
2016	Cuveé „Z“ trocken Kerner/Weißburgunder/Gewürztraminer/Riesling Weingut Höfler/Franken/Deutschland	0,75	28,00€
2016	Weißer Burgunder Qualitätswein trocken Weingut Reiss/Franken/Deutschland	0,75 l	28,00€
2016	Randersackerer Sonnenstuhl Silvaner VDP I. Lage trocken Weingut Störrlein-Krenig/Franken/Deutschland	0,75 l	34,00€
2017	Junge Reben Riesling Qualitätswein trocken Weingut August Kessler/Rheingau/Deutschland	0,75 l	30,00€
2016	Chardonnay IGT Weingut Allegrini/Vento/Italien	0,75 l	28,00€

Rosé

2016	MAHLZEIT Korrell Rosé Weingut Korrell/Nahe/Deutschland	0,75	28,00€
------	---	------	--------

Rotwein

2015	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€
2014	Knipser´s Gaudenz QbA trocken Cuvée Cabernet Sauvignon/Dornfelder/St.Laurent Weingut Knipser/Pfalz/Deutschland	0,75 l	32,00€
2016	Cran Cantaro Tempranillo D.O.P Weingut Navarro López/Vadepenas/Spanien	0,75 l	29,00€
2016	Col di Sasso Sanginovesse/Cabernet Sauvignon Weingut Banfi/Toskana/Italien	0,75 l	28,00€
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