

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:

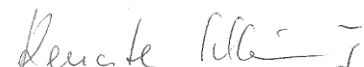
Renate Schleunung

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€
2013 Randersackerer Riesling Sekt Brut Weingut Störrlein/Krenig/Franken	10cl	7,60€
2013 Siebeldinger Königsgarten Spätburgunder Rosé Sekt Brut Weingut Wilhelmshof/Pfalz	10cl	7,60€
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	8,60€
Cynar mit Soda	5cl	6,60€
Pernod mit Eiswasser	5cl	6,60€

Wenig Alkohol/alkoholfreie Aperitifs

Roter Traubensecco Obsthof Van Nahmen	10cl	6,20€
Alkohlfreier Hugo Holundersirup/Ginger Ale/Minze	15cl	6,80€
Grapefruittraum Grapefruitsaft/Grenadine/Ginger Ale	15cl	7,00€
Ananas Fizz Ananassaft/Zitronensaft/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, Apfel-Meerrettich 5,50€
- Kablstatar, Wachtelei 5,50€

Menü 1

Sommerliche Blattsalate, geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei	8,50€
Kalte Gurkensuppe, Schmand, confierte Garnelen	9,00€
Filet vom Schwäbisch-hällischen Landschwein, frische Pfifferlinge, Kartoffel.Kräuterpüree	24,00€
Bayrische Vanillekrem, Kirschkompott, Baiser » im Glas serviert «	8,50€
	—————
Menüpreis	50,00€

Menü 2

Rucolasalat mit italienischem Landschinken, Tomatenrelish, Ziegenkäse	12,00€
Ravioli von Landschwein & Zucchini, Salbeibutter, Parmesan	16,00€
Gekräuterte Maispouardenbrust, Karottengemüse, hausgemachte Bärlauchgnocchi	24,00€
Cremé Brûléé, Erdbeersorbet	10,00€
	—————
Menüpreis	62,00€

Menü 3

Tatar vom Rauchlachs, Avocado, Kräutersalat	17,00€
Weißer Tomatensuppe, Thunfisch, Basilikumöl	9,50€
Rücken vom Weidekalb, Artischocken-Bohnengemüse, Macairekartoffeln	32,00€
Weißes Schokoladenmousse, Himbeeren, Pistaziencrumble	11,00€
	—————
Menüpreis	69,50€

Menü 4

Carpaccio vom Pulpo, Tomatenvinaigrette, Staudensellerialesalat	17,00€
Jakobsmuscheln, mediterrane Gemüsegrauen	18,00€
Filet vom Weiderind, frische Erbsen, Pilze, hausgemachte Gnocchi	32,00€
Sorbetteller mit frischen Früchten, süßes Pesto	12,00€
	—————
Menüpreis	79,00€

Menü 5

„Fränkisch Vitello“ Kalbsrücken -rosa gebraten-, Räucherforellensoße, Kapern, Römersalat	17,00€
Petersilienwurzelcremesuppe, Perlhuhn, Sommertrüffel	9,50€
Rehrücken, Kirsch-Pfeffersoße, Spitzkohl, Selleriepüree	32,00€
Schokoladenbrownie mit Waldbeeren, Quark-Minzeis	12,00€
	—————
Menüpreis	70,50€

Menü 6 >> vegetarisch <<

Pilzquiche, Frankfurter Grüne Soße, Kräutersalat	14,00€
Hausgemachte Ricottaravioli, Zucchini, Kirschtomaten	15,00€
Gegrillte Grießschnitten mit Pesto, Paprikagemüse, Oliven	18,00€
Panna Cotta mit Mango-Minzsalat >> im Glas serviert <<	9,00€
	—————
Menüpreis	56,00€

Weißweine

2017	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€
2017	„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€
2017	Michelbacher Riesling Qualitätswein trocken VDP Ortswein Weingut Höfler/Franken/Deutschland	0,75 l	30,00€
2017	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€
2016	Knipser´s Gaudenz QbA trocken Cuvée Cabernet Sauvignonk/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	0,75l	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