

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:

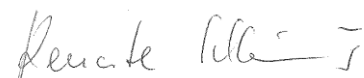
Renate Schleunung

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	5,20 €
2016 Randersackerer Riesling Sekt Brut Weingut Störrlein/Krenig/Franken	10cl	7,50 €
2016 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 €
Kesselwasser Martini Bianco /Williams Christ Birne	6cl	10,00 €
Alkoholfreier Aperitif		
Roter Traubensecco Van Nahmen –	10 cl	6,00 €
Hugo – Alkoholfrei –	15 cl	6,80 €
Indian Summer – Weißer Traubensaft, Johannisbeersaft, Tonic	15 cl	6,50 €
Red Apple – Apfelsaft, Johannisbeersaft, Pfirsichsaft, Soda	15 cl	7,00 €

Kleine Köstlichkeiten zum Aperitif

Mini Quiche in verschiedenen Varianten pro Stück 2,20 €

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

Crostinis in verschiedenen Varianten pro Stück 2,80 €

- Tomate und Basilikum
- Oliven und Tapenade
- Geflügelleber und Balsamico
- italienische Schinkenspezialitäten

Kleine Köstlichkeiten auf Löffeln serviert pro Stück

- Schafskäse, Ratatouille und Oliven 4,80 €
- Nordseekrabben mit grüne Soße Schmand 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 €
- Saiblingskaviar, Ei 5,50 €

Menü 1

Feldsalat, Walnussdressing, Croûtons, Speckchips	9,00 €
Steckrübensuppe, Rauchlachs	9,00 €
Entenbrust-rosa gebraten-, Rot- & Rosenkohl, Apfel-Kartoffelgratin	26,00 €
Weißer Zimt Bayrisch Kren, Zwetschgenkompott, Mandel-Streusel	9,00 €
	—————
Menüpreis	53,00 €

Menü 2

Gegrillte Riesengarnele, Orangenbutter, Salat von eingelegtem Kürbis	18,00 €
Entenkraftbrühe, hausgemachte Ravioli, Shiitake Pilze	9,00 €
Frischlingskeule mit Dörripflaumen gefüllt, Spitzkohlgemüse, Brezn`Knödel	24,00 €
Haselnusskrokantparfait, Apfel-Quittenkompott, Vanillecrème	10,00 €
	—————
Menüpreis	61,00 €

Menü 3

Hausgebeiztes Lachsfilet, Frankfurter Grüne Soße Schmand, Schwarzwurzelsalat	17,00 €
Winterkabeljau im Pancettamantel, Balsamicolinsen	18,00 €
Rücken vom Spessarthirsch, Cassisjus, Rosenkohlblätter, Kürbispüree	32,00 €
Warmer Schokoladenkuchen, Orangen-Stracciatella Eis	10,00 €
	—————
Menüpreis	77,00 €

Menü 4

Roulade vom Perlhuhn, Trüffelmayonnaise, Wurzelgemüsesalat	17,00 €
Pastinakencrèmesuppe, geräucherte Jacobsmuschel	9,00 €
Rehkeule -rosa gebraten-, Wirsinggemüse, Haselnussschupfnudeln	25,00 €
Zwetschgen-Mandelcrumble, weißes Zimteis	10,00 €
	—————
Menüpreis	61,00 €

Menü 5

Allerlei von der Bauernente, Spitzkohlsalat, Maronen	17,00 €
Zanderfilet, rote Bete Graupen, Meerrettichschaum	18,00 €
Filet vom Weiderind, getrüffelte Schwarzwurzeln, Petersiliengnocchi	32,00 €
Apfel-Quittenstrudel, Spekulatiuseis, Rum Sabayone	12,00 €
	—————
Menüpreis	79,00 €

Menü 6 >> vegetarisch <<

Gelbe Beete Carpaccio, Tatar von Kräuterseitlingen, Schnittlauchviniagrette	14,00 €
Gebackene Schwarzwurzeln, Graupenrisotto	14,00 €
Allerlei vom Muskatkürbis	18,00 €
Bratapfel mit Marzipan gefüllt, weißes Zimteis	8,00 €
	—————
Menüpreis	54,00 €

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 Störrlein/Franken/Deutschland	0,75	28,00€
2017	Weißer Burgunder Qualitätswein trocken Weingut Reiss/Franken/Deutschland	0,75 l	28,00€
2016	„Pur Mineral“ Silvaner Qualitätswein trocken Weingut Rudolf Fürst/Franken/Deutschland	0,75 l	32,00€
2017	„The Daily August“ Riesling Qualitätswein trocken Weingut August Kessler/Rheingau/Deutschland	0,75 l	32,00€
2017	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken Weingut Schäfer/Bio/Rheinhessen/Deutschland	0,75l	28,00€
2017	Chardonnay IGT Weingut Allegrini/Veneto/Italien	0,75 l	29,00€

Rosé

2017	MAHLZEIT Korrell Rosé Qualitätswein trocken Weingut Korrell/Nahe/Deutschland	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 Qualitätswein trocken Cuvée Cabernet Sauvignon/Dornfelder/St.Laurent Weingut Knipser/Pfalz/Deutschland	0,75 l	32,00€
2015	Alves Vieira Vino Tinto Reserva IGP Syrah/Alicante Bouchet/Toskana/Italien	0,75 l	30,00€
2016	Col di Sasso Sanginovese/Cabernet Sauvignon Weingut Banfi/Toskana/Italien	0,75 l	28,00€
2015	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