

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:

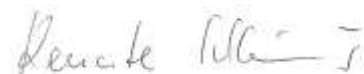
Renate Schleunung

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	7,70 €
2016 Siebeldinger Königsgarten Spätburgunder Rosé Sekt Brut Weingut Wilhelmshof/Pfalz	10cl	7,70 €
Fränkischer Kir Royal Franken Sekt /Creme de Cassis	10cl	8,0 €
Apfelwein Sprizz Apfelwein/Johannisbeersaft/Sekt	15cl	8,20 €
Aperol Sprizz Aperol/Weißwein/Zitronenlimonade	15cl	7,70 €
Hugo Holundersirup/Sekt/Minze	15cl	7,70 €
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	7,70 €
Campari (mit Farbstoff) Orange	5cl	8,70 €
Cynar mit Soda	5cl	6,70 €
Pernod mit Eiswasser	5cl	6,70 €
Kesselwasser Martini Bianco /Williams Christ Birne	6cl	10,20 €
Alkoholfreier Aperitif		
Traubensecco Van Nahmen	10 cl	6,20 €
Hugo – Alkoholfrei –	15 cl	6,80 €
Indian Summer – Weißer Traubensaft, Johannisbeersaft, Tonic	15 cl	7,00 €
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 3,20 €

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

Kleine Köstlichkeiten auf Löffeln serviert pro Stück

- Schafskäse, Ratatouille und Oliven 4,80 €
- Nordseekrabben mit grüne Soße Schmand 5,00 €
- Roastbeef mit Sc. Tatar 5,00 €
- „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, Pilzvinaigrette, Croutons	10,00 €
Pastinakencremesuppe, geräucherter Lachs	9,00 €
Bäckchen vom Landschwein, Karottengemüse, Kartoffel-Kräuterpüree	24,00 €
Gebrannte Vanillekrem, Passionsfruchtsorbet	10,00 €
	—————
Menüpreis	53,00 €

Menü 2

Kalbstafelspitz rosa -pochiert-, Frankfurter grüne Soße, gebackenes Wachtelei	16,00 €
Rinderkraftbrühe, Gemüsestreifen, hausgemachte Ravioli	9,00 €
Zanderfilet, cremiger Spitzkohl, Würfelkartoffeln	28,00 €
Zwetschgencrumble, hausgemachtes weißes Schokoladeneis	10,00 €
	—————
Menüpreis	63,00 €

Menü 3

Allerlei vom Schottischen Lachs, Avocado, Kräutersalat	17,00 €
Kürbiscremesuppe, Nordseekrabben	9,00 €
Brust vom Schwarzfederhuhn, getrüffeltes Kohlrabigemüse, hausgemachte Gnocchi	25,00 €
Bayrische Vanillekrem mit Balsamicokirschen, Brownie	10,00 €
	—————
Menüpreis	61,00 €

Menü 4

Warmer Ziegenkäse, Birnenrelish, karamalisierte Walnüsse, Römersalat	15,00 €
Kabeljaufilet, Kokos-Limettenschaum, Kürbis	18,00 €
Filet vom Weiderind, Bohnengemüse, Rotweinschalotten, Kartoffelgratin	33,00 €
Warmer Schokoladenkuchen, Apfel-Quittenkompott, Mascarponeeis	12,00 €
	—————
Menüpreis	78,00 €

Menü 5

Tatar vom Weidekalb, Trüffel, Eigelbcreme, Feldsalat	17,00 €
Gegrillter Seeteufel auf Rote Bete Graupen, Meerrettichschaum	18,00 €
Rücken vom Spessarthirsch, Spitzkohl, Kräuterseitlinge, Kürbispüree	32,00 €
Pralinenparfait im Baumkuchenmantel, Portweinfeigen	12,00 €
	—————
Menüpreis	79,00 €

Menü 6 >> vegetarisch <<

Salat von eingelegtem Kürbis, Ziegenkäse	14,00 €
Weißweinrisotto, frische Pilze, Lauchzwiebeln	15,00 €
Allerlei von Blumenkohl & Kartoffel	18,00 €
Grießgugelhupf, dunkles Schokoladeneis, Mirabellen	11,00 €
	—————
Menüpreis	58,00 €

Weißweine

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

Rosé

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

Rotwein

2017	Michelbacher Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Höfler/Franken/Deutschland	0,75 l	32,00 €
2017	Wasserloser Luhmännchen Schwarzriesling Kabinett halbtrocken Weingut Klaus Simon/Franken/Deutschland	0,75 l	30,00 €
2016	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 €
2018	Morellino de Scansano DOCG Fattoria le Pupille/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 2,50 €

Kaffeegedeck
in einem anderen Raum oder Terrasse
Preis pro Person 3,50 €

Dekoration

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

Menükarten

Menükarten erstellen wir zum Preis von 2,00 € pro Stück.

Stuhlhussen

Weißer Hussen berechnen wir mit 4,00 € pro Stück.

Tischkarten

Frische Efeublätter beschriften wir mit den Namen der Gäste ohne Berechnung