

SEEBLICK
Feiern & Tagen in Haltern
Bootshaus Strandallee

Inhalt

Angebote für Festivitäten

„SEEBLICK“

Für Ihre Feierlichkeiten mit Liebe zum Detail zubereitet, genießen Sie
Ihren besonderen Anlass mit einem fantastischen Blick auf den
Halterner SEE!!

Pauschalarrangement

Speisen

Buffet nach Wahl

Getränke

Veltins vom Fass oder König Pilsener vom Fass

Alster, Krefelder, Radler

Veltins alkoholfrei

Frankenheim Alt und Blue

Maisel's Weizenbier, Maisel's Weizenbier alkoholfrei

Gerolsteiner Gourmet, medium, naturel

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Orangen- und Apfelsaft, Lift Apfelsaftschorle

Weißwein, Rosè Wein, Rotwein

Geldermann Sekt oder Prosecco Scavi & Ray

3 Spirituosen, 2 Longdrinks (nach Wahl)

Kaffeespezialitäten

Preis pro Person

110,00 €

Das Pauschalarrangement gilt für die Zeit

von 16:00Uhr bis 04:00Uhr

Die bestellte Personenzahl wird abgerechnet, lediglich bei geringerer Anzahl am Veranstaltungstag werden die Getränke der fehlenden Gäste vergütet.

In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Servicepersonal, 3 Empfangshäppchen, Mitternachtssnack, Stuhlhussen

Nicht enthalten sind Blumen, DJ, Kuchen, Menükarten

Buffet „Strandallee“

Vorab

Gebratener Sesamlachs auf Erbsenpüree & Gewürz Zwiebeln
Wildfang-Gamba an Mango-Papaya-Konfit, Lachsrose auf Gurken-Radieschen-Salat
Melonenkügelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico,
Bufala di Campana im Pesto Rosso
Austernpilzragout mit Serrano und geschmolzener Zwergtomate
Zart rosa Roastbeef Röllchen mit Coles-Law, Antipasti in Olivenöl eingelegt

Vitamine

Knackige Wildkräuter Mischung, Sonnenblumenkerne, Schafskäsewürfel, Oliven &
Malzcroutons
Himbeeren Vinaigrette, Parmesan- & French Dressing
Konfekt-Brötchen, Rotwein- & Salzbutter

Frisch aus dem Wok für Sie zubereitet:

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Belugalinsen & Senfschaum
Streifen von der Maispoularde, knackiges Gemüse & Teriyaki Sauce

Vom Brett

Angus Roastbeef aus dem Sous Vide an Barolo-Frühlingslauch-Jus

Vegetarisch

Mini Knödellinos (rote Beete, Kräuter, Classic) an feinem Ratatouille

Das gehört dazu

Basmatireis, Kräuterkartoffelchen in der Schale gebraten
Marktfrisches Gemüse mit Sauce Choron

Für den süßen Zahn

Chili-Mango-Mousse
Cappuccino Panna-Cotta, schokolierete Früchte
Vanille-Quarkschaum mit Erdbeeren

Speisenpreis pro Person

36,50 €

Buffet „Am See“

Vorab

Knallgrünes Kaiserschoten Stampf mit Stremel Lachs
Wildfang-Gamba im Kartoffelmantel an Safran-Aioli-Curry
Serrano-Schinken am Stück mit Parmesan-Chips
Buscettas mit schwarzen & grünen Oliven, Basilikum-Tomaten & BBQ-Hähnchen
Bufala Campana im Pesto-Mantel & Zwergtomaten

Vitamine

Wildkräutermischung mit Schafskäse, Mandel-Oliven, Kräutercroutons & Kürbiskernen
Vinaigrette, French & Kartoffel-Dressing
Konfekt-Brötchen, Artischocken & Kräuterbutter

Aus dem Wok frisch für Sie zubereitet:

Maispoularden-Medaillons mit knackigem Gemüse und Chili-Mango-Dip
Milchkalb-Streifen mit frischen Austernpilzen & Zuckerschoten

Vom Tranchierbrett

Irisches Rinderfilet aus dem Sous-Vide an Birnen-Barolo-Jus

Vegetarisch

Gefüllte Panzerotti auf einem Pesto mit frischen Kräutern & geschmorten
Strauchtomaten

Das gehört dazu

Maisküchlein, Speckböhnchen, Schupfnudeln mit Frühlingslauch, Sahnkartoffeln mit
Parmesan

Für den süßen Zahn

Schokoladen-Brownie mit Vanillerahm
Käse vom Brett mit Trauben & Obstarrangement
Blutorangen Creme

Speisenpreis pro Person

36,50 €

Buffet „SEE Blick“

Vorab

Rote Beete Carpaccio mit Graubrotwürfel und Trüffel Öl
Jamon Serrano mit Parmesan-Chips
Weißer Heilbutt, Whiskey-Lachs & Forellenfilet auf Pumpernickel Talern
Mozzarella-Spieße im Pesto Mantel & frischem Basilikum
Hauchdünn geröstete Graubrotscheiben mit Tomaten-Kräutern auf Ackersalat

Vitamine

Knackige Wildkräutermischung, Baby-Blattspinat, Zwergtomaten, Brotcroutons, Feta
& Parmesan-Chips, Balsamico & Sahne-Dressing
Geflügel-Curry mit Chili, Couscous mit Blatt Petersilie, Feta-Käse mit Oliven
Konfekt-Brötchen, Kräuterbutter, Salzbutte

Aus dem WOK frisch für Sie zubereitet:

Medaillons vom Seeteufel mit einer leichten Hummersauce
Streifen von der französischen Entenbrust, knackiges Gemüse, Chili-Mango-Dip

Vom Tranchierbrett

Schweinefilet im ganzem aus dem Sous-Vide im Kräutermantel, Gorgonzola-Sauce

Vegetarisch

Gnocchi mit frischen Feigen und Ziegenkäse frisch aus dem Ofen

Das gehört dazu

Jasmin-Reis, Rosmarin-Kartöffelchen, Marktfrisches Gemüse mit Sauce Choron
Kartoffel-Gratin mit Parmesan-Haube

Für den süßen Zahn

Friskäse Quark mit Sauerkirschen und Krokant
Weiße und braune Mousse von der Zartbitterschokolade,
Exotisches Obstarrangement mit Mascarpone und Minze

Speisenpreis pro Person

36,50 €

Buffet „Fährhaus“

Vorab

Bufala Campana an Pesto Rosso
Melonenkugelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico
Vitello Tonnato an einer Thunfischmarinade & Olivensplittern
Prosciutto di Parma auf geröstetem Ciabatta und Parmesan-Chips
Antipasti in Olivenöl mariniert

Vitamine

Knackige Wildkräuter-Mischung, Mandel & Knoblauch Oliven,
Zwergtomaten & Ciabatta Bruch
Vinaigrette, Balsamico- & italienisches Dressing
Brotsalat mit Rucola, Avocado-Orangen-Salat
Ciabattinis, Walnuss Baguette, Konfekt-Brötchen, Kräuterbutter, Oliven Butter

Für den großen Hunger

Piccata Milanese auf Mini Ratatouille
Filetmedaillons unter einer Tomaten-Roquefort Haube auf jungem Blattspinat
Bunte Fettuccini in einer Langusten-Creme mit gebratenen Lachstranchen

Vegetarisch

Gefüllte Panzerotti auf einem Basilikum-Pesto mit geschmolzenen Rispentomaten, dazu
Parmesan

Das gehört dazu

Kleine Kartoffelchen mit frischen Kräutern, Penne Rigatoni
Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse

Für den süßen Zahn

Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Tiramisu auf Vanillespiegel mit frischen Früchten
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme und frischer Minze

Speisenpreis pro Person

34,50 €

Buffet „Kanu“

Vorab

Lachs-Matjes-Tatar auf gerösteten Graubrotsscheiben
Kleine Milch-Kalb-Schnitzelchen im Knuspermantel
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Croutons
Tranchen vom Rauchlachs an Honig-Dill-Senf-Dip
Buscetta mit BBQ Hähnchen, Basilikum-Tomaten

Vitamine

Wildkräuter-Mischung, Feta, Malzcroutons, Sonnenblumenkerne, Mandel-Oliven
Klarer Kartoffelsalat, Sahne-Gurkensalat, Bauernsalat
Partybrötchen, Schmalz, Kräuterbutter

Für den große Hunger

Knusperente mit Rotkohl und Apfel-Olivenöl-Püree
Fangfrisches Kabeljau, Ackerbohnen
Schweinebauch auf Rahm-Stiel Mus

Vegetarisch

Gebackene Champignons auf jungem Blattspinat mit dem „Blubb“

Das gehört dazu

Pfannenfrische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Mais-Küchlein

Für den süßen Zahn

Rote Beerengrütze mit Vanillerahm
Pumpnickel Creme mit Sauerkirschen
Frischkäse mit Beerenfrüchten und Löffelbiskuit

Speisenpreis pro Person

33,00 €

Buffet „Heimat“

Vorab

Lachs-Matjes Tatar auf geröstetem Graubrot
Kleine Milch-Kalb-Schnitzel im Knuspermantel
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Croutons
Tranchen vom Rauchlachs mit Honig-Dill-Senf-Dip

Vitamine

Wild-Kräuter-Mischung, Feta, Malzcroutons, Sonnenblumenkerne, Mandel-Oliven,
Klarer Kartoffelsalat, Sahne-Gurkensalat, Bauernsalat

Von unserer Brotstation am Wagen

Verschiedene Sorten Brot und Brötchen,
Salze, Pfeffermühlen, Öle, Buttersorten und Dips

Für den großen Hunger

Königsberger Klopse in Kaperntunke mit Salzkartoffeln,
Krustenbraten unter einer Kräuterhaube an Rahmwirsing

Aus der Pfanne

Fangfrisches Kabeljau-Filet mit Ackerbohnen
Blutwurst an Apfel-Kartoffel-Stampf & Schmorzwiebeln

Fleischlos aber nicht reizlos

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse frisch aus dem Ofen

Das gehört dazu

Pfannenfrische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Saisonales Gemüse

Für den süßen Zahn

Rote Beerengrütze mit Vanillerahm
Pumpenickelcreme mit Sauerkirschen
Cappuccino Creme

Speisenpreis pro Person

32,00 €

Buffet „Der Anleger“

Vorab Zum Empfang

Mini Reibepuffer mit Lachs, Mettwurst, Zwiebelringe

Vorab

Melone mit Schafskäse und Aceto Balsamico

Hausgebeizter Lachs auf Gurken-Radieschen Salat

Buscetta gemischt & Mini Burger verschieden belegt

Beluga Linsen mit sautierten Austernpilzen und Zwergtomaten

Vitamine

Wild-Kräutersalat mit Kürbiskernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven,
Parmesanchips

Balsamico Dressing, French Dressing

Konfekt Brötchen, Rotweibutter, Salzbuttei

Aus dem WOK & dem Chafing Dish

(in Porzellanschälchen am Buffet angerichtet)

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse gratiniert

Mini Knödellinos (Rote Beete, Kräuter und Classic), mit Champignon-Lauch Rahm

Streifen vom argentinischen Angus Rind mit frischen Pfifferlingen an

Schalotten-Rotwein-Reduktion, dazu Schupfnudeln

Vom Tranchierbrett

Schweinefilet aus dem Sous-Vide Garverfahren an

Mozzarella-Basilikum-Tomatensauce, dazu Mais Kuchlein

Für den süßen Zahn

Friskäse mit Krokant

Quark Creme mit Kirschen und Löffelbiskuit

Mousse von brauner Zartbitterschokolade

Speisenpreis pro Person

34,50 €

Gabelbuffet EXCLUSIV

Vorab zum Empfang

Buscettas mit Tomaten- Basilikum Couli

Am Buffet

Melone mit Schafskäse und Aceto Balsamico

Garnelen in Mango Papaya Konfit

Beluga Linsen mit sautierten Austernpilzen und Zwergtomaten

Hausgebeizter Lachs auf Gurken- Radieschen Salat

Vitamine

Wild- Kräutersalat mit Kürbiskernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven,

Zwergtomaten, Parmesanchips, Balsamico Dressing, French Dressing

Konfekt Brötchen, Rotweinbutter, Salzbutter

Aus dem WOK & aus dem Chafing Dish

(in Porzellanschälchen am Buffet angerichtet)

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse gratiniert

Seeteufel Medaillon auf Hummer- Erdbeeren Salat an Chardonnay Kräuter Sauce

Rigatoni mit Wintertrüffel und knackigem Gemüse, Chili Mango Dip

Streifen vom argentinischen Angus Rind mit frischen Pfifferlingen, Schalotten- Rotwein

Reduktion, dazu Schupfnudeln

Süße Kompositionen im Gläschen

Mousse von brauner Zartbitterschokolade

Schokoladen Brownie mit Vanillecreme

Himbeerquark auf weißer Schokolade

Speisenpreis pro Person

34,50 €

„Frühstück am See“

Nur der frühe Vogel fängt....

Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto

Serrano vom Vorderschinken, Tiroler Schinken

Junger Gouda, Butterkäse, Frischkäse, Bufala Campana

Hausgebeizter Lachs, Sylter Matjes Dip, Lachs Provencial

Geflügelsalat mit Madras-Curry, Ziegenkäse, Kräuter-Quark

Frisches Obst, Joghurt mit Beeren und Ahornsirup, Vitaminschock

Marmeladen und Bienenhonig

Rührei mit feinen Kräutern, Bacon, Chorizzo

Kartoffelbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Ciabatta Stangen,

Kulinarisches Brötchen Trio

Dunkle & Helle Singletten, Krustenbrot, Laugen Tessiner Brot

Butter, Becel, Avocado-Crème

Inklusive Möller Obstsäfte

Orange, Apfel, Maracuja & Rhabarber

Speisenpreis pro Person

18,90 €

.... Die Erweiterung....

Wenn der frühe Vogel gefangen hat

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eier Stich, Markklößchen und Rindfleisch

Knackige Wildkräutersalate mit Feta, Malzcroustons, Oliven und

Sonnenblumenkernen

Parmesandressing, Himbeeren- Vinaigrette

Maispoularden Spitzen mit knackigem Gemüse und Jasmin Reis,

dazu Chili Mango Dip

Burgunder Braten mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Schupfnudeln mit geschmorten Rispentomaten und Lauchstreifen

Cappuccino Panna Cotta

Rote Beeren- Grütze mit Vanillecreme

Oder

Tomatenessenz mit Basilikum- Quarkklößchen

Knackige Wildkräutersalate, Oliven, Feta und Kürbiskerne

Cocktaildressing, Kartoffel - Dressing

Milchkalb- Streifen mit frischen Wiesenchampignons und Zuckerschoten an

Birnen- Barolo Jus, dazu Hickel Kartoffelchen mit frischen Kräutern

Schweinebauch auf Rahm- Stimus, dazu dreierlei kleine Knödellinos

Gebackener Schafskäse auf jungem Blattspinat

Blutorangencreme

Münsterländer Herrencreme

Oder

Spinatcremesüppchen mit Pilzklößchen

Knackige Wildkräutersalate, schwarze und grüne Oliven, Kräutercroutons, Mais,

Kidney Bohnen

Vinaigrette, Caesar Dressing und Zitronen- Sahne Dressing

Rindersaftgulasch mit frischen Champignons, dazu Butterspätzle

Schweinefiletmedaillons unter einer Tomaten Roquefort Haube auf

Ackerbohnen, dazu Kräuter Kartoffelchen

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten

Vanillecreme mit Sauerkirschen

Speisenpreis für die Erweiterung pro Person

24,50 €

Klein – aber fein

das andere Fingerfood

Stellen Sie sich individuell Ihr Fingerfood zusammen

5 Teile pro Person 16,00 €

7 Teile pro Person 20,00 €

10 Teile pro Person 25,50 €

In kleinen Porzellanschälchen (kalt)

Gebratener Sesam-Lachs auf Erbsen Püree und Gewürz Zwiebeln

Wildfang Gamba in einer Kräuter Tempura mit Safran- Aioli Curry

Knallgrünes Kaiserschoten Stampf mit Stremel Lachs

Hausgebeizter Lachs mit Gurken- Radieschen Salat

Melonenkugeln mit Schafskäse und Aceto Balsamico

Wildfang Garnelen in Mango- Papaya Salsa

Bufala Campana an Pesto Rosso

Mini Burger mit kleinen Fleischpflanzerln und Käse

Mini Pita Schiffchen mit Tomate- Mozzarella- Basilikum

Mini Weizenfladen verschieden gefüllt

In kleinen Porzellanschälchen (Warm)

Gnocchi mit Ziegenkäse gratiniert an Feigen und Rucola

Paprika- Poularden Spießchen mit Fenchelsalat und Minze –Joghurt

Mini Knödelchen in Champignon- Lauchcreme

Filetmedaillon mit einer Roquefort- Tomaten Haube auf Ackerbohnen

Asia- Nudeln am Spieß an Ananas- Chinakohl

Medaillons vom Seeteufel auf Safran Lauch

Schupfnudeln mit geschmolzenen Zwergtomaten und Frühlingslauchstreifen

Süßes im Gläschen

Mousse von brauner Zartbitterschokolade mit Eierlikörhäubchen

Frischkäse Charlotte mit Sauerkirschen und Löffelbiskuit-Bruch

Crème Karamell mit feinen Orangenfilets

Cappuccino- Panna Cotta mit Schokoladensplittern

Chili- Mango Mousse

Himbeerquark auf weißer Schokolade

Nickis Tiramisu mit Cognac, feinem Mocca und einem Hauch von Amaretto

Zusätzlich noch ein Süppchen gefällig ???

Serviert in einer kleinen Kaffeetasse

Kürbis- Ingwer Suppe mit Graubrot- Spieß	Liter	9,80 €
Leichte Kartoffelcreme mit Malz Croutons	Liter	9,80 €
Rotkohl Süppchen mit Streifen vom Hasenfilet	Liter	9,80 €
Crèmesüppchen vom Blattspinat mit Pilzklößchen	Liter	9,80 €

„Der Geburtstag am SEE I“

Vorab

Melone mit Schafskäse und Aceto Balsamico
Hausgebeizter Lachs auf Gurken-Radieschen Salat
Buscetta mit BBQ Hähnchen, Oliven & Tomatenkulis
Mini Burger mit Serrano, Tomate-Mozzarella & Frikadelle
Verschieden gefüllte kleine Weizenfladen

Vitamine

Wildkräuter-Salat mit Sonnenblumenkernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven
und Parmesan-Chips, Himbeer-Vinaigrette & French Dressing
Konfekt-Brötchen, Rotweinbutter, Kräuterbutter

Für den großen Hunger

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse gratiniert
Streifen vom Hähnchenfilet mit knackigem Gemüse, Mango-Chili-Dip, Basmatireis
Mini Knödelinos (Rote Beete, Kräuter & Classic), mit Champignon-Lauch Rahm
Schweinefilet aus dem Sous-Vide Garverfahren, Mozzarella-Basilikum-
Tomatensauce, Maisküchlein

Für den süßen Zahn

Frischkäse mit Krokant
Quark Creme mit Kirschen und Löffelbiskuit
Mousse von brauner Zartbitterschokolade

Speisenpreis pro Person

29,90 €

„Der Geburtstag am SEE II“

Vorab

Bufala Campana an Pesto Rosso
Mini Pita Schiffchen mit Feta, getrocknete Tomaten & Lachstranchen
Beluga-Linsen mit sautierten Wiesenchampignons und geschmorten Zwergtomaten
Matjes-Tatar auf geröstetem Graubrot
Antipasti Arrangement in Olivenöl mariniert

Vitamine

Curry-Geflügel mit Chili, Hirtensalat mit Oliven, Basilikum-Tomaten
Wild-Kräutersalat mit Feta, Croutons, Kürbiskernen & Parmesan-Chips, Cäsar-
Dressing
Konfekt-Brötchen, Kräuterbutter, Schmalz

Für den großen Hunger

Paprika-Poularden-Spießchen mit Fenchelsalat und Minze-Joghurt
Filetmedaillons mit einer Roquefort-Tomaten Haube auf Ackerbohnen,
Kleine in der Schale gebratenen Kartoffelchen mit Kräutern
ASIA Nudeln am Spieß auf Ananas-Chinakohl
Krustenbraten gefüllt mit Saftschinken & jungem Gouda an Kräutersauce,
Kartoffelgratin, Schupfnudeln

Für den süßen Zahn

Frischkäse Charlotte mit Sauerkirschen und Löffel-Biskuit
Chili Mango Mousse
Erdbeeren mit Mascarpone und frischer Minze

Speisenpreis pro Person

29,90 €

„Der Geburtstag am SEE III“

Vorab

Kleine Milch-Kalb Schnitzel im Knuspermantel
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Croutons
Tomaten-Tatar mit westfälischem Landschinken
Tranchen vom Rauchlachs an Honig-Dill-Senf
Mango-Papaya Konfit mit Ziegenkäse

Vitamine

Farfalle-Schinken Salat, Broccoli-Salat, Sahne-Krautsalat, Dill-Gurkensalat
Wildkräuter Mischung mit verschiedenen Dressings
Konfekt-Brötchen & Salzbutter, Kräuterbutter

Für den großen Hunger

Crostinis (Thunfisch, Mozzarella, Hähnchen) mit Cheddar-Cheese frisch aus dem
Ofen
Sous-Vide gegartes Roastbeef unter einer Senf Zwiebel Kruste, Sauce Bernaise,
Kräuterkartoffelchen und Speckböhnchen
Schupfnudeln mit frischen Champignons und Frühlings-Lauch, Kräuter-Dip
Fangfrisches Kabeljau-Filet auf Rahmwirsing & Butterreis

Für den süßen Zahn

Braune Mousse von der Zartbitterschokolade
Frischer Obstsalat mit Cointreau
Himbeer-Quark auf weißer Schokolade

Speisenpreis pro Person

29,90 €

Geburtstagsarrangement

Veltins vom Fass oder König Pilsener vom Fass

Veltins alkoholfrei

Krefelder, Alster, Radler

Maisel's Weizenbier, Maisel's Weizenbier alkoholfrei

Softgetränke

Säfte

Weißwein, Rotwein, Rose Wein

Geldermann Sekt

Kaffeespezialitäten

Pauschal pro Person incl. Buffet nach Wahl und Getränke

Geburtstag I	75,00 €
Geburtstag II	75,00 €
Geburtstag III	75,00 €

Erweiterungen

Cocktails	Stk.	4,50 €
Stuhl Hussen	Stk.	5,00 €
Mitternachtssnack (Currywurst im Kultbecher)	pro Person	4,50 €
Empfangshäppchen (3 Stück pro Person)	pro Person	4,50 €

Die Verwendung von Konfetti, Wunderkerzen, Feuerwerk und Nebelmaschinen ist nicht gestattet.

Bitte teilen Sie dies auch Ihren Gästen und Fremddienstleistern mit.

Bei Nichtbeachtung können zusätzliche Reinigungskosten in Rechnung gestellt werden.

Getränke

Biere

Veltins vom Fass,	Liter	8,00 €
König Pilsener vom Fass	Liter	8,00 €
Veltins V plus Lemon	0,33l	3,00 €
Veltins alkoholfrei	0,33l	3,00 €

Alkoholfrei

Gerolsteiner Gourmet	0,75l	7,00 €
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75l	7,00 €
Lift Apfelsaftschorle	Liter	7,50 €
Coca Cola, Coca Cola zero	Liter	7,50 €
Fanta, Sprite	Liter	7,50 €
Schweppes	Liter	8,00 €
Säfte	Liter	8,50 €

Weine / Sekt / Prosecco

Weißwein	0,75l	ab	21,50 €
Rose Wein	0,75l	ab	20,50 €
Rotwein	0,75l	ab	22,80 €
Geldermann Sekt	0,75l		21,50 €
Geldermann Sekt rosé	0,75l		23,50 €

Heiße Getränke

Filterkaffee	Liter	8,50 €
Tee, verschiedene Sorten,	Liter	5,50 €
Cappuccino, Espresso		2,90 € / 2,50 €
Milchkaffee, Latte Macchiato		2,90 € / 3,20 €
Heiße Schokolade		2,50 €

Spirituosen nach Absprache