



## Herzlich Willkommen im Fleming's Hotel Frankfurt an der Neuen Börse

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, Ihnen mit dieser Bankettmappe einen Einblick in unser Konferenzangebot zu geben.

Auf einer Konferenzfläche von 1300 m<sup>2</sup> befinden sich auf zwei Etagen 16 vollklimatisierte und schallisolierte Veranstaltungsräume und Tageslichtsuiten für bis zu 550 Personen. Damit bieten wir Ihnen den idealen Rahmen für Ihre Anforderungen und Bedürfnisse. Professionelle Betreuung vor Ort lässt Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Ereignis werden.

Gerne berät Sie unser Bankettteam und steht Ihnen bei der Organisation Ihrer Veranstaltung als professioneller Partner zur Seite.

Telefon: +49 69 506040 200

Telefax: +49 69 506040 202

E-Mail: [conference.fra.neueboerse@flemings-hotels.com](mailto:conference.fra.neueboerse@flemings-hotels.com)

[www.flemings-hotels.com](http://www.flemings-hotels.com)



## FLEMING'S COMFORT-PAUSCHALE:.....

- ▶ Bereitstellung Haupttagungsraum  
inkl. Schreibblock, Stift und einer süßen Überraschung
- ▶ Standardtechnik: Leinwand, Pinnwand, Flipchart
- ▶ inklusive Beamer
- ▶ zwei verschiedene Sorten Mineralwasser im Konferenzraum  
(Auffrischung während der Mittagspause)
- ▶ zwei Kaffeepausen mit Kaffee- und Teeauswahl sowie saisonalen Fleming's Snacks
- ▶ Business-Lunch inklusive zwei verschiedenen Sorten Mineralwasser  
( 3-Gang-Menu oder Lunch-Buffer nach Wahl des Küchenchefs)
- ▶ ganztägige Betreuung durch unser Konferenzteam

**Euro 57,00 pro Person**

## FLEMING'S SUPERIOR-PAUSCHALE:.....

- ▶ Bereitstellung Haupttagungsraum  
inkl. Schreibblock, Stift und einer süßen Überraschung
- ▶ Standard-Technik: Leinwand, Pinnwand und Flipchart
- ▶ inklusive Beamer
- ▶ **Begrüßungskaffee mit Kaffee- und Teeauswahl, Feingebäck**
- ▶ **unlimitierte Softgetränke (0,2l) pro Person**  
(Auffrischung während der Mittagspause)
- ▶ zwei individuelle Kaffeepausen mit Kaffee- und Teeauswahl  
sowie saisonal erweiterten Fleming's Snacks Ihrer Wahl
- ▶ Business-Lunch inklusive zwei verschiedenen Sorten Mineralwasser  
( 3-Gang-Menu oder Lunch-Buffer nach Wahl des Küchenchefs)
- ▶ ganztägige Betreuung durch unser Konferenzteam

**Euro 61,00 pro Person**



## RAHMENPROGRAMME IM FLEMING'S HOTEL FRANKFURT AN DER NEUEN BÖRSE .....

Sehr geehrter Gast,

nicht nur bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung steht Ihnen das **Fleming's Hotel Frankfurt an der Neuen Börse** als professioneller Partner zur Seite, sondern auch bei der Organisation von Rahmenprogrammen und Events für Ihre Firmenfeier!

Frankfurt ist weit mehr als nur Finanzmetropole und Messestadt! Lassen Sie sich von der Goethe Stadt „Mainhattan“ verzaubern! Ob „Ebbelwoi-Express“ oder unterhaltsame Stunden im „Tigerpalast-Variété“. Gerne organisieren wir für Sie neben Ihrer Tagung auch das passende Rahmenprogramm. Lassen Sie sich von unserem versierten Veranstaltungsteam beraten.

Anbei ein Auszug unseres vielfältigen Angebotes rund um Frankfurt. Es soll Ihnen einen ersten Eindruck in die verschiedenen Möglichkeiten geben. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse ein.



## RAHMENPROGRAMME IM FLEMING'S HOTEL FRANKFURT AN DER NEUEN BÖRSE .....

### **Tigerpalast** **Deutschlands führendes Variété-Theater**

Seit Oktober 1988 hat Frankfurt wieder ein internationales Variété-Theater, ein festes, ganzjährig spielendes Haus für die besten Artisten aus aller Welt. Lassen Sie sich verzaubern von der unverwechselbaren Atmosphäre des Tigerpalastes. Sie erleben im Ambiente der klassischen Variété-Kultur die Köpfe der artistischen Künste. In der Show, die ca. 2 Stunden dauert, werden Ihnen 5-7 verschiedene internationale Künstler präsentiert; durch das Programm führt Sie ein Conférencier.

### **Schiffahrt** **Die Primus-Linie fährt Sie auf Main und Rhein**

Erleben Sie zum Beispiel ein **Riversight-Dinner** auf dem Main. Ein unvergessliches Erlebnis!

Leise gleitet ein Schiff über den Main, vorbei am glitzernden Lichterspiel des nächtlichen Panoramas Frankfurts. An Bord Sie und Ihre Veranstaltungsteilnehmer. Genießen Sie ein köstliches 4-Gang-Menü und lassen Sie sich von der vorbeiziehenden Lichterwelt Frankfurts begeistern. Die Musik spielt live und dezent beim Menü. Die Atmosphäre: unvergleichlich! Eine kulinarische Kreuzfahrt auf dem Main. Für eine größere Gruppe besteht die Möglichkeit ein ganzes Schiff exklusiv zu chartern.

### **Frankfurt und der Ebbelwoi-Express**

Bei Musik oder Moderation, Apfelwein und Brezeln steigt die Stimmung Ihrer Gruppe schnell. Die Rundfahrt in der lustigen Straßenbahn durch das „Ebbelwoi-Viertel“ Sachsenhausen und die Frankfurter Altstadt wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.



## TECHNISCHE EINRICHTUNGEN:.....

Das Gelingen einer Veranstaltung hängt nicht unwesentlich von dem optimalen Einsatz der technischen Einrichtungen ab.

**Das Conference-Center des Fleming's Hotels Frankfurt an der Neuen Börse bietet Ihnen eine Vielzahl von modernsten Multimedia-Geräten, bereits fest in den einzelnen Räumen integriert.** So sind alle Räume mit einer Beschallungsanlage, Leinwand und Beamer ausgestattet. Ein Touchscreen dient als multifunktionale Steuereinheit für Licht und Lichtszenarios, Verdunkelung, Beamer, Mikrofone und Decken- sowie Frontlautsprecher.

Der Konferenzbereich verfügt über ein eigenes Daten-Funknetz (WLAN), in dem mehrerer PCs wie in einer Netzwerksimulation Daten und Informationen untereinander austauschen können. Somit lässt sich beispielsweise für EDV-Seminare ein eigenes Netzwerk schaffen, auf dem ausschließlich die Seminarteilnehmer arbeiten können.

**Das bedeutet problemloser und kostenfreier WLAN-Internetzugang aus allen Konferenzräumen.**

Der in allen Räumen einheitliche **Fleming's Standard** mit fest installierter Tagungstechnik macht das Verschieben der Ausstattung von einem Raum zum nächsten unnötig.

Bei Raumwechseln treffen unsere Kunden immer den gleichen **Fleming's Standard** an.

Das in dieser Liste aufgeführte technische Equipment stellt lediglich einen Auszug unserer technischen Möglichkeiten dar und soll Ihnen als Leitfaden für Ihre Planung dienen.

Für Ihre Bestellungen, für weiterführende Informationen und für eine kompetente Beratung, steht Ihnen unser Konferenzteam unter 069/ 506040 201 oder vor Ort zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inkl. der zur Zeit gültigen MwSt. von 19%.  
Änderungen vorbehalten.  
Stand: Januar 2012

## TONTECHNIK:.....

**SOUND PAKET 1** (bis 200 Personen) € 300,00 / Tag  
Ein funkgesteuertes Hand- und ein Krawattenmikrofon,  
inkl. Sender und Empfänger,  
Decken- und Frontlautsprecher automatisch über Audiomixer und  
Tonanlage geregelt

**SOUND PAKET 2** (über 200 Personen) € 800,00 / Tag  
Drei Handfunkmikrofone für Rednerpult oder Vorstandstisch  
und drei funkgesteuerte Hand- bzw. Krawattenmikrofone für Referenten  
inkl. Sender und Empfänger,  
Decken- und Frontlautsprecher automatisch über Audiomixer und  
Tonanlage geregelt

**Krawattenmikrofon** € 70,00 / Tag  
inkl. Sender und Empfänger  
(nur in Verbindung mit Soundpaket)

**Handfunk-Mikrofon** € 70,00 / Tag  
inkl. Sender und Empfänger  
(nur in Verbindung mit Soundpaket)

Alle Preise verstehen sich inkl. der zur Zeit gültigen MwSt. von 19%.  
Änderungen vorbehalten.  
Stand: Januar 2012

## DATEN- UND VIDEOPROJEKTIONSTECHNIK .....

**Mobiler LCD Projektor** € 100,00 / Tag  
inkl. Leinwand

**LCD Projektor** € 100,00 / Tag  
mit Deckenlift in den Räumen 4 - 8 fest integriert,  
inkl. Leinwand

**Frontprojektion Ballsaal** € 840,00 / Tag  
2x 3200 ANSI Lumen, inkl. fest installierter Leinwand  
mit Deckenlift in den Räumen 4 - 8 fest integriert, inkl. Leinwand

**DVD- Player / CD- Player** € 50,00 / Tag

**Overheadprojektor, Lichtleistung 575 Watt** € 90,00 / Tag  
inkl. Leinwand

## LEINWAND / SONSTIGES:.....

**Mobile Leinwand (2,40 m x 2,40 m)** € 40,00 / Tag

**Moderatorenkoffer** **groß** € 80,00 / Tag  
**Moderatorenkoffer** **klein** € 45,00 / Tag

**Flipchart** € 25,00 / Tag

**Pinnwand** € 25,00 / Tag

**Laserpointer (€ 30,00 Deposit)** € 15,00 / Tag

Alle Preise verstehen sich inkl. der zur Zeit gültigen MwSt. von 19%.  
Änderungen vorbehalten.  
Stand: Januar 2012

KAFFEEPAUSE : .....

pro Person

KAFFEEPAUSE: 7,50 €

Gebäck & Obstvariation  
Kaffee- & Teeauswahl

FITNESS PAUSE: 14,00 €

Joghurt-Drink  
Saisonal geschnittenes Obst  
Gemüsesticks, Sauerrahm-Schnittlauch-Dip  
Vollkornbrötchen mit Tomate, Mozzarella, Basilikum  
Dinkelbrot mit Putenbrust  
Frisch gepresster Orangen- und Grapefruitsaft  
Kaffee- & Teeauswahl

FLEMING'S PAUSE: 16,50 €

SANDWICHES UND CANAPÉS BELEGT MIT :

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Rosa Roastbeef mit Remoulade Sauce  
Parmaschinken mit Melone  
Brie de Meaux und Feigensenf  
Frisch gepresster Orangensaft  
Plunderstückchen  
Kaffee- & Teeauswahl

## PAUSENSNACKS .....

pro Person

### HALBES BELEGTES BRÖTCHEN MIT:

gekochtem Schinken	1,80 €
ungarischer Bauernsalami und Pustasalat	1,80 €
Brie de Meaux, Walnusskern und Traube	1,80 €
rosagebratenem Angus Roastbeef, Remouladensauce und Mixed pickles	1,80 €
Schottischem Räucherlachs, Senf-Dill-Sauce und Cocktailtomate	1,80 €

### 2 SANDWICH-ECKEN GARNIERT MIT TOMATE UND GURKE BELEGT MIT:

gekochtem Farmerschinken, Emmentaler und Senfmayonnaise	3,50 €
Thunfischsalat, Paprika und gekochtem Ei	3,50 €
rosagebratenem Angus Roastbeef, Remouladensauce und Rucolasalat	3,50 €
gebratener Putenbrust mit Apfel-Sellerie-Salat	3,50 €

### SÜßE LECKEREIEN:

Zitronen-, Schoko- oder Blaubeermuffin	1,80 €
Saisonalen Obstkuchen	2,00 €
Warme Apfeltorte mit Schlagsahne	1,80 €
Nuss- oder Vanillekipferl	1,80 €
Früchtetartelette	1,80 €

## KALTE SNACKS .....

	pro Stück
Laugencroissant mit Frischkäsefüllung	2,20 €
Tartlette mit Lachstatar und Limonen-Crème-Fraîche-Füllung	2,60 €
Grissinistangen mit Parmerschinken	2,10 €
Dreierlei Gemüsesticks (Karotte, Staudensellerie, Gurke) mit Blue-Cheese-, Cocktail- & Schnittlauchdip	3,50 €
Brioche mit Kräuterfrischkäse und Garnelen gefüllt	3,00 €
Cocktailtomaten und Babymozzarella mit Aceto Balsamico & Olivenöl	2,50 €
Schwarzbrot mit Krabbenrührei	2,50 €

### SÜßE KÖSTLICHKEITEN:

Apfelstrudel mit Vanillesauce	3,00 €
Schokoladenfruchtspies	4,00 €
Kleine Schokoladenschälchen gefüllt mit Mousse von Vollmilch- & weisser Schokolade	3,00 €

## WARME SNACKS .....

	pro Stück
Dörrpflaume im Speckmantel	1,50 €
Quiche Lorraine	2,20 €
Kalbsfleischpflanzerl mit Paprika-Tomaten-Sauce	2,10 €
2 Saté-Geflügel-Spieße mit Erdnusssdip	3,00 €
Nürnberger Bratwurstwürstchen mit Landbrot und Senf	2,00 €
Gebackene Scampi mit Sauce Maltese	3,10 €
Kleiner Kartoffelpuffer mit Räucherlachs	2,00 €
Seezungenroulade mit Kräutersauce auf Brioche	2,50 €

### BASTKÖRBCHEN GEFÜLLT MIT:

Mini Frühlingsrollen	1,50 €
Gambas im Tempurateig	2,50 €
Dim Sum	1,50 €

Dazu servieren wir Ihnen Sojasauce, süß-sauere Ingwersauce & pikante Asiasauce

## CANAPÉS BELEGT MIT:.....

	pro Stück
Matjes Tartar auf Schwarzbrot	2,00 €
Tartar vom Rind mit pochiertem Wachtelei	3,50 €
Brie de Meaux mit Wallnusskern	2,00 €
geräucherter Entenbrust und glacierten Apfelspalten	2,50 €
Räucherlachs und Apfelmeerretich	2,50 €
marinierten Tiefseegarnelen und Limonenmayonnaise	3,00 €
angemachtem Frischkäse, Pfeffer und Olive	2,00 €
rosagebratenem, argentinischen Roastbeef und Remouladensauce	2,50 €
Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce	2,50 €
gebratenem Schweinefilet und Feigensenf	2,50 €
Roquefortcrème und Staudensellerie	2,50 €
jungem Gouda und roten Trauben	1,90 €
Serranoschinken und mariniertes Melonenkugel	2,10 €
geräuchertem Forellenfilet und Preiselbeersahne	1,90 €
Hummermedaillons und Cocktailsauce	4,10 €
Backofenschinken und Spargelspitzen	2,50 €
Tigerprawns und Ingwer	4,00 €
Bauernpastete und Gewürzgurke	2,10 €
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	2,00 €
Mailänder Salami	2,00 €

## MENÜS :.....

	pro Person
<b>VORSCHLAG 1:</b>	29,00 €
Gebeizter Lachs an Senf-Dill-Sauce mit Salatbouquet und Kartoffelrösti	
***	
Schweinemedallions an Austernpilzragout mit Marktgemüse und feinen Nudeln	
***	
Rote Grütze mit Vanilleeis	
<b>VORSCHLAG 2:</b>	33,00 €
Sülze vom Tafelspitz mit Eichblattsalat und Frankfurter Grüne Sauce	
***	
Gebratene Perlhuhnbrust mit Pilzen in Rahm, Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen	
***	
Joghurtparfait mit Marillenragout	
<b>VORSCHLAG 3:</b>	41,00 €
Salat von Rucola, mariniertem Mozzarella und Rispentomaten mit Basilikumvinaigrette	
***	
Rinderfilet mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Kartoffelstrudel	
***	
Weinschaum mit frischem Erdbeeren und Vanilleeis	

## MENÜS .....

	pro Person
VORSCHLAG 4: Minestrone	39,00 €
*** Steinbutt im Mangoldblatt mit Champagnersauce und Petersilienkartoffeln	
*** Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangenfilets	
VORSCHLAG 5: Kartoffelsüppchen	35,00 €
*** Gebratene Entenbrust mit Honig-Balsamico-Sauce, glacierte Rübchen und Kartoffelpüree	
*** Bayrische Crème aus dem Mandelfüllhorn	
VORSCHLAG 6: Geräucherte Bachforelle mit Apfel-Sellerie-Salat, Sahnemeerrettich	37,50 €
*** Filetspitzen vom Rind «Stroganoff » mit grünen Bohnen und feinen Nudeln	
*** Nougat- Parfait mit warmer Schokoladensauce	

## MENÜS :.....

	pro Person
VORSCHLAG 7: Kräuterrahmsüppchen mit Coûtons	38,00 €
***	
Angus Roastbeef rosa gebraten mit grünen Bohnen, Grilltomate und Kartoffelgratin	
***	
Grand-Marnier-Parfait mit Orangensauce	
VORSCHLAG 8:	28,00 €
Avocadosalat mit Thousand-Island-Dressing	
***	
Crème von Kaiserschoten mit Kräuternockerln	
***	
Gemüse-Piccata mit Tomatenragout und grünen Nudeln	
***	
Panna Cotta mit Himbeersoße	
VORSCHLAG 9:	24,00 €
Tomatenschaum mit Basilikumsahne	
***	
Gefüllte Zucchini und Auberginen «Cordon bleu », Kräutersauce, Butterkartoffeln und Kopfsalat	
***	
Crème Brûlée	

## MENÜKOMPONENTEN :.....

	pro Person
<b>KALTE VORSPEISEN:</b>	
Parmerschinken mit Melonenschiffchen	6,00 €
In Olivenöl eingelegtes, gebratenes Gemüse mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan	6,60 €
Sülze vom Tafelspitz mit Eichblattsalat und Frankfurter Grüne Sauce	8,10 €
Vitello Tonnato gebratene Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce mit Kapern	8,60 €
Variation von gebeiztem & geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce und Salatbouquet	9,50 €
Terrine von der Gänsestopfleber mit Sauternesgelée und Brioche	16,00 €
Halber Maine Hummer mit Cocktailsauce und Limonenmayonnaise	18,00 €
<b>WARME VORSPEISEN:</b>	
Knackige Blattsalate mit Brotcroûtons und Schnittlauchschand	
dazu:	
- gegrillte Lachswürfel	8,40 €
- gebratene Poulardenbruststreifen	7,80 €
- gebratene Rinderfiletstreifen	8,60 €
- gebratene Gänsestopfleber mit Preiselbeeren und Brioche	14,50 €

## MENÜKOMPONENTEN :.....

	pro Person
<b>KLARE SUPPEN:</b>	
Hühnersüppchen mit Gemüsestreifen und Eierstich	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,50 €
Tomatenconsommé mit Quark-Oliven-Nocken	4,50 €
Bouillabaisse mit Sauce Rouille	6,50 €
<b>GEBUNDENE SUPPEN:</b>	
Gin-Tomatencrèmesuppe mit Basilikumnocken	5,00 €
Ungarische Gulaschsuppe	5,00 €
Kartoffelcremesüppchen mit gehobelten Trüffel	6,50 €
Hummercrèmesuppe mit Hummermedailons	7,50 €
<b>EINTÖPFE:</b>	
Schnippelbohneintopf mit Frankfurter Würstchen	5,00 €
Gemüseintopf mit Grießklößchen	5,00 €
Gaisburger Marsch	5,00 €
Linseneintopf mit Frankfurter Würstchen	5,00 €

## MENÜKOMPONENTEN :.....

pro Person

### HAUPTGÄNGE:

#### GEFLÜGEL:

Gebratene Maispoulardenbrust in Rieslingsauce  
mit Marktgemüse und Bandnudeln 17,50 €

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust  
in Teriyakisauce mit frischem Gemüse und Basmatireis 14,50 €

Mit Kräuter gefüllte Poulardenbrust  
auf Waldpilzragout mit hausgemachten Eierspätzle 16,00 €

Barbarie Entenbrust in Burgundersauce  
mit Wirsingbällchen und Kartoffelplätzchen 19,00 €

Wachtel mit Kräuter-Semmel-Füllung  
auf Morchelrahm und jungem Lauch 21,00 €

#### LAMM:

Würfel von der Lammschulter  
in Barolo-Rosmarin-Sauce mit Schnippelbohnen  
und Petersilienkartoffeln 18,00 €

Lammkeule gespickt mit Kräutern der Provence  
mit Rosmarinjus, Mandelbrokkoli und Röstkartoffeln 21,00 €

Lammcarrée unter der Kräuter-Senf-Kruste  
mit Thymianjus, Ratatouille und Kartoffelgratin 25,00 €

## MENÜKOMPONENTEN :.....

	pro Person
<b>AUS FLUSS UND MEER:</b>	
Gebratenes Zanderfilet in Limonenbutter mit Vichykarotten und Kartoffelperlen	16,00 €
Pochierter Steinbutt im Mangoldblatt auf Wurzelgemüse mit Petersilienkartoffeln	21,50 €
Gebratenes Seeteufelfilet mit Rieslingsauce auf provenzalischem Gemüse, gedämpfter Reis	19,00 €
Lachs im Blätterteig mit Berner Sauce, Blattspinat und Vollkornwildreis	16,00 €
<b>SCHWEIN:</b>	
Knuspriger Spanferkelrücken mit Starkbiersauce, Bayrischkraut und Petersilienkartoffeln	16,00 €
Medaillons vom Schweinefilet in Dijon-Senf-Sauce mit Marktgemüse und Risoleekartoffeln	15,00 €
Schweinefiletstreifen süß-sauer aus dem Wok mit Sojakeimlingen, Shitake Pilzen, knackigem Gemüse und Basmatireis	14,00 €
Schweinefilet auf Austernpilzragout mit Mandelbrokkoli und feinen Bandnudeln	15,00 €

## MENÜKOMPONENTEN :.....

	pro Person
<b>KALB:</b>	
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Marktgemüse und Butterspätzle	15,00 €
Kalbsroulade auf Kresseschaum mit Vichykarotten und Butterkartoffeln	17,00 €
Medaillons vom Kalbsfilet auf Morchelrahm mit glaciertem Gemüse und Bandnudeln	26,00 €
Kalbsfilet in Limonen-Estragon-Sauce, Zuckerschoten und gedämpfter Reis	24,00 €
<b>RIND:</b>	
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüsen und Petersilienkartoffeln	14,00 €
Rinderroulade in Spätburgundersauce mit Karottengemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree	13,00 €
Rinderfiletgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Romanescoröschen und Bandnudeln	14,00 €
Rinderfilet, am Stück gebraten, mit Berner Sauce, Gemüseboquet und gratinierten Rahmkartoffeln	24,00 €
Rinderfilet «Wellington», Trüffeljus, Keniabohnen und gratinierte Rahmkartoffeln	27,00 €

## MENÜKOMPONENTEN :.....

	pro Person
<b>VETARISCH:</b>	
Gemüselasagne überbacken	9,00 €
Vegetarische Moussaka Auflauf von Aubergine, Kartoffel, Tomate, Zucchini und Mozzarella	9,00 €
Ragout von frischen Waldpilzen mit kleinen Semmelknödeln	12,00 €
<b>DESSERT:</b>	
Rote Grütze mit Vanillesauce	5,00 €
Crème Brûlée mit dreierlei Fruchtkompott	5,50 €
Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Schlagsahne	6,00 €
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,00 €
Panna Cotta mit frischen Früchten	6,00 €
Charlotte Russe mit eingelegten Schattenmorellen	8,00 €
Waldbeeren in der Mandelhippe mit Joghurteis, flüssiger Sahne, Orangen Zucker und Himbeermark	9,00 €
Crêpes Suzette mit Bourbon Vanilleeis	11,00 €
Variation von Fruchtsorbets	8,50 €

## BUFFETS .....

pro Person

### HESSEN BUFFET

28,00 €

#### VORSPEISEN:

Kaisersülze mit Zwiebelsauce  
Gekochte Eier in Frankfurter Grüner Sauce  
Wacholderschinken mit Essiggemüse  
Gefüllte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich  
Saurer Linsensalat mit Räucherspeck  
Handkäse mit Musik  
Ahle Blut- und Leberwurst mit Tomaten,  
Gurken und geriebenem Meerrettich  
Zanderterrine mit Apfel- Lauchsalat

#### SALATE:

Kartoffelsalat, Eier-Nudelsalat, Dicke-Bohnen-Salat, Grüne Blattsalate,  
Tomaten, Gurken, gehackte Petersilie, Kräuterdressing, Joghurtsauce

#### SUPPE:

Lauchsuppe mit Speck

#### WARME GERICHTE:

Gebratener Bachsaibling in Estragonbutter  
Kalbstafelspitz im Wurzelsud  
Krustenbraten vom Schwein mit Apfelweinsauce,  
Gekochtes Kassler, Frankfurter Würstchen,  
Sauerkraut, Senf,  
Blumenkohl , Spinat, Rahmwirsing, Kartoffelbrei, Salzkartoffeln, Butternudeln,  
Vogelsberger Landbrot und Zwiebelbrot mit gesalzener Butter

#### DESSERTS:

Frankfurter Pudding mit eingelegten Sauerkirschen, Apfelweincrème,  
Charlotte von Rheingau-Riesling mit Früchten, Grießflammerie und Himbeersauce,  
Frankfurter Kranz, gebackene Äpfel in Vanilleschaum

## BUFFETS ::

pro Person

BAYERISCHERS BUFFET 30,00 €

### VORSPEISEN:

Geräucherte Chiemsee-Forelle, Sahnemeerrettich  
Fleischpflanzerl mit bayrischem Senf  
Heller und dunkler Presssack mit Zwiebelsauce,  
Schwarzgeräuchertes  
Bierradi und Meerrettich  
Räucherlachsmousse auf Salatgurke  
Kalbskopfsülze mit Grüner Sauce  
Terrine vom Hecht, Paprikaschmand  
Münchner Weißwurst mit süßem Senf, Brez'n

### SALATE:

Kartoffel-Specksalat, Weißkrautsalat, Regensburger Wurstsalat,  
Ochsenmaulsalat, Schwammerlsalat, Gurkensalat, Tomatensalat,  
Rote Rübensalat, Radi und Radieschen

### SUPPE:

Kraftbrühe mit Pfannkuchen und Griessnocken

### WARME GERICHTE:

Donauwaller im Wurzelsud  
Rösche Bauernente, Thymiansauce  
Spanferkel mit Kümmelsauce  
Glacierte Kalbshaxe in Starkbiersauce  
Bayrischkraut, Apfel-Rotkohl, Speckbohnen,  
Semmel- und Kartoffelknödel, Spätzle, Petersilienkartoffel  
Holzofenbrot, Brez'n, Wurzelbrot, Butterfass

### DESSERTS:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Millirahmstrudel, Himbeercharlotte,  
Champagnermousse mit Früchten, Beerengrütze mit Vanilleeis,  
Bayrischer Käse vom Brett, Obatzta von Rahmkäse

## BUFFETS .....

pro Person  
ab 25 Personen

### FRANZÖSISCHES BUFFET

77,00 €

#### VORSPEISEN:

„Austern & Kaviar Bar“  
frisch geöffnete Fine de Claire Austern  
Chesterbrot, Schalottenessig  
Gratinierte Austern „Rockefeller“  
„Ossietra Kaviar“  
mit Kartoffelschnee und Limonen-Creme fraiche  
auf Buchweizenblini mit Sauerrahm

#### KALTE GERICHTE:

½ Hummer mit Cocktailsauce  
Kalbslende im Blätterteig mit Portweinschalotten  
Glacierte Perlhuhnbrust auf Austernpilzsalat  
Krevettentimbale und mariniertes grüner Spargel  
Irischer Rauchlachs, pochiertes Wachtelei und Sahnemeerrettich  
Parmaschinken mit Galliamelone  
Gebeizter Heilbutt, Honig-Senfsauce  
Entenbrustmedaillons und gelierte Orangenfilets

#### SALATE:

Riesengarnelen in Dillcrème, Poulardensalat mit Ananas, Waldorfsalat,  
Salade Niçoise, Salat von Wiesenchampignons, Mescline-Salat mit Croûtons,  
geröstete Pinienkerne, Sprossen, Vinaigrette, French-Dressing, Roquefortsauce

#### SUPPEN:

Bouillabaisse  
Klare Ochsenschwanzsuppe

## BUFFETS .....

pro Person  
ab 25 Personen

### FRANZÖSISCHES BUFFET

77,00 €

#### WARME GERICHTE:

Filet de boeuf à la financière, gespicktes Rinderfilet mit Madeirasauce,  
glacierte Möhren, gratinierte Kartoffeln  
Seeteufel mit Hummersauce, Zucchini-Auberginengemüse, Butterreis  
Gebratene Barberie-Entenbrust mit Orangensauce,  
grüne Bohnen, Kartoffelstrudel  
Gratinierter Hummer „Thermidor“

#### DESSERTS:

Französischer Rohmilchkäse  
Trauben, Sellerie, Feigensenf  
Baguettes, Landbrot, gesalzene Butter  
Crêpes Suzette mit Vanilleeis  
Mousse au Chocolat von heller und dunkler Schokolade mit frischen Beeren  
Früchtetartelettes mit Champagnercrème  
Geflämmte Apfeltarte  
Nuß-Nougatmousse im Mandelbiscuit  
Eisbombe "Surprise"  
Petits Fours



## BUFFETS .....

	pro Person
GALABUFFET	€ 75,00

### VORSPEISEN:

“Trio von der Gänseleber“  
mit gebraten mit karamellisierten Apfelspalten  
als Terrine auf Brioche mit Sauternesgelée  
als Praline auf Portweingelee

### KALTE GERICHTE:

Verschiedene Blattsalate mit Trüffelvinaigrette, Roquetfort- und Joghurtdressing,  
Parmesancroûtons, geröstete Kerne  
Süß-saurer Salat vom Entenbrustfilet mit jungem Gemüse, Pilzen und Sprossen  
Terrine vom Perlhuhn mit Waldorffsalat und Mangocoulis  
Grüner und weißer Spargel in Ei-Dill-Vinaigrette mit spanischem Serranoschinken und  
geriebenem Parmesan, Halber Hummer mit Limonenmayonaise, Vittelto Tonnato –  
gebratene Kalbsfiletscheiben mit Thunfischsauce und Kapern, gegrillte und in Olivenöl  
eingelegte Gemüsesorten mit gegrillten Gambas, Baby-Mozzarella mit Cocktailkirschen  
in Basilikumvinaigrette

### SUPPE:

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Schaum-Suppe

### WARME GERICHTE:

Gebratene Entenbrust in Orangensauce mit Marktgemüse und Gratinkartoffeln  
Hirschkalbsrücken im Spitzkohlmantel mit Preiselbeerjus, Apfelrotkohl und Schupfnudeln  
Pochierte Seezungenschleifen auf Ragout von Flusskrebse, mit Safranrisotto und  
Blumenkohlröschen  
Auswahl an Kürbiskern-, Roggen- und Mehrkornbrot, Baguette und kleinen Röllchen,  
Süßrahm- und gesalzene Butter

### DESSERTS:

Auswahl von Rohmilchkäse mit weißen und blauen Trauben, Sachertorte, Crêpes  
Suzette mit Vanilleeis, Duo von Birnen- und Apfelstrudel mit Marzipansauce,  
Champagnercreme in Schokoladen-Tartelettes mit Himbeeren, „Crema Catalana“ mit  
Rosmarinpesto



## BUFFETS .....

pro Person

SALAT- UND BRATENBUFFET € 27,00

### SALAT:

Gurkensalat, Tomatensalat, Karottensalat, Weißkrautsalat  
Eisbergsalat, Feldsalat, Endiviensalat, Eichblattsalat  
Nudelsalat, Wurst-Käsesalat, Kartoffel-Gurken-Salat, Bayrischer Schwammerlsalat  
Bierradi und Radieschen, Vinaigrette, French-Dressing, Joghurt-Dressing

### WARME GERICHTE:

Argentinische Rinderhüfte, rosa gebraten mit Berner Sauce  
Virginia Schinken vom Schwein mit Honig und Rosmarin in Malzbiersauce  
Angerauchter Puter im Ofen gegart mit Thymianjus  
Speckbohnen, Mais-Paprika-Gemüse, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
lauwarmer Kartoffelsalat, Butterspätzle

### DESSERTS:

Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen  
ofenfrisches Baguette und Zwiebelbrot, dazu gesalzene Butter  
Grießflammerie mit Erdbeersauce  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Obstsalat mit Maraschino

## BUFFETS .....

pro Person

### FINGERFOODBUFFET

€ 28,00

#### CANAPÉS BLEGT MIT:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Roastbeef mit Remouladensauce

Serranoschinken und Melonenkugel

Tortenbrie und Trauben

#### HAPPY SPOONS MIT:

Lachstartar mit Crème Fraîche

Crevettencocktail

Tatar vom Rind belegt mit einem pochierten Wachtelei

Hähnchenbrust und Ingwersauce

Tomate-Mozzarella und Balsamico-Essig

Kalbsfleischpflanzerl mit Dijon Senf

Lauch-Sauerrahmquiche

Paniertes Hähnchenfilet mit Tomatensalsa

Pilzragout mit Miniknödel

Mousse von Vollmilch- und weißer Schokolade in süßen Tartelettes

Windbeutel mit Erdbeer- und Schokoladensahne

Crêpes in Orangensauce

## BUFFETS .....

	pro Person
<b>FRÜHSTÜCKSBUFFET</b>	€ 24,00
Rühreier mit Bacon	
Räucherlachs und geräucherter Aal mit Sahnemeerrettich und kleinem Kartoffelrösti	
Serranoschinken, geräucherter Bauernschinken, gekochter Farmerschinken	
Mortadella, Bierschinken, ungarische Bauernsalami	
Käseauswahl von Edamer, Gouda, Emmentaler & französischem Tortenbrie	
Frischkäse angemacht mit frischen Kräutern	
Magerquark	
Erdbeer- und Naturjoghurt	
frisch geschnittene Früchte: Ananas, Kiwi, Melone, Orangenfilets	
Konfitüren: Erdbeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere, Aprikose	
Honig, Nutella	
Süßrahmbutter	
verschiedene Brotsorten und Brötchen, Croissants	
Frühstückscerealien: Cornflakes, Früchte- und Schokomüsli, Smacks, Bircher Müsli	
frische Vollmilch	
frisch gepresster Orangen-, Multivitamin- und Grapefruitsaft	
Kaffee- und Teeauswahl	

## BUFFETS .....

pro Person

### KINDERGEBURTSTAGSBUFFET

€ 18,00

#### SUPPE:

Buchstabensüppchen

#### SALATE:

Bunter Nudelsalat

Kartoffelsalat

Karottensalat

#### WARME GERICHTE:

Fajitas zum Selbermachen mit Putengeschnetzeltem

Minifrikadellen mit Senf und Ketchup

Hot Dogs zum Selbermachen

Wiener Schnitzelchen

#### DESSERTS:

glasierte Mohrenköpfe mit Zuckerstreuseln

Mini-Berliner mit Marmeladenfüllung

Mini-Windbeutel mit Vanillecremefüllung

Schokoladentorte „Donald Duck“

frische Waffeln mit Puderzucker, Kirschkompott und Vanilleeis

#### GETRÄNKE:

Kakao

Fruchtcocktail

Erdbeer- und Vanillemilchshake

Apfel- und Orangensaft

Mineralwasser

Fanta und Sprite

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS:.....

Coca Cola <sup>1)</sup>	0,2 l	3,00 €
Coca Cola Light <sup>1) 2) 3)</sup>	0,2 l	3,00 €
Fanta Orange <sup>1) 2) 3)</sup>	0,2 l	3,00 €
Sprite <sup>3)</sup>	0,2 l	3,00 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>5)</sup>	0,2 l	3,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>5)</sup>	0,2 l	3,00 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,00 €

## FRUCHTSÄFTE / FRUIT JUICES :.....

Granini Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Granini Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Granini Maracujasaft	0,2 l	3,00 €
Granini Johannisbeersaft	0,2 l	3,00 €
Granini Traubensaft	0,2 l	3,00 €
Granini Tomatensaft	0,2 l	3,00 €
Grapefruitsaft frisch gepresst	0,2 l	5,00 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	5,00 €

## MINERALWASSER / MINERAL WATER:.....

Selters La Culinaria	0,25 l	3,00 €
Selters LaCulinaria	0,75 l	7,00 €
Selters LaCulinaria Naturell	0,25 l	3,00 €
Selters LaCulinaria Naturell	0,75 l	7,00 €

## HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS :.....

Tasse Café Crème	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	2,50 €
Café au lait	3,50 €
Große Tasse Ronnefeldt Tee	2,50 €

1) mit Farbstoff 2) mit Süßungsmitteln 3) mit Konservierungsstoff  
4) mit Antioxidation 5) chininhaltig 6) mit Taurin



## FLASCHEN BIERE / BOTTLE OF BEER:.....

Radeberger Pils	0,3 l	3,50 €
Schöffelhofer	0,5 l	5,00 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

## APÉRITIFS / APÉRITIFS:.....

Fleming's Him & Her	0,2 l	7,50 €
Wodka, Limette, Grenadine, Minze		
Him: Ginger Beer		
Her: Ginger Ale		

### Sherry

Sherry Tio Pepe, very dry	5 cl	3,50 €
---------------------------	------	--------

### Portwein

Portwein Sandemann Ruby	5 cl	3,50 €
Portwein Sandemann White	5 cl	3,50 €
Portwein Sandemann Tawny	5 cl	3,50 €

### Vermouth

Dubonnet	5 cl	3,50 €
Noilly Prat Extra Dry	5 cl	3,50 €
Martini Rosso, Bianco	5 cl	4,00 €

### Anis

Pernod <sup>3)</sup>	4 cl	4,50 €
Pastos 51 <sup>3)</sup>	4 cl	4,50 €

### Campari

On The Rocks <sup>1)</sup>	4 cl	4,50 €
Soda <sup>1)</sup>	0,2 l	6,00 €
Orange <sup>1)</sup>	0,2 l	6,50 €
Aperol Sprizz	0,1 l	7,50 €

1) mit Farbstoff 2) mit Süßungsmitteln 3) mit Konservierungsstoff  
4) mit Antioxodation 5) chininhaltig 6) mit Taurin

## WEISSWEINE / WHITE WINE:.....

		0,75 l
2009	Riesling QbA trocken Schloss Vollrads, <i>Rheingau / Deutschland</i>	26,50 €
09/10	Riesling QbA trocken Robert Weil, <i>Rheingau / Deutschland</i>	30,50 €
09/10	Riesling QbA halbtrocken „Für Feen & Elfen“ Nick Köwerich / <i>Mosel / Deutschland</i>	30,50 €
2009	Grauburgunder QbA Joachim Heger, <i>Deutschland / Baden</i>	30,00 €
09/10	Weissburgunder Steirische Klassik Weingut Polz, <i>Südsteiermark / Österreich</i>	30,50 €
08/09	Fleming's Sauvignon Blanc*** <i>Pays D'oc / Frankreich</i>	22,50 €
08/09	Sancerre Blanc Le Rochoy Domaine Laporte, <i>Loire / Frankreich</i>	39,50 €
2010	Chardonnay Los Vascos Domaines Barons de Rothschild <i>Colchagua Valley / Chile</i>	25,50 €
09/10	Fleming's Sauvignon Blanc*** <i>Valle Central / Chile</i>	22,50 €
09/10	Sauvignon Blanc Cellar Selection Sileni Estates, <i>Marlborough / Neuseeland</i>	25,50 €
2009	Chardonnay Alamos Catena Family, <i>Mendoza / Argentinien</i>	23,00 €

## ROTWEINE / RED WINE

		0,75 l
2008	Cuvée "Big John" Barrique Weingut Scheiblhofer <i>Neusiedlersee / Österreich</i>	40,50 €
2008	Fabelhaft Tinto Dirk van Niepoort, <i>Douro / Portugal</i>	28,50 €
2008	"Tre" Rosso di Toscana I.G.T Brancaia, <i>Toscana / Italien</i>	29,50 €
2008	"Tre" magnum Rosso di Toscana I.G.T Brancaia, <i>Toscana / Italien</i>	65,00 €
05/06	Gran Coronas Miguel Torres, <i>Katalonien / Spanien</i>	32,50 €
2009	Shiraz Allesverloren Allesverloren Wine Estate <i>Swartland / Südafrika</i>	30,50 €
2007	Merlot California Esser Vineyards, <i>Napa Valley / Californien</i>	25,50 €
07/08	Cabernet Sauvignon California Esser Vineyards, <i>Napa Valley / Californien</i>	25,50 €
2009	Malbec Reserva Bodegas Lurton, <i>Mendoza / Argentinien</i>	29,50 €
2008	Spätburgunder QbA Joachim Heger <i>Baden / Deutschland</i>	30,50 €



## PROSECCO & CHAMPAGNE / SPARKLING WINE & CHAMPAGNE:.....

		0,75 l
Fleming's Secco white edition		30,00 €
Fleming's Secco rosé edition		30,00 €
Scavi & Ray Spumante		32,50 €
Pol Roger extra Cuvée de Reserve		65,00 €
Pol Roger extra Cuvée de Reserve	1,5 l	165,00 €
Pol Roger Brut Rosé		89,00 €
Veuve Cliquot Brut		69,00 €

## DIGESTIF / DEGESTIF:.....

		2 cl
Grappa di Barolo Monovigliero		4,00 €
Grappa di Centobricchi		4,00 €
Calvados Vieux Porche		2,50 €
Hennessy Fine de Cognac		6,50 €
Ziegler Brände		6,50 €
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen		
Alte Zwetschge		