

REGIONALES NACHHALTIGES MENÜ

Aperitif

Ziegenfrischkäse auf Bauernbrot
Roastbeefrolle gefüllt mit Kräuterschmand
Gebeizter Saibling auf Toastbrot

€ 7,50

Vorspeisen

Hauchdünne Rinderlendenscheiben mariniert mit frischen Kräutern
oder
geräuchertes Forellenfilet aus dem Odenwald auf Fenchel-Apfelsalat

Suppe

Kürbiscrème mit geräucherter Entenbrust
oder
Pfälzer Kartoffelcrème mit Thymian-Croutons

Zwischengericht

Lachsforelle auf der Haut gebraten mit gesäuerten Bohnen und Petersilienwurzelpüree
oder
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Hauptgericht

Langzeit gegarter Rinderrücken mit Spätburgundersauce
Kräuterkartoffelgratin und herbstlichem Gemüse
oder
Geschmorter Lammbraten mit Rosmarinkartoffeln und Fingerkarotten
oder
Rote Beete Gerste-Risotto

Dessert

Vanille-Schalotte mit Löffel-Biskuit und Pflaumenhalbgefrorenem
oder
Apfelauflauf mit Zimtschaum und Spekulatiuseis

Preis pro Person € 59,00

Preis pro Person ohne Suppe € 54,00

Preis pro Person ohne Zwischengericht € 46,00

Preis pro Person ohne Vorspeise und Zwischengericht € 39,00

...

BUSINESS – MENÜ

Vorspeisen

Gebratene Wachtelbrust mit Feldsalat und Preiselbeer-Dressing
oder

Oktopus-Sepia-Salat mediterran
mit violetter Kartoffelmousseline
oder

Ziegenfrischkäse im Schwarzbrot-Canolo auf Radicchio-Friseè-Salat und Chili-Honigbirne

Suppen

Kokos-Currycreme mit Satè-Spieß
oder

Zucchini-Creme mit Scampi-Spieß
oder

Sellerie-Vanille-Creme mit Granny Smith-Schaum

Zwischengericht

Ricotta-Ravioli mit altgereiftem Parmesan und Ringelblumenbutter
oder

Tiefseegarnelen auf Asia-Salat
oder

mit Steinpilzen gefüllte Maispoularde mit Belugalinsen

Hauptgericht

Spanferkel-Filet mit Lardomantel in Thymiansauce
Paprikagemüse und Serviettenknödel
oder

Variation vom Kalb und Rind
Filet und Bäckchen auf Barolojus
Selleriekartoffel-Stampf und herbstlichem Gemüse
oder

Kürbisravioli mit Kerbelbutter

Dessert

Marillenkügelchen mit Riesling-Vanilleschaum und Pflaumenhalbgefrorenem
oder

Traubenstrudel auf Tahiti-Vanillecreme und Schokobuttermilchsorbet
oder

Birnentiramisu mit Glühweinschaum und Lebkuchenparfait

Preis pro Person € 65,00

Preis pro Person ohne Suppe € 59,00

Preis pro Person ohne Zwischengericht € 52,00

Preis pro Person ohne Vorspeise und Zwischengericht € 42,00

Buchungsmodalitäten

Die folgenden Punkte sollten bitte bei der Buchung einer der vorgeschlagenen Varianten berücksichtigt werden:

- Die genaue Anzahl der zu bewirtenden Gäste sollte bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung angegeben werden.
- Kleinere Änderungen bzw. Abweichungen von bis zu zehn zu bewirtenden Gästen können noch bis vier Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden.
- Nach erfolgter Auftragsbestätigung erlauben wir uns die Kosten der ausgewählten Speisen á Konto in Rechnung zu stellen. Eine entsprechende Rechnung erfolgt zeitnah und wird Ihnen per Post zugestellt.

Entschädigung bei Veranstaltungsausfall nach Buchungsbestätigung

- Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne das dies die Print Media Lounge zu verantworten hätte, erheben wir Anspruch auf Zahlung einer Entschädigung.
- Die Höhe der zu zahlenden Entschädigung und der Vergütung ergibt sich aus dem Auftragsvolumen aus der Auftragsbestätigung der Print Media Lounge.
- 50% des gesamten Auftragsvolumen und des zu erwartenden Umsatzes werden in Rechnung gestellt bei einem Veranstaltungsausfall vom Tag der Bestätigung bis zum 7. Tag vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin.
- 80% des gesamten Auftragsvolumen und des zu erwartenden Umsatzes werden in Rechnung gestellt bei einem Veranstaltungsausfall bis einem Tag vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin.
- Die Kalkulation der Veranstaltung beruht auf die bis zwei Wochen vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin angegebene Anzahl der zu bewirtenden Gäste.
- Sollte die Anzahl der zu bewirtenden Gäste am Tag der Veranstaltung ab 10% weniger betragen als die in der Buchungsbestätigung angegebene Zahl der zu bewirtenden Gäste, so berechnen wir eine Getränkekostenpauschale von € 25,00 pro fehlendem Gast.

Für etwaige Fragen, Änderungs- und Ergänzungswünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne unter der Telefonnummer 0172-2590400 zur Verfügung

Mit freundlichen Grüßen

Gerhard Niedermair

...

GOURMET- MENÜ

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschfilet mit marinierten Pfifferlingen und Cranberry-Gelee
oder
Variation von Soki-Lachs und Yellow-Fine-Thunfisch an Mango-Zuckerschoten-Salat
oder
Variation von Waldpilzen
Kräutersalat mit Waldpilzschaumdressing
Pfifferling-Salat
Terrine und schwarzen Walnüssen

Suppen

Ochsenchwanz-Consumé mit Kräuterprofiterol
oder
Hummer-Cappuccino mit Hummerscheren
oder
Enten-Consumé mit Orangen-Crêpes

Zwischengericht

Ochsenchwanz-Ragout mit geschmolzenen Mohnspätzle und Staudenselleriegemüse
oder
Hummer-Tortelloni mit grünen Spargelspitzen
oder
Steinbutt auf Spinat-Graupensalat und Safranschaum

Hauptgericht

Rehrücken-Medaillons an buttergeschwenkten Waldpilzen
Rotwein-Wacholder-Sauce und Rucola-Zigarre
oder
im Ganzen gebratenes Angus-Filet
Rosmarinjus, Risolee-Kartoffeln und herbstlichem Gemüse
oder
Seeteufel mediterran mit Tomaten, Kapern und Oliven an Wildreis-Cocktail

Dessert

Duett von Crème brûlée
Espresso- und Himbeer- Crème brûlée mit Tonkabohnen-Halbgefrorenem
oder
Walnuss-Krokant-Parfait-Törtchen mit Orangen-Minz-Salat
oder
Kaiserschmarren mit Preiselbeereneis und frischen Früchten

Preis pro Person € 75,00

Preis pro Person ohne Suppe € 70,00

Preis pro Person ohne Zwischengericht € 63,00

Preis pro Person ohne Suppe und Zwischengericht € 58,00

Buchungsmodalitäten

Die folgenden Punkte sollten bitte bei der Buchung einer der vorgeschlagenen Varianten berücksichtigt werden:

- Die genaue Anzahl der zu bewirtenden Gäste sollte bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung angegeben werden.
- Kleinere Änderungen bzw. Abweichungen von bis zu zehn zu bewirtenden Gästen können noch bis vier Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden.
- Nach erfolgter Auftragsbestätigung erlauben wir uns die Kosten der ausgewählten Speisen á Konto in Rechnung zu stellen. Eine entsprechende Rechnung erfolgt zeitnah und wird Ihnen per Post zugestellt.

Entschädigung bei Veranstaltungsausfall nach Buchungsbestätigung

- Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne das dies die Print Media Lounge zu verantworten hätte, erheben wir Anspruch auf Zahlung einer Entschädigung.
- Die Höhe der zu zahlenden Entschädigung und der Vergütung ergibt sich aus dem Auftragsvolumen aus der Auftragsbestätigung der Print Media Lounge.
- 50% des gesamten Auftragsvolumen und des zu erwartenden Umsatzes werden in Rechnung gestellt bei einem Veranstaltungsausfall vom Tag der Bestätigung bis zum 7. Tag vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin.
- 80% des gesamten Auftragsvolumen und des zu erwartenden Umsatzes werden in Rechnung gestellt bei einem Veranstaltungsausfall bis einem Tag vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin.
- Die Kalkulation der Veranstaltung beruht auf die bis zwei Wochen vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin angegebene Anzahl der zu bewirtenden Gäste.
- Sollte die Anzahl der zu bewirtenden Gäste am Tag der Veranstaltung ab 10% weniger betragen als die in der Buchungsbestätigung angegebene Zahl der zu bewirtenden Gäste, so berechnen wir eine Getränkekostenpauschale von € 25,00 pro fehlendem Gast.

Für etwaige Fragen, Änderungs- und Ergänzungswünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne unter der Telefonnummer 0172-2590400 zur Verfügung

Mit freundlichen Grüßen

Gerhard Niedermair

Variante 2 (Flying)

Vegetarisch:

Gratinierter Ziegenkäse auf Pumpernickel A
Gebratenes Wintergemüse auf gezipften Salaten und Wiesenkräuter
Wachtel Ei an Spinat-Traubensalat im Glas

Fisch:

Sepia - Pulposalat in der Muschel
Lachstartar auf Tramezzino mit Wasabicreme A

Fleisch:

Schwarzwälderschinken auf Kartoffelkäse und Kresse
Rindercarpaccio fein mariniert
Sous Vide gegarter luftgetrockneter Bauchspeck auf Asiasalat
Kalbstafelspitz auf lauwarmen Meerrettich-Graupensalat
Rosa gebratene Roastbeefrolle mit Dijonsenfcreme A

Hauptgerichte:

Ravioli mit grünem Spargel und Paprikaschaum
Kalbsbäckchenragout mit gerührter Polenta und grünen Bohnen

Dessert:

Himbeersorbet mit Himbeergeistschaum im Glas
Apfeltiramisu
Marillenknödel auf Rieslingschaum
Espresso-Crème Brûlée

Preis pro Person € 58,00

A = Speisen werden zum Aperitif gereicht