

BEGLEITENDE EVENTS
IN KOMBINATION MIT IHRER IN UNSEREM HAUS GEBUCHTEN TAGUNG

FRÜHSTÜCK
GEMEINSAMER START IN DEN TAG

Kaffee, Schokolade, Espresso, Capuccino, Latte Macchiato und feine Teesorten

Brot- und Brötchenauswahl sowie Croissants vom handwerklichen Bäcker

Butter, hausgemachte Marmeladen sowie Konfitüren und Honig

Orangensaft, Karottensaft, Tomatensaft

Wurstaufschnitt und Schinken, gekochter und geräucherter

Gekochte Eier, Rühreier oder Spiegeleier

Hausgebeizter Lachs

Französischer Rohmilchkäse, 3 Sorten

Müsli und Corn Flakes

Hausgemachter, frischer Obstsalat

Naturjoghurt

Getränke und Speisen mit Nachservice

Dauer ca. 1,5 Stunden

buchbar ab 10 Personen

*IHRE KÜCHENPARTY ALS KOCHKURS
UNTER LEITUNG DES CHEFS UNSERES HAUSES
UND SEINES CHARMANTEN TEAMS*

FRÄNKISCHES 4 – GÄNGE - MENÜ

Aperitif nach Wahl

Gemeinsame Zubereitung und Verzehr verschiedener fränkischer Spezialitäten
I) Suppe II) Vorspeise III) Hauptgericht IV) Dessert

Weißwein und Rotwein sowie Bier und alkoholfreie Getränke während des Kochkurses

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

1 Tasse Espresso, Kaffee oder feiner Tee

Hausgemachtes Gebäck und Lauensteiner Pralinenauswahl zum Kaffee nach dem Essen

1 fränkischer Obstbrand Ihrer Wahl als Digestif, 4 cl.

Speisen und Getränke mit Nachservice
Dauer ca. 5 Stunden

KULINARISCHER THEMENABEND

Champagner als Aperitif

Gemeinsame Zubereitung und Verzehr eines themenbezogenen 4-Gänge-Menüs
unter Verwendung exklusiver Frischprodukte nach Ihrer Wahl

Weißwein und Rotwein sowie Bier und alkoholfreie Getränke während des Kochkurses

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

1 Tasse Espresso, Kaffee oder feiner Tee

Hausgemachtes Gebäck und Lauensteiner Pralinenauswahl nach dem Essen

1 edler Digestif Ihrer Wahl, 4 cl.

Speisen und Getränke mit Nachservice
Dauer ca. 5 Stunden

KÄSESEMINAR

Aperitif

Charmante Präsentation und gemeinsame Verkostung von 10 verschiedenen Rohmilchkäsesorten
Theorie über Herkunft, Herstellung, Landeskunde, korrespondierende Getränke

Weißbrot, Vollkornbrot und Butter

Frische und selbst eingelegte Früchte sowie hausgemachte Marmelade

Weißwein und Rotwein sowie Portwein zur Verkostung

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Zum Abschluß Kaffee bzw. feiner Tee oder Kaffeespezialitäten

Hausgemachtes Gebäck und Lauensteiner Pralinenauswahl zum Kaffee

Speisen und Getränke mit Nachservice

Dauer ca. 3 Stunden

KLEINE WEINPROBE

Charmante Präsentation und gemeinsame Verkostung von sechs verschiedenen Weinen

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Fränkisches Steinofenbrot mit Butter und Schmalz

Speisen und Getränke mit Nachservice

Dauer ca. 2 Stunden

TEATASTING

Charmante Präsentation und gemeinsame Verkostung von sechs verschiedenen Blatt- Tees,
begleitet von einem Teamaster der renommierten Firma Ronnefeldt

1 Gläschen Rum zum Tee, 4 cl.

Hausgemachter, englischer Teekuchen

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Speisen und Getränke mit Nachservice

Dauer ca. 2 Stunden

KLEINER APERITIF

IN UNSERER OBEREN HALLE BEIM BLÜTHNER FLÜGEL

Hausaperitif – Holunderblütenextrakt, hausgemacht nach unserem Traditionsrezept, mit feinem,
trockenem Winzersekt aufgegossen

Sherry, Campari und Orangensaft

Canapés

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Hausgemachtes Käsegebäck, Salzstangen und Nüsse

Getränke und Speisen unlimitiert, mit Nachservice

Dauer ca. 1 Stunde

STEHEMPfang
GET TOGETHER ODER APÉRO RICHE

Weißwein und Rotwein nach Empfehlung unseres Sommeliers

Fränkisches Bier

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Säfte der regionalen Kelterei Lehen

Limonaden

Hausgemachtes Käsegebäck, Salzstangen, Nüsse

Dreierlei Quiches

Zwiebel-Speck, Spinat- Fisch und vegetarisch

Canapés

mit z. B. hausgebeiztem Lachs, Krabbensalat, Schinken, französischem Rohmilchkäse

Regionales Süppchen der Saison

Getränke und Speisen unlimitiert, mit Nachservice
Dauer ca. 4 Stunden

AM KAMIN
KAMINGESPRÄCH DIALOG VIS À VIS

Sie entspannen sich alleine oder in Gesellschaft am offenen Feuer,
Sie unterhalten sich angeregt oder lassen die Zeit gleichmütig ziehen

Eine gute Seele unseres Hauses kümmert sich um das Feuer und dient Ihnen auf Wunsch

Süßes und Herzhaftes aus unserer Küche

Zwei 4 cl Whiskeys Ihrer Wahl oder eine 0,375 l Flasche Champagne oder eine Flasche Rotwein

Mineralwasser

Dauer ca. 4 Stunden