

Bankett Karte

Flying Buffet I

Flying Buffet II

Flying Buffet III

Hunters Buffet I

Hunters Buffet II

Hunters Buffet III

Hunters Menü

Spargelsaison

Sommerzeit

Pilzsaison

Kürbissaison

Winterzeit

Getränkepauschalen

Flying Buffet I

Brot (Buffet)

Dips

Dal

(indische Linsensuppe)
im Weckglas

Cape Malay Curry (Buffet)

vegan / Huhn

Kardamom Creme brullee

Preis: 24,00€ p.P.

HUNTER'S
BAR & GRILL

Flying Buffet II

Brot (Buffet)

Dips

Dal

(indische Linsensuppe)
im Weckglas

Boerewors / Hüftsteak (Buffet)

Süßkartoffelpommes

Ketchup / Mayo

HUNTER'S

Amaroula Mousse

BAR & GRILL

Preis: 29,00€ p.P.

Flying Buffet III

Brot (Buffet)

Dips

Sosaties

Rind / Huhn / CousCous

Salat (Buffet)

Rinderfilet / Lachs / Curry (vegan)
(Buffet)

Pommes / Reis / Linsensalat
(Buffet)

**Chutneys / Trüffelmayo / Ketchup /
Kräuterbutter**

BAR & GRILL

Cornflakes Panna Cotta

Preis: 45,00€ p.P.

Hunters Buffet I

Brot

Dips

Süßkartoffelsuppe

Salat

Cape Malay Curry (vegan)

Boerewors

Duftreis

Kartoffelgratin

Chutneys

Fenchel Creme Brulee

Preis: 39,00€ p.P.

Hunters Buffet II

Brot

Dips

Cape Malay Curry Suppe

Salat

Chickenwings

Kabeljau / Hüftsteak

Grillgemüse

Risotto

Chutneys / Trüffelmayo / Ketchup /
Kräuterbutter

Judo / Himbeercoulis

Preis: 45,00€ p.P.

Hunters Buffet III

Brot

Dips

Kürbissuppe

Salat

Flanksteak / Catch of the day

Cape Malay Curry

Grillgemüse

Kartoffelgratin / Reis

Chutneys / Trüffelmayo / Ketchup / Kräuterbutter

Cornflakes Panna Cotta

Preis: 45,00€ p.P.

Hunters Menü

Cape Malay Curry Suppe
Passe Pierre / Koriander

Tatar Durban
Kapern / Crostinis

Hüftsteak
Hunters-Rub / Mais / Linsen

oder

Catch of the day
Mais / Linsen

oder

Risotto Milanese

HUNTER'S

PAP & GRILL
Kardamom Creme brullee

Preis: 45,00€ p.P.

Spargelsaison

Spargelcremesuppe

Flusskrebse

Flanksteak

Blaubeer-Spargel-Risotto / Bernaise

oder

Catch of the day

Blaubeer-Spargel-Risotto / Bernaise

oder

Tempura vom Romanesco

Blaubeer-Spargel-Risotto / Bernaise

Cornflakes Panacotta

frische Erdbeeren

HUNTER'S

BAR & GRILL
Preis: 55,00 € p.P.

Sommerzeit

Wassermelonen Gazpacho

Passe pierre / Koriander

Tagliata vom Rind

3erlei Mais / Süßkartoffel

oder

Catch of the day

Linsen / Tomate / Gurke

oder

gebackener Manchego

Flageolet-Bohnen / Haricots Noirs

HUNTER'S

Lemontarte

BAR & GRILL

Preis: 45,00 € p.P.

Pilzsaison

Waldpilzconsommé

Pilzdumbling

Rehkeule

Kartoffel-Pilz-Strudel / Süßkartoffel

oder

Catch of the day

Kräuterseitlinge / grüner Spargel / Topinambur

oder

Steinpilzrisotto

Ziegenkäse / Preiselbeere

Blueberry Cheesecake

HUNTER'S

Preis: 55,00 € p.P.
BAR & GRILL

Kürbissaison

Kürbiscremesuppe

Flusskrebse

geschmorte Ochsenbacke

Steckrübe / Kürbis

oder

Catch of the day

Pastinake / Sojabohne / Süßkartoffel

oder

Kürbisrisotto

Tarte Tatin - huntersstyle

HUNTER'S

Preis: 45,00 € p.P.

BAR & GRILL

Winterzeit

Apfel-Sellerie-Suppe

Petersilienwurzel-WanTan

geschmorte Lammschulter

Rotkohl / Rosenkohl / Kartoffelpüree

oder

Catch of the day

Kohlrabi / Blumenkohlpüree

oder

Fregola sarada

Urmöhre / Ziegenkäse

HUNTER'S

Crema catalana

BAR & GRILL

Preis: 45,00 € p.P.

Getränkepauschalen

I

Rotwein, Weißwein, Veltins vom Fass,
Softdrinks, Wasser, Kaffee

Preis: 15,00€ p.P.

II

MCC, Rotwein, Weißwein, Veltins vom Fass,
Softdrinks, Wasser, Kaffee

Preis: 18,50€ p.P.

III

MCC, Rotwein, Rosé, Weißwein, Hefeweizen,
Veltins vom Fass, Säfte, Softdrinks, Wasser,
Kaffee

Preis: 20,00€ p.P.

IV

MCC, ein Longdrink*, Rotwein, Rosé, Weißwein,
Hefeweizen, Veltins vom Fass, Säfte,
Softdrinks, Wasser, Kaffee

Preis: 25,00€ p.P.

*Jeder weitere Longdrink wird mit 5,00€
berechnet

Nach Ablauf des vereinbarten Zeitrahmens, fällt ein Preis von
15,00€ p.P. pro angefangener Stunde an.
(20,00€ mit Longdrinks)