Kaffee & Kuchen-Buffet



Schwarzwälder Kirschtorte

Der "Geliebte Klassiker"



Eierlikörtorte

Ulla's Bester



Käsekuchen

****Rudi's Four-Stars-Edition



Apfelkuchen

Dodos feinster "Gedeckter"



Kaffeespezialitäten

Ristretto

Espresso Doppio | Espresso | Espresso Macchiato

Café Crema

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee | Kakao











BZICH DOCH NICHT! ODER VIELEICHT DOCH?

Älter werden ist die einzige Möglichkeit zu überleben





Menü

21.03.2020

Weine aus der Toscana



Tattoria la Vialla

rosaRosa 2018

Rebsorte: Montepulciano Cerasuolo (Roséwein)



Tattoria la Vialla

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2018

Rebsorte: 100% Vernaccia (Weißwein)



Tattoria la Vialla

LeccioMoro Montecucco D.O.C. 2017

Rebsorte: Sangiovese | Merlot | Cabernet Sauvignon (Rotwein)



Tattoria la Vialla

Mussantino Selvatico, Metodo Ancestrale 2018

(Schaumwein extratrocken100% Pinot Nero)

Gala Menü



Verschiedene Fingerfoods

Schweinefilet mit frischen gegrillten Champignons mit einer leichten Arrabikanote

Burgunderbraten in Sauce nach Omas alter Rezeptur

Züricher Geschnetzeltes in einer Käsesahnesauce mit frischen Champignons

Schweineschnitzel mit frischen gegrillten Champignons und frischen Paprika

> Butterspätzle Kartoffelgratin hausgemachte Knödel

knackiges blanchiertes Gemüse mit Sauce Hollandaise und einer pikanten Arrabikanote Blumenkohl | Erbsen | Möhren | Sommergemüse Rosenkohl

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten

Mousse au Chocolat blanc mit weißen Schokoladenstücken im Glas

Mousse au Chocolat garniert mit Schokoladenblütenstreuseln

Sonstige Getränke



Beck's Fassbier

Rothaus Tannenzäpfle

Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei

Paulaner Weizen dunkel

Coca-Cola | Fanta | Orangensaft

S. Pellegrino | Mineralwasser

Beluga
Noble Russian Vodka
Finest Quality

Hennessy
Fine de Cognac
Qualite rare

Aperol Spritz

Crémant | Aperol | Orangenscheibe | Eiswürfel

Lillet Berry

Schweppes Russian Wild Berry | Lillet | Eiswürfel | Beeren