



## *Sektempfang*

*Als Auftakt eines schönen Festes  
erheben Sie die Gläser mit Ihren Gästen.*

*Am schönsten ist es natürlich einen Sektempfang auf einer unserer Terrassen genießen zu können. Sollte die  
Witterung dies einmal nicht zulassen, kann man natürlich auch in einen unserer Räume ausweichen.*

*Je nach Ihrem Geschmack haben wir verschiedene Sorten Sekt im Sortiment,  
auch eine alkoholfreie Alternative haben wir immer für Sie vorrätig.*

*Für den kleinen Hunger können Canapès und Fingerfood verschiedenster Art angeboten werden.  
Dies ist zu empfehlen, wenn Sie etwas Zeit bis zum Essen zu überbrücken möchten.*



### *Preise*

*Für die Terrasse / den Raum und das Personal, bis maximal 2 Stunden Aufenthalt, berechnen wir eine  
Grundgebühr von 150,00 €.*

**Deinhard** Riesling Sekt trocken 0,75 Liter 26,80 €

**Apfelperlwein Monty Secco** Nette Äpfel – Molterhof 0,75 Liter 19,80 €

**Flasche Orangensaft** 1,00 Liter 14,00 €

### 2012 Ratzenberger

**Riesling Winzersekt Brut** 0,75 Liter 32,80 €

Goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase findet man intensiv grüner Apfel, aber auch Töne von Brioche und Hefe sind erkennbar. Im Mund eine sehr schöne Crémigkeit und Vinosität. Eine gute Alternative zu Champagner.

### 2009 Ratzenberger Spätburgunder

**Blanc de Noir Winzersekt Brut** 0,75 Liter 35,80 €

Nussiger, vegetabiler und leicht erdiger Duft nach roten Beeren und Kernobst. Auch im Mund Kernobst- und Rotbeerenfrucht, geschliffen und saftig, hefige, nussige, zart kräuterige Noten, passende Säure, präsent, aber sehr feines und gleichmäßiges Mousseux, hat Substanz und Schmelz, sehr guter Abgang.

**Jörg Geiger Champagner-Bratbirne Frei von Alkohol** 0,75 Liter 32,80 €

3 Jahre auf der Hefe gereift, entalkoholisiert und gekonnt verfeinert

Elegant, und exklusiv - leicht, weniger süß – und trotzdem alkoholfrei

Geruch: Feiner Duft der Champagnerbratbirne, mit feinen Dörrbirnennoten. Weiße Blüten, Briochenoten geprägt vom mehrjährigen Hefelager des Schaumweins auf der Champagnerflasche.

Geschmack: Zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure. Feiner Geschmack der Champagner Bratbirne mit dezenten Gerbstoffnoten im feinen Nachhall.

### Leckereien zum Sekt

Wir empfehlen drei bis fünf Stücke pro Gast

<b>Mini Burger</b>	( mind. 8 Stück )	1 Stück	4,80 €
<i>Rindfleisch, Käse, Tomate, Zwiebel, Salat, Soßen</i>			
<b>Canapees bunt belegt</b>	( mind. 50 Stück )	1 Stück	3,50 €
<i>Käse, Schinken, Lachs, Salami, usw.</i>			
<b>Blätterteigdreiecke</b>	( mind. 50 Stück )	1 Stück	2,80 €
<i>gefüllt mit Rindfleisch, Paprika &amp; Chili</i>			
<b>Blätterteigtasche</b>	( mind. 50 Stück )	1 Stück	2,80 €
<i>gefüllt mit Hähnchenbrust, Ananas &amp; Curry</i>			
<b>Samosa</b>	( mind. 50 Stück )	1 Stück	1,80 €
<i>Teigtasche mit Gemüse, Kartoffeln &amp; Glasnudeln</i>			
<b>Mini Gugelhupf</b>	( mind. 30 Stück )	1 Stück	2,80 €
<i>mit Chorizo, Paprika, verfeinert mit Kümmel &amp; Hirtenkäse</i>			
<b>Flammkuchen Elsässer Art</b>	(geachtelt)	1 Stück	9,80 €
<i>mit Schmand, Speck und Zwiebel</i>			
<b>Flammkuchen Vegan</b>	(geachtelt)	1 Stück	11,00 €
<i>mit sieben Gemüsesorten</i>			