



Angebot für Ihre Feier im Saal

Menü & Getränke & Mitternachtsimbiss alles inklusiv

**Zum Komplettpreis von € 75,-- pro Person
brauchen Sie an nichts mehr zu denken und können Ihre Feier genießen.**

Menü

Hausgebeizter Lachs im Kräutercrêpe mit Dill-Senf-Sauce
und Blattsalaten

oder

Italienischer Vorspeisenteller

Vitello tonnato, Carpaccio, Landschinken, gegrillte Gemüse

oder

Ententerrine auf warmem Gemüsesalat

Thönsener Hochzeitssuppe

oder

Rahmsuppe von Gartenkräutern

Hauptgang vom Buffet:

Zitronenhähnchen mit Oliven, Ochsenbacke in Rotweinsauce,

Welsfilet in Rieslingsauce,

provençalische Gemüse, Risolée kartoffeln und Nudeln

Mini-Dessert-Gläser vom Buffet:

Mousse au chocolat, Crème brûlée, Panna Cotta

Obstsalat, Vanillesauce und Fruchtsaucen



**Gasthaus
Lege**

inklusive folgender Getränke:

Aperitif: Glas Sekt "Gasthaus Lege" extra trocken & Fruchtcocktail

Zum Essen und für den weiteren Verlauf Ihrer Feier:

Weine

Weisser Burgunder, QbA., trocken, J.P. Valckenberg, Rheinhessen
Pagos de Araiz, Tempranillo D.O., trocken, Navarra- Spanien
Dürkheimer Weißherbst, QbA., halbtrocken, Pfalz

Diverse alkoholfreie Getränke:

Selters leicht & naturel, Orangensaft, Apfelsaft
Cola, Fanta, Zitrone
Härke Pils vom Fass, König Pilsener alkoholfrei

Schnäpse:

Jubiläums Aquavit, Obstler, Jägermeister, Ramazotti,
Rote Johannisbeere „De Kuyper“

Kaffee und Tee vom Buffet

Mitternachtsimbiss :

Feurige Bohnensuppe oder Currywurststragout mit Thai Curry
und Baguette

Das Angebot gilt für eine Dauer von 8 Stunden,
danach verzehrte Getränke werden à la carte berechnet.

Folgende Leistungen sind in unseren Menüpreisen enthalten:
Service, Tischwäsche mit Stoffservietten, Kerzen, Menükarten,
Raummiete, Reinigung, Gema-Gebühren

Ab 1:00 Uhr berechnen wir für jede Servicekraft
pro angefangene Stunde € 25,-- Nachtzuschlag.

Gesetzlich vorgeschriebener Hinweis zu Hauptallergenen und / oder Farb- und Konservierungsstoffen

Liebe Gäste,

wir bereiten Ihre gewünschten Gerichte nahezu ausschließlich mit frischen Zutaten - meistens aus regionalem Anbau oder mit regionaler Herkunft - zu. In einigen Fällen kommen tiefgefrorene Rohwaren oder Lebensmittel mit langer Haltbarkeit zum Einsatz. Wir versuchen weitestgehend auf Rohwaren mit künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen zu verzichten. In einigen Fällen lässt sich jedoch nicht verhindern, dass den Rohprodukten solche Zusatzstoffe beigemischt sind.

Gerne informieren wir Sie auf Nachfrage, welche der Allergene oder Zusatzstoffe in der von Ihnen zusammengestellten Speisenfolge enthalten sind bzw. erstellen wir Ihnen gerne ein Menü- oder Buffetvorschlag, der die angegebenen Hauptallergene oder Zusatzstoffe nicht enthält.

Laut Lebensmittel-Informationsverordnung weisen wir Sie nun ausdrücklich darauf hin, dass alle unsere Gerichte die folgenden Hauptallergene und / oder Farb- und Konservierungsstoffe enthalten können:

- Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
- Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker)
- Eier sowie daraus hergestellte Produkte
- Soja sowie daraus hergestellte Produkte
- Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte
- Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Produkte
- Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
- Senf sowie daraus hergestellte Produkte
- Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte
- Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
- Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte
- Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO₂ angegeben
- Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte

Bitte sprechen Sie uns an, ob Sie oder einer Ihrer Gäste an einer Allergie leidet. Bestimmt finden wir eine leckere Alternative.