

AUSWAHL UNSERER EMPFANGS-COCKTAILS

Sonderabfüllung „Zur Mainlust“, Smaragd Brut

Sektellerei Affaltrach, Obersulm

wahlweise pur, mit Orangensaft und/oder mit Pfirsichnektar

Flasche Sekt, 0,75 l, à € 21,00 Karaffe Orangensaft, 1 l, à € 10,--

Karaffe Pfirsichnektar, 1 l, à € 12,50

♦ ♦ ♦

Fo Secco trocken – Weißer Perlwein aus der Pfalz, 0,75 l-Flasche à € 17,50

♦ ♦ ♦

Fo Secco Rosé trocken – Rosé-Perlwein aus der Pfalz, 0,75 l-Flasche à € 17,50

♦ ♦ ♦

Fo Secco Rot trocken – Roter Perlwein aus der Pfalz, 0,75 l-Flasche à € 17,50

♦ ♦ ♦

Maracuja-Secco – Duftender Perlwein mit fruchtiger Maracuja-Note 0,75 l-Fl. à € 17,50

♦ ♦ ♦

Geccorol Sprizz – Spritziger, fruchtig-frischer Perlwein mit Bitter-Orangen-Aroma

0,75 l-Flasche à € 17,50

Die Abrechnung o.g. Positionen erfolgt flaschen- bzw. karaffenweise je nach Bedarf.

Prickelnde Sekt-Cocktails

Pêche Mignon – Pfirsichlikör mit trockenem Sekt aufgefüllt Glas à € 5,30

♦ ♦ ♦

Kir Royal – Crème de Cassis-Likör mit trockenem Sekt aufgefüllt Glas à € 5,30

♦ ♦ ♦

American Glory – Trockener Sekt, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine-Sirup Glas à € 5,50

Longdrinks mit Alkohol

Campari Orange – Campari Bitter mit Orangensaft aufgefüllt Glas à € 4,70

♦ ♦ ♦

Tia Maria Orange – Tia-Maria-Kaffeelikör mit Orangensaft aufgefüllt Glas à € 5,60

♦ ♦ ♦

Southern Ananas – Southern-Comfort-Whiskeylikör mit Ananassaft Glas à € 5,80

♦ ♦ ♦

Tequila Sunrise – Tequila, Grenadine-Sirup, Orangensaft Glas à € 5,50

♦ ♦ ♦

Mainlust-Sunset – Calvados, Crème de Cassis-Likör, Grenadine-Sirup, Orangensaft Glas à € 5,80

♦ ♦ ♦

Caribie Cassis – Crème de Cassis-Likör, Bacardi Rum, Zitronensaft, Orangensaft Glas à € 6,80

Alkoholfreie Longdrinks

Sunrise – Orangensaft, Grenadine-Sirup Glas à € 2,50

♦ ♦ ♦

Gletscherwasser – Blue-Curacao-Sirup mit Zitronenlimonade Glas à € 2,40

♦ ♦ ♦

Bora-Bora – Ananassaft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine-Sirup Glas à € 4,00

♦ ♦ ♦

Summer Snow – Ananassaft, Zitronensaft, Cream of Coconut, Sahne Glas à € 4,30

♦ ♦ ♦

Caribbean Cherry – Sauerkirschnektar, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne Glas à € 4,60

KULINARISCHE BEGLEITUNG IHRES EMPFANGS

Variante 1:

Frisch gebackene Elsässer Mini-Flammkuchen à € 1,30

Wir empfehlen ca. 3 Stück pro Person

Variante 2:

Belegte Weißbrotscheiben, passend garniert; Zusammenstellung nach Wahl:

Pikante Salami, à € 1,60	Kräuterfrischkäse, à € 1,70	Geflügelpastete, à € 1,80
Saftiges Kasseler, à € 1,80	Gebatene Putenbrust, à € 2,--	Pariser Lachsschinken, à € 2,--
Frisches Schweinemett, à € 2,10		Französischer Weichkäse, à € 2,20
Geräucherter Fjordlachs, à € 2,30		Rosa gebratenes Roastbeef, à € 2,50

♦ ♦ ♦

Wir empfehlen ca. 2 – 3 Stück pro Person.

Variante 3:

Exklusive Canapés, Zusammenstellung nach Wahl:

Salami-Canapé: Weißbrotmedaillon mit Salamischeibe belegt,
garniert mit Eiercremetupfer und Tomate, à € 1,80

♦ ♦ ♦
Paprika-Frischkäse auf Roggenbrotmedaillon, à € 1,80

♦ ♦ ♦
Muschel von Käsekräckern, gefüllt mit Kräuterfrischkäse, garniert mit Sternfrucht, à € 1,90

♦ ♦ ♦
Pariser Lachsschinken auf Weißbrot-Dreieck, garniert mit Eiercremetupfer
und Radieschenscheibe, à € 2,--

♦ ♦ ♦
„Pasteten-Würfel“: Ardenner Leberpastete auf Roggenbrotkarree,
garniert mit Erbsen-Zahlen, à € 2,10

♦ ♦ ♦
Kaviar-Canapé: Weißbrotmedaillon, belegt mit Eierscheibe,
gefüllt mit Deutschem Kaviar, à € 2,20

♦ ♦ ♦
Geräucherter Fjordlachs auf Weißbrotrauten, garniert mit Sahnemeerrettich,
Zitronenschnitt und Dillzweig, à € 2,40

♦ ♦ ♦
Tatar-Herzen: frisch angemachtes Rinderhackfleisch auf Graubrotherzen angerichtet,
garniert mit Zwiebeln und Schnittlauchröllchen, à € 2,50

♦ ♦ ♦
Weißbrotmedaillon, belegt mit frischen Nordsee-Krabben auf Salatgurkenscheibe, à € 2,60

♦ ♦ ♦
Käse-Törtchen: Vollkornbrot-Taler, belegt mit Goudakäse, garniert mit
Kräuterfrischkäserose und Babytomaten-Eckchen, à € 2,80

♦ ♦ ♦
Gefüllte Putentütchen auf Französischer Weißbrotscheibe, à € 3,--

♦ ♦ ♦
Roastbeef-Röllchen, mit Spargel gefüllt, auf Weißbrotrechteck, à € 3,--

Wir empfehlen ca. 4 – 6 Stück dieser kleinen mundgerechten Snacks pro Person.