

# INDOOR VARIANTE IM HOFHEIMER WINTERDORF



## RESTAURANT KITCHEN No1



### FOOD & FIRE „SMALL“

Pro Person  
29,90 €\*

„GRUSS“ VON DER FOOD & FIRE FEUERPLATTE



#### HAUPTGÄNGE VON DEN FRONTCOOKING-STATIONEN

##### BEEF-BURGER „FRANKFURT STYLE“

mit Rindfleisch Patty,  
grüner Sauce Majo, karamellisierten Zwiebeln,  
Gewürzgurke & Kartoffelchip

Bitte wählen Sie  
2 Varianten  
Ihrer Wahl aus

oder

##### „TIROLER GRÖSTL“

vom Schwein mit BBQ- Kraut & Röstkartoffeln

oder

##### FORELLENFILET

auf einem Kartoffelplätzchen, Zitronen-Thymian-  
Crème-fraîche-Espuma & geschmorter Chicorée

oder

##### TANDORRI HÄHCHENSPIESS

auf Aprikosen-CousCous und Harrisa Joghurt



Bitte wählen Sie  
1 Variante Ihrer Wahl aus

##### VEGETARISCH

##### KÄSESPÄTZLE

aus dem Parmesanrad mit Röstzwiebeln

oder

##### SPINAT & ROTE BEETE KNÖDEL

auf Pilzrahm mit kräftigem Bergkäse

oder

##### HAUSGEMACHER RÖSTI

mit geschmorter Beete, Kürbis & Meerrettichschaum



##### FRISCH FLAMBIERTER KAISERSCHMARRN

mit Mandelsplittern, wahlweise mit Rumrosinen,  
Apfelmus und Vanilleeis

### FOOD & FIRE „MEDIUM“

Pro Person  
38,90 €\*

„GRUSS“ VON DER FOOD & FIRE FEUERPLATTE



Klassische feine Rhöner Kartoffelsuppe  
mit Blutwurstcroutons & Meerrettichspähne  
Geröstetes Brot mit verschiedenen Aufstrichen



#### HAUPTGÄNGE VON DEN FRONTCOOKING-STATIONEN

##### DAS BESTE VOM RIND

geschmort oder gebraten mit zweierlei Fleischcuts  
z.B. Flank, Short Ribs, sous Vide Tafelspitz usw.

##### GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH

Sous Vide gegart mit frischem Waldgewürz

##### SALTIMBOCCA

von der Hähnchenbrust

##### ZANDER

Zander auf Süßkartoffelpüree und Crunch

##### UNSERE BEILAGEN

Gnocchi, Grillgemüse der Saison  
bunte Salatbowls mit angemachten Salaten  
sowie Blattsalate mit zweierlei Dressing zur Auswahl



##### ZWEIERLEI DESSERTAUSWAHL

In Absprache mit der Menüzubereitung z.B.:

##### SCHOKOLADEN-LEBKUCHENMOUSSE

mit weihnachtlichen Punschkirchen

##### ZWETSCHGEN-CRUMBLE

Pflaume, Apfel, Haselnuss

BEI JEDER BUCHUNG wird eine einmalige Reinigungs- und  
Energiekostenpauschale in Höhe von 350,00 €\* berechnet.

### FOOD & FIRE „LARGE“

Pro Person  
58,90 €\*

„GRUSS“ VON DER FOOD & FIRE FEUERPLATTE



Hummus, Guacamole, Auberginencreme mit frischem Baguette  
Anti-Pasti Auswahl aus mediterranem  
und heimischem Gemüse der Saison  
Büffelmozzarella mit mariniertem Kürbis  
Tomatenpesto und gerösteten Kürbiskernen



#### HAUPTGÄNGE VON DEN FRONTCOOKING-STATIONEN

##### DAS BESTE VOM RIND

geschmort oder gebraten mit zweierlei Fleischcuts  
z.B. Roastbeef, Hüfte, Short Ribs, Hanging Tender, Entrecote usw.

##### SAFTIGES SPANFERKELKARREE

mit Lebkuchen-Rosmarin-Sauce

##### MAISHÄHNCHENBRUST

mit Honig, Rosmarin und Thymian verfeinert

##### FISCH & MEER

LACHS im Kaffee Rub

oder

WINTERSKREI „MOJITO STYLE“ auf Zedernholz gegart

##### UNSERE BEILAGEN

winterliches Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln,  
Trüffel-Risotto & Kartoffelplätzchen  
bunte Salatbowls mit angemachten Salaten  
sowie Blattsalate mit zweierlei Dressing zur Auswahl

##### VEGETARISCH

##### FRISCHE GARGANELLI

aus dem Parmesanrad mit Pesto, süß-saurem Kürbis & Kürbiskernen



##### DREIERLEI DESSERTAUSWAHL

In Absprache mit der Menüzubereitung z.B.:

PANNA GOTTA von der Tonkabohne mit luftigem Cassis Biskuit  
SCHOKOLADENSOUFFLÉ mit einem Erdnusskern & Glühweinsorbet  
„Klassiker“ CRÈME BRÛLÉE

## HOFHEIMER WINTERDORF UNSER KULINARISCHES ANGEBOT



FOOD & FIRE  
CATERING

\* Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

# OUTDOOR VARIANTE IM HOFHEIMER WINTERDORF

Wir öffnen die gebuchten Hütten in einem ausreichend bemessenen Zeitfenster von bis zu 4 Stunden. Falls die Veranstaltung aufgrund der Witterungsverhältnisse im Außenbereich des Winterdorfes nicht durchführbar sein sollte, so ist in Abstimmung mit Ihnen eine Verlegung in unser Restaurant Kitchen No1 möglich. Die Food-Stationen aus den Hütten werden dann als Frontcooking im Innenbereich umgesetzt.

## HÜTTE 1 / 10,50€\* PRO PERSON

### DER KLASSIKER

- › Rinds- oder klassische Bratwurst im Brötchen
- › Currywurst (Wurst nach Wunsch) mit hausgemachter Currysauce und zweierlei Curry zur Wahl

### BRATWURST „SPECIAL“

- › mit Preiselbeere-Senf & BBQ Kraut

### POMMES FRITES klassisch oder mit zweierlei Toppings zur Auswahl

- › Käsesauce mit Jalapenos & Zwiebelschloten
- › oder Chili sin Carne (vegan)

## HÜTTE 2 / 18,00€\* PRO PERSON

### BEEF-BURGER

- › mit Cheddar, Tomate, Zwiebel & Gewürzgurke
- › Feldsalatmajo, Rotkohl-Apfelsalat, Camembert & Röstzwiebeln
- › „Himmel & Erde“ mit Blutwurst, Rösti & Apfel

### BEEF-BURGER BBQ

- › mit BBQ Sauce, röschem Bacon, Käse & Röstzwiebeln

### KACHELFLEISCH-BURGER

- › Lebkuchen-Pastinakencreme, BBQ-Sauce, Romanasalat, Speckcrumble Würfel

### PULLED TURKEY BURGER

- › BBQ Sauce & Coleslaw

### VEGGI BURGER BBQ

- › mit einem Gemüsebratling & Trüffelmajo (Standardmäßig dabei)

Zu den Burgern bieten wir Pommes frites an | 3,00 €\* PRO PERSON

\*Alle Preise zzgl. gesetzl. Mwst.

## HÜTTE 3 / 12,00€\* PRO PERSON

### FLAMMLACHS

- › mit Meerrettich auf Graubrot & Petersilie

### HAUSGEMACHTER KARTOFFELRÖSTI

- › von der Feuerplatte mit verschiedenen Beilagen zur Wahl: Apfelmus, Kräuterquark, Flammlachs, gebratene Pilze

## HÜTTE 4 / 14,50€\* PRO PERSON

### WEIHNACHTLICHER KRUSTENBRATEN VOM SPANFERKEL

- › aus dem Spießbratenofen, Spekulatiusauce, Speckkartoffelpüree & Schmorzwiebelkraut

### SPINAT & ROTE BEETE KNÖDEL

- › auf feinem Pilzrahm & kräftigem Bergkäse

oder

### KÄSESPÄTZLE

- › aus dem Parmesanleib mit Röstzwiebeln

## HÜTTE 5 / 8,50€\* PRO PERSON

### FLAMMKUCHEN

- › „Elsässer-Art“ mit Schmand, Zwiebel & Speck
- › „Rhöner-Style“ mit Blutwurst & Handkäse mit Schmand, Lachswürfel & Meerrettichspähnen
- › vegetarisch mit Gorgonzola, Birne & schwarzen Wallnüssen
- › vegetarisch mit Tomatensauce, Zucchini, Blattspinat & Sonnenblumenkernen
- › vegetarisch mit Ziegenkäse, Glühweinbirnen & Walnüssen

Bitte wählen Sie  
2 Varianten aus

## HÜTTE 6 / 8,00€\* PRO PERSON

### FRISCH FLAMBIERTER KAISERSCHMARRN

mit Mandelsplittern, wahlweise mit Rumrosinen, Apfelmus und Vanilleeis

oder

### HAUSGEMACHTE WAFFELN

mit verschiedenen Toppings  
Punschkirschen, Eierlikör, Zimt & Zucker

oder

### DREIERLEI GLASVARIATION DESSERT

- in persönlicher Absprache mit der Menüzubereitung z.B.:
- › Crème brûlée
- › Schmandcreme mit Punschkirschen & Eierlikör
- › Lebkuchen-Schokoladenmousse

## GETRÄNKEAUSWAHL\*

### GETRÄNKEPAUSCHALEN

EMPFANG  
7,00 €\*  
p.P.

#### HEISS & DRAUSSEN

Winzerglühwein aus der Region (weiß/rot)  
Heißer Apfelwein  
Heißer Orangensaft  
Heißer Traubensaft

OUTDOOR-FLAT  
12,00 €\*  
p.P.

#### GETRÄNKEPAUSCHALE „SMALL“

Unser Basispauschale für Softgetränke beinhaltet Wasser (laut/leise), Fritz-Kola, Fruchtlimonaden „now“, Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle

15,00 €\*  
p.P.

#### GETRÄNKEPAUSCHALE „MEDIUM“

Neben allen Getränken der Basispauschale reichen wir Ihnen Bier und unsere Tischweine aus dem Rheingau vom Weingut Thorsten Dienst aus Hochheim

40,00 €\*  
p.P.

#### GETRÄNKEPAUSCHALE „LARGE“

Die Auswahl der Getränkepauschale medium, vervollständigt eine Cocktailauswahl sowie eine Auswahl an Kaffeespezialitäten

70,00 €\*  
p.P.

## OPTIONALE LEISTUNGEN\*

HEIZPILZ inkl. 1 Gasflasche Gas ist ausreichend für Brenndauer von max. 4 Stunden	120,00 €
weitere Gasflasche	35,00 €
FEUERTONNE inkl. Holz	80,00 €
FEUERKORB inkl. Holz	50,00 €

es sind 6 Feuerkörbe  
sowie ein Lagerfeuerstelle inkludiert

## GETRÄNKEKARTE\*

### ALKOHOLFREIES

Rhön Sprudel Mineralwasser (laut/leise)	0,75l	5,00 €
	0,25l	2,00 €
Rhön Sprudel Apple Plus	0,25l	2,20 €
Rhön Sprudel Johannisbeerschorle	0,25l	2,20 €
Auswahl an Neumarkter Now Limonaden	0,33l	2,40 €
Fritz Kola	0,33l	2,40 €

### BIER DER NEUMÄRKTER LAMMSBRÄU

Bio Zisch (Edelhell)	0,33l	2,60 €
Bio Radler	0,33l	2,60 €

### BIER VON DER DARMSTÄDTER PRIVATBRAUEREI

Braustüb'l Pilsner	0,33l	2,60 €
Braustüb'l Naturtrübes helles	0,33l	2,60 €
Braustüb'l Pilsner alkoholfrei	0,33l	2,60 €
Braustüb'l Radler	0,33l	2,60 €
Braustüb'l Weissbier	0,5l	3,50 €
Braustüb'l Weissbier alkoholfrei	0,5l	3,50 €

### HEISSGETRÄNKE

Kaffee crema		1,90 €
Espresso / Espresso doppelt	1,70 €	2,80 €
Cappuccino		2,20 €
Latte Macchiato		2,40 €
Tee (verschiedene Sorten)		2,00 €
Winzerglühwein (rot/ weiß)	0,25l	3,40 €
Orangensaft heiß	0,25l	2,70 €
Apfelwein heiß	0,25l	2,70 €

### WEINAUSWAHL VOM WEINGUT DOROTHEENHOF THORSTEN DIENST

2019er Riesling Sekt Brut	0,75l	16,50 €
2020er Riesling Classic, feinherb	0,75l	16,50 €
2020er Weissburgunder, trocken	0,75l	16,50 €
2020er Spätburgunder Rose, feinherb	0,75l	16,50 €
2016er Martinez Rotwein Cuvée, trocken	0,75l	18,00 €
2015er Spätburgunder Rotwein Auslese, trocken	0,75l	22,00 €
Weinschorle		3,50 €

### COCKTAILS & LONGDRINKS

Cuba Libre		5,00 €
Mojito		6,50 €
Caipirinha		6,50 €
Virgin Caipirinha		4,50 €
Gin Tonic		5,00 €
Moskow mule		6,50 €
Lillet Wild Berry		5,00 €