

# LifestyleWerkstatt

Die besondere Event-Location

Anregungen für Ihre Menü- und Getränkewahl



Die LifestyleWerkstatt bietet Ihnen für Privatfeste, geschäftliche Essen oder auch für Weihnachtsfeiern den idealen Rahmen.

Ingesamt können wir auf 2 Etagen rund 80 Personen bewirten. Ob stilvoll oder eher rustikaler, wir decken und verändern die Räume nach Ihren Wünschen. Eine unverbindliche Beratung in punkto Blumen, Dekorationen, Tischkarten, Musik und evtl. Kinderbetreuung sind bei uns selbstverständlich.

Die Besonderheit unseres Hauses: Das komplette Haus steht ausschließlich Ihnen zur Verfügung - jede Bedienung serviert und betreut nur Ihre Gruppe.

Das Essen und die Getränke werden mit Ihnen und dem Koch nach Ihren Vorlieben und finanziellen Vorstellungen abgestimmt. Zur besseren Orientierung haben wir Ihnen 3 verschiedene Möglichkeiten der Darbietung zusammengestellt. Diese sind als Beispiele anzusehen und können gern nach Ihren Anforderungen ergänzt oder variiert werden.

Die Preisangaben verstehen sich pro Person und incl. MwSt.

# LifestyleWerkstatt

Die besondere Event-Location

## Menüvorschlag 1 (konzipiert als Buffet bzw. als Servier-Menü)

Zur Vorspeise bieten wir ein Fingerfood-Buffet:

- \* Orientalischer Hähnchenspieß auf Gemüse Couscous
- \* Kichererbsenmousse mit gebratener spanischer Chorizo
- \* Marinierte Krabben in Mangoschaum
- \* Crudite's. frische Gemüsestäbchen mit Sauercreme
- \* Guacamole (Avocado-Creme) mit Tortilla Chips
- \* Mini Quiche Lorraine
- \* Räucherlachs mit Sahnemeerrettich im Crepesmantel
- \* Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto
- \* Paprika buntgemischt mariniert nach italienischer Art
- \* Caipirinha Lachs mit frischer Minze und Avocado

### Salate

- \* Knackige Gartensalate passend zur Jahreszeit und verschiedenen Dressing, als kleines Buffet

### Suppe

- \* je nach Jahreszeit (Spargelsuppe, Pilz-, Karotten-, Kräuterschaumsüppchen, usw.)

Zu Salat und Suppen reichen wir Ihnen frisch aus dem Backofen: duftendes Hefebrot, Tomaten- und Kräuterchiabatta sowie kräftiges Roggenbrot – mit hausgemachter Kräuterfrischkäse und Rahmbutter



### Hauptgerichte

- \* Poulardenbrust im Kräutermantel auf Estragonsauce
- \* Schweinelendchen im Calvadosrahm
- \* Lachssteak im Limettenschaum

### Beilagen

- \* Bunt Gemüse vom Markt, Duftreis, Butterspätzle und geröstete Rosmarinkartoffeln

### Dessert

- \* Luftiges Tobleronemousse
- \* Hausgemachter Fruchtsalat
- \* Cocos-Creme Brulleé
- \* Philadelphia Cheesecake mit frischen Früchten
- \* Panna Cotta mit Himbeermark
- \* Käseplatte
- \* Kuchenauswahl

Diese Buffet gibt es **ab 40 Personen** á 39,- € p.P., bestehend aus: 4 Vorspeisen + Suppe, Salatbar und 2 Hauptgerichte und 2 Nachtische. Kleinkinder sind gratis bis 6 Jahre, bis 12 Jahre 1/2 Preis.

**Bei einer kleineren Personenzahl können wir 4 Gänge zusammenstellen, die wir Ihnen servieren.** Das Menü kann beliebig ergänzt oder verändert werden. Der Personenpreis wird dann neu kalkuliert.

39,- €/  
p.P.

# LifestyleWerkstatt

Die besondere Event-Location

## Menüvorschlag 2 (konzipiert als serviertes Menü)

Zum Apero:

- \* Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum

Menü

- \* Hausgemachte bunte Gemüse-Panna-Cotta mit geschmolzenen Tomaten im Wildkräuternest, mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskerndressing
- \* Cappuccino von Waldpilzen
- \* Kalifornia Maishahnbrüstchen mit getrockneten Aprikosen gefüllt auf Estragon-Pfirsichsauce mit rosa Pfeffer, dazu Kartoffelstroh und knackiges Wok-Gemüse
- \* Gebrannte Moccacreme auf hausgemachter Bourbon-Vanillesauce mit frischen Früchten der Saison und duftender Minze



Dieses Menü ist ab 30 Personen möglich zu einem Menüpreis von 49,- € pro Person.  
Der Menüvorschlag wird je nach Jahreszeit und nach Ihren Wünschen verändert.



49,- €/  
p.P.

# LifestyleWerkstatt

Die besondere Event-Location

## Menüvorschlag 3 (konzipiert als Buffet)

### Zum Apero:

- \* Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Bruschetta mit hausgemachter Pesto

### Vorspeisen

- \* Reichhaltige Brotauswahl
- \* Kräuterquark & Olivenpaste
- \* Caesars Salad, Romanasalat an Parmesandressing mit Knoblauchcroutons, Oliven, Tomaten und Sardellenfilets
- \* California Chicken Salad, Hähnchenbruststreifen mit Exotischen Früchten und Nüssen an Honigdressing
- \* Provencialischer Meeresfrüchtesalat mit allem was das Meer hergibt, frischen Kräutern und Gemüse
- \* Mariniertes, gegrilltes Toskana Gemüse mit altem Balsamico abgeschmeckt
- \* Kräuterschaumsüppchen mit Lachsstreifen



### Hauptgerichte

- \* Frisch aus der Pfanne, Riesengarnelen mit Gemüsestreifen, Kräutern und Knoblauch (wird vor den Augen der Gäste immer wieder frisch gebraten)
- \* Ganzes Roastbeef aus dem Backofen vor den Augen der Gäste nach Wunsch frisch aufgeschnitten dazu hausgemachte Sauce Bearnaise
- \* Saftige Maishahn-Spiesschen mit frischer Ananas und Erdnusssauce

### Dessert

- \* Hessische Apfel-Tiramisu
- \* Weiße Valrona Schokoladenmousse mit frischen Beeren
- \* Grütze aus frischen Beeren oder Pflaumen (je nach Saison)
- \* Kleine warme Schokoküchlein frisch aus dem Backofen

Preis ab 30 Personen: pro Person 55,- €

55,- €/  
p.P.

Getränkessortiment

Wasser

San Pellegrino	Sprudel	0,75 l	4,50 €
Acqua Panna	Still	0,75 l	4,50 €
Elisabethen Quelle	Medium/Still	0,75 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Bionade	Verschiedene Sorten	0,33 l	2,30 €
Cola/ Cola light		0,33 l	2,30 €
Possmann Apfelsaft/ Schorle		0,33 l	2,30 €

Heißgetränke

Espresso	W & S Kaffee Permonti*		1,80 €
Café Crème	W & S Kaffee Permonti*		2,00 €
Cappuccino	W & S Kaffee Permonti*		2,50 €
Latte Macchiato	W & S Kaffee Permonti*		2,80 €
Doppelter Espresso	W & S Kaffee Permonti*		2,80 €
Heiße Schokolade			2,80 €
Chococcino	Heiße Schoki mit Espresso		2,80 €
Tee	Verschiedene Sorten		2,00 €

Bier

Radeberger Pils	Flaschenbier	0,33 l	2,50 €
Claustahler Classic - alkoholfrei	Flaschenbier	0,33 l	2,50 €
Hefeweizen	Flaschenbier	0,50 l	3,00 €
Hefeweizen - alkoholfrei	Flaschenbier	0,50 l	3,00 €
Bier vom Fass	5 L, 8 L, 10 L, 30 L auf Bestellung	je 1,00 l	5,00 €

Apfelwein

Possmann Apfelwein	saisonal	0,25 l	1,60 €
		0,50 l	2,90 €

\* Beste Kaffeerösterei in Deutschland meint Der Feinschmecker in seiner Ausgabe 2005

## Getränkessortiment

**CHAMPAGNER/SEKT**

Versecco Weingut Fuchs Flörsheim, Rheingau	Alkoholfreier Sekt aus Trauben	0,75 l	14,50 €
Veuve Duroy Baron Fuente Charley Sur Marne, Champagne, Frankreich	Champagner aus Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier, trocken	0,75 l	49,50 €
Pol Roger, Brut Epernay, Frankreich	Champagner aus, Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier, trocken	0,75 l	89,00 €
Crémant d' Alsace Weingut Sarl Schöpfer-Müller Wettolsheim, Frankreich	Crémant, trocken	0,75 l	19,90 €
QuinQuin Sektellerei Esterházy Eisenstadt, Österreich	Sekt cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder & Pinot Noir, trocken	0,75 l	19,90 €
Schloss Vaux Manufaktur Schloss Vaux Eltville, Rheingau, Deutschland	Sekt cuvée aus Weißburgunder, weißgekelterten Spätburgunder & Riesling, trocken	0,75 l	24,90 €

Weißweine

2010 Viñas del Vero Bedegas Vinas del Vero Somontano, <b>Spanien</b>	Chardonnay, trocken	0,75 l	21,90 €
2009 Mulderbosch Stellenbosch, <b>Südafrika</b>	Chenin Blanc, trocken	0,75 l	21,90 €
2010 Nostalgie Weingut Jechtinger Kaiserstuhl, Baden, <b>Deutschland</b>	Grauburgunder, trocken	0,75 l	19,90 €
2009 Valoro Azienda Corte De Cremise Veneto, <b>Italien</b>	Pinot Grigio, trocken	0,75 l	16,90 €
2009 Wild Thing Weingut Anthony Hammond Östlich-Winkel, Rheingau, <b>Deutschland</b>	Riesling Spätlese, halbtrocken	0,75 l	24,90 €
2010 Trenz Urgestein Rheingau, <b>Deutschland</b>	Riesling, trocken	0,75 l	21,90 €
2010 Black Sheep Vineyard Kauri Bay Marlborough, <b>Neuseeland</b>	Sauvignon Blanc, trocken	0,75 l	24,90 €

Roséwein

2010 Mulderbosch Rosé Mulderbosch Vineyards Stellenbosch, <b>Südafrika</b>	Cabernet Sauvignon Rosé, trocken	0,75 l	19,90 €
--	-------------------------------------	--------	---------

## Getränkessortiment

Rotweine

2004 Caro Bodegas Caro, Barons de Rothschild Mendoza, Argentinien	Cabernet Sauvignon Malbec, trocken	0,75 l	49,90 €
2008 Climbing Estate Crowne & Crafted Central Range, Australien	Merlot, trocken	0,75 l	21,90 €
2008 Castello Banfi DOCG Chianti, Italien	Chianti classico, trocken	0,75 l	21,90 €
2010 Fuchs´ Dornfelder Rheingau, Deutschland	Dornfelder, lieblich	0,75 l	16,90 €
2008 Viña Rio Grande Bodega Santa Celina Mendoza, Argentinien	Malbec, trocken	0,75 l	19,90 €
2009 Fairview La Capra Südafrika	Pinotage, trocken	0,75 l	19,90 €
2001 Lealtanza Altanza Fuenmayor, Spanien	Rioja Reserva, trocken	0,75 l	39,90 €
2007 Rolling Cumulus Wines Central Range, Australien	Shiraz, trocken	0,75 l	19,90 €
2004 Sanctum Weingut Mike Dobrovic Südafrika	Shiraz, trocken	0,75 l	59,00 €
2009 Callia Alta Bodegas Callia Rio Grande, Argentinien	Shiraz, trocken	0,75 l	19,90 €
2008 Barceló H.A. Barceló Castilla y Leon, Spanien	Tempranillo, trocken	0,75 l	16,90 €
2004 Dehesa La Granja Alejandro Fernandez Castilla y Leon, Spanien	Tempranillo, trocken	0,75 l	24,90 €
2008 Fabelhaft Niepoort Gaia, Portugal	Tinto Barocca, trocken	0,75 l	24,90 €
2007 Château Fogas Prestige Jean-Yves Béchet Lansac, Bordeaux, Frankreich	Bordeaux, trocken	0,75 l	39,90 €

## Getränkessortiment

Digestifs

Vecchia Romagna Eti. Nera	Brandy, 38 % Vol.	2 cl	4,00 €
Bologna, Italien			
Grappa di Centobricchi	Grappa, 40 % Vol.	2 cl	4,00 €
Mauro Sebaste			
Piemont, Italien			
Cynar	Kräuterbitter, 16,5 % Vol.	2 cl	3,40 €
Italien			
Fernet Branca	Kräuterbitter, 39 % Vol.	2 cl	3,40 €
Mailand, Italien			
Fernet Menta	Kräuterbitter, 39 % Vol.	2 cl	3,40 €
Mailand, Italien			
Jägermeister	Kräuterbitter, 35 % Vol.	2 cl	3,40 €
Wolfenbüttel, Deutschland			
Ramazotti	Kräuterbitter, 30 % Vol.	2 cl	3,40 €
Mailand, Italien			
Baileys Original Irish Cream	Likör, 17 % Vol.	4 cl	4,20 €
Irland			
Molinari Sambuca Extra	Likör, 40 % Vol.	2 cl	3,40 €
Papidoux Calvados Fine	Obstbrand, 40 % Vol.	2 cl	3,40 €
Normandie, Frankreich			
Christophs Marillenschnaps	Obstbrand, 32 % Vol.	2 cl	3,40 €
Ellmau, Österreich			
Weitere Obstler auf Anfrage			
Williams Birnen Edelbrand	Obstbrand, 40 % Vol.	2 cl	3,40 €
Brennerei Pircher			
Südtirol, Italien			
Smirnoff Wodka	Schnaps, 37,5 % Vol.	2 cl	3,40 €
Moskau, Russland			
Sandeman Sherry Medium Dry	Sherry, 19 % Vol.	2 cl	3,40 €
Avintes, Portugal			

Getränkessortiment

Esterhazy Beerenauslese 2008	Süßer Wein, 12 % Vol.	4 cl	4,20 €
Schlossweingut Esterhazy			
Österreich			
	Weitere Beerenauslese auf Anfrage		
Niepoort Portwein White	Süßer Wein, 20 % Vol.	4 cl	4,20 €
Dirk van der Niepoort			
Gaia, Portugal			
Madeira Verdelho Portwein 10	Süßer Wein, 19 % Vol.	4 cl	4,20 €
Years Old			
Vinhos Justino Henriques			
Portugal			

Weitere Digestifs auf Anfrage.

Cocktails / Longdrinks

Caipirinha	Cocktail	5,50 €
Alkoholfreier Caipirinha	Cocktail	4,50 €
Mojito	Cocktail	5,50 €
Alkoholfreier Mojito	Cocktail	4,50 €
Bacardi-Cola	Longdrink	5,50 €
Campari-Orange	Longdrink	5,50 €

Weitere Cocktails/Longdrinks auf Anfrage.