

Der Neroberg lebt.

Sommer wie Winter geöffnet!



Buffetvorschläge





Kalkulationshilfe-Getränkepauschale :

Getränke werden nach Verbrauch berechnet
oder
Getränkepauschale ab 15 Personen

Damit Sie Ihre Veranstaltung besser planen können, haben wir für Sie eine Getränkepauschale zusammengestellt.
Je angefangene Stunde 8,00 € *Incl. MwSt.* min. 3 Stunden

Die Pauschale beinhaltet:

Hausmarke Wagner Sekt (Reuter & Sturm) – Apéritif
oder in der Winterzeit Glühwein & Punsch,
soviel Sie & Ihre Gäste an der gebuchten Veranstaltung trinken möchten.

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure

Weine:

Grauer Burgunder
Grauer Burgunder (Rheinhessen) Qualitätswein b.A.
Gutsabfüllung Hans-Werner Fels, Gau-Bickelheim
Ein herrlich intensiv duftender Wein mit verführerischem
Bouquet nach Aprikosen und Honig. Er ist kraftvoll, urwüchsig –
Silberne Kammerpreismünze

Ruffino Rosatello

Italien aus der Region Venedig
Feines leuchtendes Puder-rosa mit kupfernen Nuancen
Hinreißend duftige Komposition aus Blüten- und Fruchtaromen

Cabernet Veneto IGT

Cabernet Sauvignon
aus dem Haus Serena 1881 Italien aus der Region Venedig
Von kräftiger Kirschrot Farbe, die zur Ziegelsteinfarbe neigt,
intensiv, fein, vollmundig, von mäßigem Alkoholgrad besitzt er eine
markante Persönlichkeit

Nicht eingeschlossen sind:

Spirituosen, Cocktails. Diese werden zu den Preisen der jeweils
gültigen Getränkekarte gesondert berechtigt.

Anmerkung:

Die Getränkepauschalen sollen die Kalkulation & Organisation erleichtern
& dem
Gastgeber ein vorteilhaftes Preis- Leistungsverhältnis bieten.
Sie sind keine Geschäftsgrundlage zur Förderung von exzessivem
Alkoholkonsum
oder Alkoholmissbrauch.



Rundum-sorglos-Paket für Büros **Ab 15 Personen**

4 Stunden Getränke Pauschale

Die Pauschale beinhaltet:

Hausmarke Wagner Sekt (Reuter & Sturm) - Apéritif
oder in der Winterzeit Glühwein & Punsch,
soviel Sie & Ihre Gäste an der gebuchten Veranstaltung
trinken möchten.

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure

Weine:

Grauer Burgunder

Grauer Burgunder (Rheinhessen) Qualitätswein b.A.
Gutsabfüllung Hans-Werner Fels, Gau-Bickelheim
Ein herrlich intensiv duftender Wein mit verführerischem
Bouquet nach Aprikosen und Honig. Er ist kraftvoll,
urwüchsig - Silberne Kammerpreismünze

Ruffino Rosatello

Italien aus der Region Venedig
Feines leuchtendes Puder-rosa mit kupfernen Nuancen
Hinreißend duftige Komposition aus Blüten- und
Fruchtaromen

Cabernet Veneto IGT

Cabernet Sauvignon
aus dem Haus Serena 1881 Italien aus der Region Venedig
Von kräftiger Kirschrot Farbe, die zur Ziegelsteinfarbe
neigt, intensiv, fein, vollmundig, von mäßigem Alkoholgrad
besitzt er eine markante Persönlichkeit

Nicht eingeschlossen sind:

Spirituosen, Cocktails. Diese werden zu den Preisen der
jeweils
gültigen Getränkekarte gesondert berechtigt.

Zum Essen

Jausenplatte "Martha" (auch in Vegetarisch möglich)

Jambon sec de Savoie, Wildschweinschinken, Südtiroler Bauernspeck,
Entenbrust Carpaccio, Luftgetrocknete Salami,
Bergkäse dazu Schmalz, Obazda, Radieschen, Rettich,
Gurkerln, Senf, Landbutter und Bauernbrot

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 59,80

Incl. MwSt.



Tisch Buffet alles auf dem Tisch

Vorspeise

Jausenplatte "Martha" (auch in Vegetarisch möglich)

*Jambon sec de Savoie, Wildschweinschinken, Südtiroler Bauernspeck,
Entenbrust Carpaccio, Luftgetrocknete Salami,
Bergkäse dazu Schmalz, Obazda, Radieschen, Rettich,
Gurkerln, Senf, Landbutter und Bauernbrot*

Hauptgang

Original Schweizer Käsefondue

*mit Kartoffeln, Perlzwieberln, Gurkerln,
und frischem Baguette*

oder

Junge Hafermastgans "Großmütterchen-Art"

*frisch aus der Backröhre knusprig gebraten
gebröselte Kartoffelklöße
Burgunder Rotkraut
glasiertes Renetten Äpfelchen*

Käse

Berg- Käsespezialitäten

*mit Weintrauben garniert
dazu Brotauswahl und Landbutter*

Dessert

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

€ 69,80

Incl. MwSt.



*Winter BBQ Buffet vom Holzkohlengrill
im 7. Himmel
Speisenfolge*

Vorspeisenbuffet

*Carpaccio vom Hirschkalbsrücken
an Nussölmarinade*

Wildpastete "Saint-Hubertus"

Sauce Cumberland, Wildpreiselbeeren

Auf Buchenholz mild geräucherte-Entenbrust

an Mousse vom Canard

Knackiger Feldsalat

mit Bauchfleischwürfeln, gerösteten Croutons an Himbeerdressing

Geräucherten Taunusbachforelle

mit Sauerampfermousse

Pellkartoffelsalat

mit knackiger Salatgurke, Schmand und frischen Kräutern

Gurkensalat

in Dillsahnesahne

Vom Holzkohlengrill

Wildbratwurst aus dem Taunus

Marinierte Gänsekeule von der Hafermast-Gans

Hüftsteaks vom Simmentaler Rind

Nackensteaks vom Jungschwein

Steaks vom Wildwasserlachs

mariniert in Kikkoman Teriyakimarinade

Beilagen

Granatapfelrotkraut

Kartoffelklöße

Grenaille-Kartoffeln

Maronen aus der Grillpfanne

Desserts

Grütze von Waldbeeren

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Apfel-Zimtgrütze

€ 69,80

Incl. MwSt.



WAGNER IM OPELBAD

RESTAURANT-CAFE-PANORAMA-TERRASSE

www.wagner-gastronomie.de

info@wagner-gastronomie.de

Tel.: 0611-52 51 00

Fax: 0611-59 95 68

Besuchen sie unser Panorama Restaurant im Opelbad....



...mit dem besten Blick über die Stadt Wiesbaden...

Sommer wie Winter!



Martha
DIE HÜTTE



...oder die Hütte Martha und erleben sie Hüttenzauber...



...auf dem Hausberg! Der Turm erwartet Sie!



WWW.WAGNER-GASTRONOMIE.DE