



## MENÜS FÜR ALLE ANLÄSSE

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Menüvorschlägen – von regionalen Spezialitäten bis hin zum ausgefallenen Gourmet-Menü. Oder wir planen mit Ihnen Ihr persönliches Wunschmenü.

Unsere Angebote für Sie.  
Alles frisch. Alles möglich.

---

06894 92994-0  
info@feine-feste.eu  
www.feine-feste.eu

---



## Beispiel: WINTER-MENÜ

Die Preisangaben beziehen sich auf 50-Personen-Gesellschaften – sollten Sie mehr als 50 Personen verköstigen, reduziert sich der Preis/Person; sollten Sie weniger als 50 Personen verköstigen, erhöht sich der Preis/Person. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot für Ihr Fest.

### Am Platz serviert – nur für Veranstaltungen im "midi" (Location St. Ingbert-Rohrbach)

#### VORSPEISEN

- frischer Salat „Waidmann“ mit Medaillons vom Wildhasen, Steinchampignons und Croûtons

oder

- hausgemachte Rehterrine mit Preiselbeersauce und Salatgarnitur

#### SUPPE

- Steinpilzcrèmesuppe mit Pernod

#### HAUPTSPEISE 1 \*

- Filet vom Rehrücken aus der heimischen Wildkammer an sautierten Pfifferlingen mit hausgemachten Spätzle und Rosenkohl

oder

#### HAUPTSPEISE 2\*\*

- Rinderfilet vom Bliesgau-Weideochsen am Stück gegart mit Zwiebelconfit, Mandelkroketten und Babygemüse

#### DESSERT

- Lebkuchen-Parfait auf warmem Pflaumenkompott

**Menü 1\***      **43,00 € pro Person**  
**Menü 2\*\***     **39,00 € pro Person**

Angebots-/Preisliste „pïrrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.



## **GÄNSE-MENÜ – am Platz serviert – nur für Veranstaltungen im "midi" (St. Ingbert-R.)**

Die Preisangaben beziehen sich auf 50-Personen-Gesellschaften – sollten Sie mehr als 50 Personen verköstigen, reduziert sich der Preis/Person; sollten Sie weniger als 50 Personen verköstigen, erhöht sich der Preis/Person. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot für Ihr Fest.

### VORSPEISEN

- frischer Salat „Waidmann“ mit Medaillons vom Wildhasen, Steinchampignons und Croûtons oder hausgemachte Rehterrine mit Preiselbeersauce und Salatgarnitur
- Steinpilzcrèmesuppe mit Pernod

### HAUPTSPEISE

- Biosphären-Martinsgans mit Rotkraut und Klößen

### DESSERT

- Lebkuchen-Parfait auf warmem Pflaumenkompott

P.S.

Selbstverständlich kreieren wir Ihnen ebenso Ihr ganz individuelles HOCHZEITS-MENÜ - ganz nach Ihren Vorstellungen, Wünschen und Budgetvorstellungen.

**39,00 € pro Person**

Angebots-/Preisliste „pïrrung mensa vitae GmbH / Geschäftsbereich Feine Feste“ – alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzl. MwSt. von 19%) angegeben. Stand: 01.04.2018. Mit Herausgabe einer neuen Preisliste verliert diese Liste ihre Gültigkeit.