

Ihre Veranstaltung

Sehr verehrte Gäste,
herzlich willkommen in Ihrem Restaurant Kleinpetersberg, das Restaurant mit
Charme und Charakter am wunderschönen Rheinufer, vor der Kulisse des
Siebengebirges gelegen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl aus unserem
kulinarischen Repertoire. Mit dieser Auswahl möchten wir Ihnen bei der
Planung Ihrer Veranstaltung behilflich sein und Sie auf dem Weg zu einem
erfolgreichen Gelingen begleiten.

Selbstverständlich sind wir gerne bereit auf Ihre ganz persönlichen
Vorstellungen, Wünsche und Anregungen einzugehen, um Ihnen Ihr ganz
persönliches Menü oder Buffet zusammen zu stellen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Buffets erst ab 30 Personen
anbieten können. Sollte Ihre Personenanzahl darunter liegen, berechnen wir
pro Person 5,00 € auf den Buffetpreis.

Bitte teilen Sie uns 2 Tage vor Ihrer Feier die rechnerische
Personenanzahl mit.

Zu einem guten Essen gehört selbstverständlich auch ein guter Wein.
Wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie Wünsche, Fragen oder Anregungen haben, so können Sie sich
jederzeit an Ihr Team vom Restaurant KLEINPETERSBERG wenden.

Wir freuen uns schon heute, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu
dürfen. Und für jeglichen Anlass in den eigenen 4 Wänden engagieren Sie
bitte unseren Catering Service.

Lassen Sie sich kulinarisch inspirieren....

Ihr Team vom Restaurant Kleinpetersberg

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Ab 15 Personen, buchbar täglich auser Sonntags und Feiertage

Sect Frühstück

Kaffeespezialitäten • verschiedene Teesorten • frisch gepresster Orangensaft • 1 Glas Schloss Vaux Rheingau Cuvée Sekt • Aufschnitt • Schinken • Schnittkäse • Rohmilchkäse • süße und herzhaftes Brotsorten • Brötchen • warmer Toast • Croissants Plunder • Räucherfischauswahl • Dips • Konfitüren Honig • Obstsalat • Müsli • Cornflakes • Butter • Margarine • Kräuterquark • Rührei knuspriger Speck • Nürnberger Rostbratwürstchen • Auf Wunsch beliebige Omelettes frisch aus der Küche

28,50 €

BUFFET I

* Melonenschiffchen mit Seranoschinken

* Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

* Pochierter Lachs "Bellevuè"

* Räucherlachs

* Forellenfilet

* Makrelen

* Kartoffelsalat

* Blattsalate

* Waldorfsalat

* Geflügelsalat

* gegrilltes Gemüse

* Putenmedaillons in Currysauce mit Früchten

* Schweinemedaillons in Champignonsauce

* Tortellini überbacken

* Gemüseplatte

* Reis

* Kroketten

* Kartoffel-Gratin

* Tiramisu

* Obstsalat

* Rote Grütze und Vanillesauce

* Butter

* Brotkorb

44,80 € p.P.

BUFFET II

- * Vitello Tonato
- * Kaltes Roastbeef
- * Räucherlachs
- * Forellenfilet
- * gegrilltes Gemüse
- * Tomaten-Mozzarella
- * Melonenschiffchen mit Seranoschinken
- * Lachs "Bellevué
- * Waldorfsalat
- * Nudelsalat
- * Ruccolasalat mit Parmesan
- * Kartoffelsalat
- * Frutti di Mare

- * Rindermedaillons in Pfeffersauce
- * Schweinemedaillons in Champignonsauce
- * Putenmedaillons mit Spinat und Käse in Weißweinsauce
- * Lachsmedaillons in Safransauce
- * Gemüseplatte
- * Basmatireis
- * Kroketten
- * Kartoffel-Gratin
- * Butterkartoffeln

- * Obstsalat
- * Mousse au Chocolat
- * Panna Cota
- * Tiramisu

- * Käsebrett
- * Butter
- * Brotkorb

48,80 € p.P.