

Sehr geehrte Damen und Herren ,

wir freuen uns an Ihrem Interesse der Räumlichkeiten des Logenhauses.
Die gastronomische Betreuung findet unter der Leitung von Annegret und Erich Benoit >Küchenmeister<
Inhaber der S&B Stadtschänke GmbH statt.

Nachfolgend finden Sie Büffetvorschläge

natürlich können Sie Ihre eigenen Vorschläge oder Vorlieben mit einfließen lassen, welches wir gemeinsam besprechen
und zu einem, nach Ihrem Geschmack schönen Büffet, oder auch schönem Menü zusammenstellen.(Menü ist von der
Personenanzahl abhängig.)

Änderungen sind vorbehalten.

Zusätzliche Kosten entstehen für Vor und Nachbereiten der Räume pro Stunde € 26.50
Dekoration

Anmieten von Tischwäsche oder Mobiliar >wenn Sie nicht mit denen im Haus vorrätigen Sachen zufrieden sind.<
Technik ist weitgehend selbst mitzubringen.

Wir berechnen nach Absprache eine Abschlagszahlung die 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu überweisen ist, diese wird
natürlich mit der Endabrechnung verrechnet.

Büffetvorschlag I

Heringsstreifen in verschiedenen Marinaden
Hähnchenbrust mit Sellerie-Apfel-Lauchsalat
Wachholdergeräucherte Taunusforelle mit Sahnemeerrettich

Bauernbrot, Brötchen, Laugengebäck
Butter

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
Grießklößchen

Kleine Salatauswahl
mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat mit und ohne Speck, grüner Salat, Gurken, Karotten, Bohnen, Rote Beete
und was der Markt noch hergibt

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße/ Meerrettichsoße
Kassler Rauchrücken/ Sauerkraut
Knusprige Entenbrust mit Apfel-Calvados-Jus

kleine Gemüseauswahl
Kartoffelpüree, Butterkartoffel, Kartoffelgratin

Hausgemachtes Tiramisu
Salat von frischen Früchten

Preis pro Person € 33.50

Büffetvorschlag II

*Melone mit rohem Schinken
Cocktailtomaten mit Mozzarella
Balsamico*

*gebratene eingelegte Gemüse
Vitello Tonnato
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet
gebeizter Lachs*

Brot, Brötchen, Butter

Ruccolasalat mit geriebenem Parmesankäse

Kürbiscremesuppe

Lasagne vegetarisch

*Hähnchenbrust in feiner Currysahne
Lammkeule auf Wurzelgemüse mit Kartoffeln
und Rotweinjus
Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Zanderfilet mit Knoblauchbutter gebraten auf Blattspinat*

*Gemüseplatte
Reis, Butterkartoffeln, Kartoffelgratin*

*Salat von frischen Früchten
Mousse au chocolat*

Suppe zur fortgeschrittenen Stunde

*Kartoffelsuppe
mit Würstchenscheiben*

Preis pro Person € 35.50

Getränke

<i>Pomp Apfelwein-Sekt</i>	<i>o.75 l</i>	€	18.50
<i>Mumm Dry</i>	<i>o.75 l</i>	€	19.00
<i>Pesecco Kattus seco</i>	<i>o.75 l</i>	€	17.00

Weißwein

<i>Oberbergener Bassgeige, Baden, Grauer Burgunder trocken</i>	<i>o.75 l</i>	€	15.00
<i>Kloster Eberbach, Rheingau, Riesling Classic</i>	<i>o.75 l</i>	€	15.50

Rotwein

<i>Philippe de Rothschild, Bordeaux, trocken</i>	<i>o.75 l</i>	€	15.50
--	---------------	---	-------

<i>Mineralwasser</i>	<i>1.00 l</i>	€	3.00
<i>Apfelsaft</i>	<i>o.20 l</i>	€	1.50
<i>Orangensaft</i>	<i>o.20 l</i>	€	1.60
<i>Coca Cola</i>	<i>o.20 l</i>	€	1.50
<i>Eschenbacher Pils</i>	<i>o.30 l</i>	€	2.00
<i>Tasse Kaffee</i>		€	1.00
<i>Espresso</i>		€	1.50

Für weitere Informationen stehe ich Ihnen gerne telefonisch sowie auch persönlich zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Erich Benoit

*S&B Stadtschänke GmbH
Gastronomische Betreuung des Logenhauses
Erich Benoit
Küchenmeister
Kaiserstrasse 37
60329 Frankfurt am Main
Tel. 069 / 232816
Fax 069 / 230065*

*Frankfurter Volksbank e.G.
Konto Nr.: 300 193 242
BLZ 501 900 00*

*Finanzamt Frankfurt am Main
VAT 26 / 045 243 1814
HRB 40802 Amtsgericht
Frankfurt am Main*