

<p style="text-align: center;">GASTRONOMISCHE LEISTUNGEN IN KOMBINATION MIT IHRER IN UNSEREM HAUS GEBUCHTEN TAGUNG</p>
--

Getränkeauswahl Einzelflaschen und Heißgetränke für die Versorgung während Ihrer Konferenz

Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l
Ananassaft	0,25 l
Kirschsft	0,25 l
Schwarzer Johannisbeersaft	0,25 l
Coca Cola	0,33 l
Sprite	0,33 l
Orangina	0,20 l
Schweppes Tonic Water	0,20 l
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l
Mineralwasser	0,75 l
Mineralwasser	0,50 l
Kaffepezialitäten divers oder Tee	1 Portion

oder

Getränke pauschal pro Person und Tag

Für die Teilnehmer wird im Tagungsraum eine großzügige, alkoholfreie Getränkeauswahl bereitgestellt und in der Mittagspause aufgefrischt.

Kaffeepause

Kaffee, Espresso, Capuccino, Latte Macchiato, Schokolade und feine Teesorten mit Samowar zum frischen Aufbrühen, soviel Sie mögen

Verschiedenes hausgemachtes Feingebäck und Kuchen

oder

Herzhafte Häppchen

oder

Frisch zubereitete Crêpes mit Zucker, Schokolade oder Marmeladen des Hauses

Obstkorb

Baguette-Sandwichs

Vier Canapés aus eigener Produktion

Bio-Pause zur Stärkung der Konzentration

Joghurt, Quark und verschiedene Cerealien, frischer Obstsalat
rohe Gemüsestreifen mit Dip, frischer Obstsaft, Karottensaft und Milchshake

Kleines Lunch

1 Hauptgang nach Empfehlung unseres Küchenchefs
mit Amuse Bouche, französischer Butter und warmem, frischgebackenem Baguette
sowie alkoholfreien Getränken
und 1 Tasse Espresso, Kaffee oder feiner Tee nach dem Essen

Kleines Mittag- oder Abendessen

ab 2 Gänge -nach Empfehlung unseres Küchenchefs-
mit Amuse Bouche, französischer Butter und warmem, frischgebackenem Baguette
sowie alkoholfreien Getränken unlimitiert während des Essens
und 1 Tasse Espresso, Kaffee oder feiner Tee nach dem Essen
Das Menu ist selbstverständlich erweiterbar.
Sie wählen selbst vorab Ihr Menu aus.

Kleines Gourmet-Abendmenu

3 Gänge nach Empfehlung unseres Küchenchefs
mit Amuse Bouche, französischer Butter und warmem, frischgebackenem Baguette
sowie Mineralwasser während des Essens und 1 Tasse Espresso, Kaffee oder feiner Tee nach dem Essen
Weiß- und Rotwein unlimitiert während des Essens
Das Menu ist selbstverständlich erweiterbar.

Unser Küchenchef trifft für Sie die Entscheidung nach Saison und Markt und verwöhnt Sie mit einem köstlichen Menu des Hauses Anker.

Nach Empfehlung unseres Sommeliers wird eine attraktive, hochwertige Weißwein- und Roteinauswahl für Sie getroffen, die Ihr Menu harmonisch begleitet.

Fränkisches Buffet

„Saure Zipfel“ -eine deftige, fränkische Suppenspezialität - und kalte Delikatessen
aus dem Frankenland, Brezeln und Landbrot, inklusive alkoholfreier Getränke

Weißwurstfrühstück

Weißwürste, Brezeln, Senf und 1 Bier nach Wahl, auch alkoholfrei

Verschiedene hausgemachte Quiches

Alkoholische und alkoholfreie Getränkeauswahl während Ihres Essens

Bier	0,5 l
Bier	0,25 l
Digestifs	4 cl
Mineralwasser	0,75 l
Mineralwasser	0,5 l
Mineralwasser	1 l

Wein

Unser Haus verfügt über einen gepflegten Weinkeller. Es gibt eine großzügige Auswahl an Flaschenweinen.
Bitte lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten und verwöhnen.

Hauswein weiß, rosé oder rot 0,75 l

Champagner weiß oder rosé 0,75 l

Wein pauschal pro Person und Menu

Nach Empfehlung unseres Sommeliers wird eine attraktive, hochwertige Weißwein- und Rotweinauswahl für Sie getroffen, die Ihr Menu harmonisch begleitet. Sie trinken während des Essens soviel Sie mögen.

Sehr gerne stellen wir auch ein individuelles Pauschalangebot für Ihre Veranstaltung zusammen.

Hotel Goldener Anker Opernstraße 6 D -95444 Bayreuth
Tel. ++49 (0) 9 21 / 78 77 74 0 Email: info@anker-bayreuth.de