

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Schwarzwaldschmankerl

- Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüseeinlage
- Ochsenbrust, dünn geschnitten, mit Sahnemeerrettich und Petersilie
- Elsässer Flammkuchen mit Speck und Lauch
- Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartöffelchen
- Badischer Rinderzwiebelrostbraten mit Schupfnudeln und Fasskraut
- Deftiger Bergkäse mit Winzerbaguette
- Schwarzwälder Kirschtorte

Preise auf Anfrage