

















Badische Kaffeepause

Fruchtige Kaffeepause

Villa Stéphanie Kaffeepause

Energie Kaffeepause Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Kleiner Flammkuchen

Schwarzwälder Schinken • Dinkelbrot • Meerrettich

Badischer Zwiebelkuchen

Inklusive Tee- und Kaffeespezialitäten





Kaffeepausen

Badische Kaffeepause

Fruchtige Kaffeepause

Villa Stéphanie Kaffeepause

Energie Kaffeepause Exotischer Fruchtsalat

Waldbeeren Smoothie

Frische Waldbeeren

Verschiedene Lassie Variationen

Inklusive Tee- und Kaffeespezialitäten





Kaffeepausen

Badische Kaffeepause

Fruchtige Kaffeepause

Villa Stéphanie Kaffeepause

> Energie Kaffeepause

Marinierter Wassermelonen Ziegenkäse-Crumble • Heidelbeeren

Orientalischer Hummus • Granatapfelkerne • Koriander

Crostini • Avocado-Tomaten-Tatar • Rucola

Quinoa • Rote Beete • gerösteter Tofu

Crudités • Wildkräutercreme

Inklusive Tee- und Kaffeespezialitäten





Kaffeepausen

Badische Kaffeepause

Fruchtige Kaffeepause

Villa Stéphanie Kaffeepause

Energie Kaffeepause Verschiedene Smoothies

Hausgemachtes Birchermüsli • Cranberry

Heumilchjoghurt • Goji-Beeren

Energy Müsliriegel

Inklusive Tee- und Kaffeespezialitäten





Selektion aus lokalem Aufschnitt
Selektion aus französischem & lokalem Käse
Räucherlachs oder Graved Lachs
Auswahl an frischen Obstsäften
Frischer Fruchtsalat und verschiedene Beeren
Heißgetränke
Auswahl an Brot und Brötchen
hausgemachte Patisserie-Spezialitäten
Auswahl von verschiedenen Eierspeisen à la Carte

59,00 € pro Person



Brenners Etageren-Frühstück

Gerne servieren wir Ihren Gästen unser opulentes Brenners Frühstück auf Etageren. Wir setzen bei der Auswahl unserer Produkte auf höchste Qualität und Regionalität.



Canapés

Auberginentatar • Ziegenkäse
Caprese • Basilikum
Monte Ziego • Feige • Sesam
Garnelen-Cocktail • Wachtelei
Tête de Moine • Feigensenf
Räucherlachs • Sahnemeerrettich • Dill
Blini • Kaviar • Crème fraîche
Rindertatar • Wachtelei • Senfcreme
Kalbstatar • Limonencreme
Saiblingstatar • Dillcreme
Räucherforelle • Meerrettich
Brie de Meaux • Feige
Roastbeef • Sauce Tartare
Pastrami • Senfcreme
Antipasti • sizilianische Olive

je 6,50 € pro Stück





Gemüsefrühlingsrolle • Glasnudelsalat • Koriander - Vegi Gegrillte Riesengarnele • Safran-Risotto • Basilikum Quiche Lorraine Tomaten-Feta-Tarte - Vegi

Kalbs-Frikadelle • Kartoffel-Gurkensalat Hühnchen Satayspieß mit Erdnusssauce

Kleine Maultasche • geschmolzene Zwiebeln

Geräucherter Islandlachs • Kartoffelrösti • Senf-Dill-Sauce

Tempura-Garnelen • Wasabi Mayonaise Mini Flammkuchen

Wachtelbrust • Hummus • Granatapfel

Falafel • Minzjoghurt - Vegi

Gegrillte Jakobsmuschel • Gewürz-Couscous • Safran-Mayonnaise Nürnberger Rostbratwürstchen • Kartoffelmousseline Eingeweckter Kürbis • Seidentofucreme • Crumble - Vegi Rinderconsommé mit Wurzelgemüse Gurken-Minz-Emulsion • geräucherter Lachs • Dill Gazpacho "Andaluz" • Croutons • Minze - Vegi

Tomaten-Kefir-Süppchen • Feta • Estragonöl - Vegi

Vitello Tonnato • gebackene Kapern • Thunfischcreme

Badener Forelle • Gartengurke • Dill

Je 10,50 € pro Stück



Serviert als Flying Canapés vom Tablett



Vorspeisen

Suppen

Zwischengänge

Hauptgang Fisch

Hauptgang Fleisch

Hauptgang Vegetarisch

Dessert

Carpaccio vom heimischen Rind • Rucola • Pecorino • geröstete Pinienkerne

Duett von der Gambero Rosso Garnele • eingelegter Ingwer • Avocado • Crème fraîche

Tranche von der geräucherten Entenbrust • Sellerie • Preiselbeeren

Vitello Tonnato • Salzkapern • marinierte Rucolaspitzen

Thunfisch-Tatar • Wasabi-Mayonnaise • Wakame

Variation vom Island Lachs • Gartengurke • Keta-Kaviar • Limonen-Crème fraîche

Bunte sizilianische Strauchtomaten • Büffelmozzarella • alter Balsamico - Vegi

Rote Beete Carpaccio • Meerrettich • Nüsslisalat - Vegi

Mousse vom Blumenkohl • Gemüsetatar • Wildkräutersalat - Vegi

Gebeizter Hirschrücken • Pastinake • marinierte Waldpilze

3 - Gänge ab 90,00 €

4 - Gänge ab 100,00 €





Vorspeisen

Suppen

Zwischengänge

Hauptgang Fisch

Hauptgang Fleisch

Hauptgang Vegetarisch

Dessert

Sellerieschaumsuppe • Graved Lachs • Portweinreduktion

Veloute vom Muskatkürbis • Eismeergarnelen • Kernöl

Grüne Spargelvelouté • gegrillte Riesengarnele • Estragonaromen

Essenz vom Schwarzfederhuhn • Butterklößchen • Wurzelgemüse

Rinderconsommé • kleine Maultasche • Wurzelgemüse

Kürbis-Ingwer-Velouté • geröstete Kerne • steirisches Kernöl - Vegi

Waldpilzrahmsuppe • pochiertes Wachtelei • Schnittlauchöl - Vegi

Essenz von der Olivettitomate • Topfenklößchen • sizilianisches Olivenöl - Vegi

Rote Bete-Essenz • Gemüseperlen• Meerrettich - Vegi

Bisque vom Atlantikhummer • Flusskrebse • Crème fraîche



4 - Gänge ab 100,00 €



Vorspeisen

Suppen

Zwischengänge

Hauptgang Fisch

Hauptgang Fleisch

Hauptgang Vegetarisch

Dessert

Jakobsmuschel • Chicorée • Orangenbutter-Nage

Wachtelbrust • Petersilienwurzel • junger Lauch

Iberico Schweinebäckchen • geräucherter Sellerie • Chorizojus

Gebackenes Kalbsbries • Kartoffel-Schnittlauch-Mousselline • Trüffeljus

Loup de mer • Brokkoli • Wacholder

Schnitte vom weißen Heilbutt • Karotten-Ingwer-Mousseline • Zitronengrasnage

Tagliolini • geschwenkte Waldpilze • Belper Knolle - Vegi

Maultasche • geschmolzene Zwiebel • Schnittlauch

Gebackene Riesengarnele • Algensalat • Dashi-Beurre-blanc

3 - Gänge ab 90,00 €

4 - Gänge ab 100,00 €





Vorspeisen

Suppen

Zwischengänge

Hauptgang Fisch

Hauptgang Fleisch

Hauptgang Vegetarisch

Dessert

Kabeljau • Le Puy Linsen • Sellerie • Speck

Schnitte vom Heilbutt • Karotten-Ingwerpüree • Pak Choi • Zitronengrasschaum

Seeteufel •Risotto Milanese • wilder Brokkoli • Rieslingsauce

Wolfsbarsch • Crème fraîche Mousseline • junge Zucchini

Saibling • Fregola Sarda • Wilder Blumenkohl • Safrannage

Lachsforelle • Erbsenpüree • Tomaten-Korianderkompott • Champagnernage

Ossobucco vom Seeteufel • Gremolata • sizilianisches Gemüse • Gnocchi

Schnitte vom Island-Lachs • Petersilienwurzelcreme • Honigkarotten • Zitronennage

Rhein-Zander • Rahmsauerkraut • Pommes macaire • Beurre blanc

3 - Gänge ab 90,00 €

4 - Gänge ab 100,00 €





Hoimischer Lamp

Heimischer Lammrücken • Bohnencassoulette • Kartoffel-Parmesan-Gratin • Salbeijus

Barbarie Entenbrust • Spitzkohl • Gnocchi di Patate • Dörrobstjus

Supreme vom Perlhuhn • Fregola Sarda • Ratatouille • Thymianjus

Geschmortes Ochsenbäckchen • Kartoffel-Röstzwiebelpüree • Fingermöhren • Schmorjus

Medaillon vom Rinderfilet • grüner Stangenspargel • Kartoffelkrapfen • Trüffeljus

Rosa gebratenes heimisches Kalbsfilet • cremige Polenta • gerösteter wilder Brokkoli

Rosa gebratener Rücken vom Albtäler Rind • geräucherte Kartoffelcreme • Bohnen-Cassoulette • Madeirajus

Rosa gebratener Milchkalbsrücken • junger Lauch • Kartoffelbaumkuchen • Portweinjus

Rehrücken Baden-Baden • Pommes dauphine • Spitzkohl • Gewürzjus

Vorspeisen

Suppen

Zwischengänge

Hauptgang Fisch

Hauptgang Fleisch

Hauptgang Vegetarisch

Dessert

3 - Gänge ab 90,00 €

4 - Gänge ab 100,00 €





Vorspeisen

Suppen

Zwischengänge

Hauptgang Fisch

Hauptgang Fleisch

Hauptgang Vegetarisch

Dessert

Gebackener Büffelmozzarella • Strauchtomatensugo • Basilikumöl - Vegi

Safranrisotto • konfierte Kirschtomate • marinierter Feta - Vegi

Ricotta-Spinat-Ravioli • Salbeibutter • geröstete Pinienkerne - Vegi

Gefüllter Artischockenboden • Ratatouille • Pesto - Vegi

Blumenkohl • Hummus • Joghurt • Petersilie - Vegi

Duett vom Sellerie • Haselnuss-Vinaigrette • Frisée - Vegi

Waldpilz-Strudel • Kräutersauerrahm • Wurzel-Gemüseragout - Vegi

3 - Gänge ab 90,00 €

4 - Gänge ab 100,00 €





Vorspeisen

Suppen

Zwischengänge

Hauptgang Fisch

Hauptgang Fleisch

Hauptgang Vegetarisch

Dessert

Schokoladen-Karamell-Brownie • Vanille Ganache • Vanilleeis

Cassis Mascarpone Törtchen • Pistazien Ganache • Himbeer-Sorbet

Topfenmousse-Crème Brûlée Törtchen • Sauerrahmeis • Zwetschgen

Sauerkirschen-Mascarpone-Kuchen • Kirschsorbet • frische marinierte Kirschen

Aprikosen-Rosmarin-Törtchen • Vanilleeis • marinierte Aprikosen

Waldbeeren-Schokoladen-Mousse • Himbeer-Sorbet • Pistazie Ganache • frische Beeren

Blaubeer-Crème fraîche-Törtchen • Brombeer-Sorbet • frische Waldbeeren

Schokomousse von der Valrhona Schokolade • Knusperboden • marinierte Himbeeren • Vanilleeis

Veganes Beeren-Orangen-Törtchen • Himbeer-Sorbet • marinierte Waldbeeren



3 - Gänge ab 90,00 €

4 - Gänge ab 100,00 €



Kaffee- und Teespezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Biere und Spirituosen

Cocktails

Apero Champagner & Sekt

Weißwein

Rotwein

Ronnefeld Tee Spezialitäten	Kännchen Thermoskanne	13,00 € 25,00 €
	Thermoskanne	23,00 €
Kaffee	Tasse	6,50€
	Thermoskanne	25,00 €
Milchkaffee		7,00 €
Espresso		5,50 €
Doppelter Espresso		8,50 €
Espresso Macchiato		6,00€
Doppelter Espresso Macchiato		9,00€
Cappuccino		7,50 €
Latte Macchiato		8,00€





Kaffee- und Teespezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Biere und Spirituosen

Cocktails

Apero Champagner & Sekt

Weißwein

Rotwein

Selters Mineralwasser – Classic Selters Mineralwasser – Naturell	0,251 0,751 0,251 0,751	7,50 € 12,50 € 7,50 € 12,50 €
Verschiedene Säfte Apfelsaft naturtrüb Orange Grapefruit Johannisbeere	0,251	6,50€
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l 1 Liter	9,00 € 33,00 €
Coca-Cola / light / zero Fanta Sprite	0,21	8,50 €
Tannenliebe Bio-Limonade Tannenspitzen und Honig	0,331	10,50 €
AILIKE Bio-Schorle Apfel-Quitte & Johannisbeere	0,331	10,50 €
Red Bull	0,21	10,50 €
Schweppes Tonic Schweppes Bitter Lemon Schweppes Ginger Ale	0,21	8,50 €



BADEN-BADEN



Kaffee- und Teespezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Biere und Spirituosen

Cocktails

Apero Champagner & Sekt

Weißwein

Rotwein

Radeberger Pils Radeberger Pils – Fass Radeberger Alkoholfrei	0,331 30 Liter 0,331	8,50 € 380,00 € 8,50 €
Williams Birne	4 cl	17,00 €
Grappa	4 cl	17,00 €
Himbeerbrand	4 cl	17,00€
Kirschwasser	4 cl	17,00 €
Ramazzotti	4 cl	11,00 €
Averna	4 cl	11,00 €





Kaffee- und Teespezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Biere und Spirituosen

Cocktails

Apero Champagner & Sekt

Weißwein

Rotwein

Apricot Sour

Brandy, Zitronensaft, Orangensaft

Americano

Campari, Antica Formula, Mineralwasser

Bacardi Cocktail

Bacardi, Zitronensaft, Grenadine

Bronx

Gin, Vermouth rot, Vermouth dry, Orangensaft

Caipirinha

Cachaça, Limette, Rohrzucker weiß

Cuba Libre

Kuba Rum, Limetten, Coca-Cola

Daiquiri

weißer Rum aus Kuba, frisch gepresster Limettensaft, Zuckerrohrsirup

Grasshopper

Creme de Cacao, Sahne

Gin Fizz

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup

Frozen Daiquiri

Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

Jamaica Kiss

Jamaica Rum, Cafélikör, Sahne

Martini Dry

Gin, Vermouth, Zitronensaft

Margarita

Tequila, Cointreau, Zitronensaft

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine

Tom Collins

Gin, Zuckerrohrsirup, Zitronensaft, Mineralwasser, Eiklar

Pimm's No. 1

Pimm`s No. 1, Zitronenlimonade

Vodkatini

Vodka, Vermouth dry

Alkoholischer Cocktail je 18,00 €

Spritz Cocktail je 17,00 €

Alkoholfreier Cocktail je 15,00 €



Kaffee- und Teespezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Biere und Spirituosen

Cocktails

Apero Champagner & Sekt

Weißwein

Rotwein

Apero Champagner:

Louis Roederer Cuvée 243 Champagne #807

149,00€

Bollinger Cuvée Special

Champagne

#805 139,00 €

Ruinart Rosé brut Champagne

#804 219,00 €

2012 Bruno Paillard Assemblage extra

brut

Champagne

#723 199,00 €

2012 Comtes de Champagne Blanc de

Blancs brut Taittinger Champagne

#711 349,00 €

Apero Sekt:

Riesling Sekt Brut Reichsrat von Buhl Pfalz

#812

[‡]812 59,00€

2014 Pinot Sekt Rosé

Stigler

Kaiserstuhl/Baden

#809 79,00€

Raumland Tradition brut

Raumland Rheinhessen

#800 59,00 €

Prisecco weißduftig alkoholfrei

Jörg Geiger

#721 39,00 €

Perlender Saftaperitif. Apfel/Birne von Streuobstwiesen mit Zitrus und Kräutern





Kaffee- und Teespezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Biere und Spirituosen

Cocktails

Apero Champagner & Sekt

Weißwein

Rotwein

Weißwein:

2019 Riesling Dürkheimer Fuchsmantel Karl Schäfer Pfalz | Deutschland #403 49,00 €

2021 Chardonnay Friedrich Becker Pfalz | Deutschland #411 55,00 €

2020 Weißburgunder Ihringer Winklerberg Großes Gewächs Dr. Heger Kaiserstuhl | Baden #400 79,00 €

2020 Grauburgunder Pagode Stigler Kaiserstuhl | Baden #309 85,00 € 2022 Villa Maria Sauvignon Blanc Seaspray Single Vineyard Marlborough | Neuseeland #326 65,00 €

89,00€

2019 Huet le Haut-Lieu Vouvray Sec BIO Loire | Frankreich #364

100% Chenin Blanc

2021 Chablis Terroir de Chablis
Patrick Piuze
Chablis | Burgund
#400
100% Chardonnay
85,00€

2018 Grüner Veltliner Smaragd Nikolaihof Wachau | Österreich #358 119,00€





Kaffee- und Teespezialitäten

Alkoholfreie Getränke

Biere und Spirituosen

Cocktails

Apero Champagner & Sekt

Weißwein

Rotwein

Rotwein:

2013 Spätburgunder SW Martin Waßmer Markgräflerland | Baden #605 69,00€

2018 Cabernet Franc Laumersheimer Reserve Philipp Kuhn Pfalz | Deutschland #519 109,00€

2015 Monthelie 1er Cru Meix Bataille Eric Montchovet Burgund | Frankreich #532 99,00 € 100% Pinot Noir

2020Crozes-Hermitage Yann Charve Rhône | Frankreich #513 99,00 € Syrah, Grenache 2020 Barbera d'Alba Pio Cesare Piemont #540

Babera

2018 Chianti Classico Riserva
Berardenga
Félsina
Toskana/Italien
#580
100% Sangiovese
89,00 €

69,00€

2018 Château Fonroque Bordeaux/Frankreich #544 159,00 € Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc





Lein

Leinwan	d	80,00€
Beamer		250,00€
Laptop		150,00€
Flip Cha	rt inkl. Papier	15,00€
Pinnwar	ıd	30,00€
Moderat	orenkoffer	30,00€
Laserpoi	nter	10,00€
Rednerp	ult	40,00€
Podium	pro Element (1m x 2m; max. 6)	40,00€
"Kandac	Meeting 360" Video Kamera für	150,00€
Videoko	nferenzen	





Informationen

Möchten Sie nach dem Fest oder Ihrem Event bei uns übernachten?

Um am nächsten Morgen erholt in den Tag zu starten, bieten wir Ihnen unsere Superior Zimmer ab 285,00 € pro Nacht und inklusive Frühstück an. *

^{*} Die angegebenen Zimmerpreise gelten von Sonntag bis Freitag und nach Verfügbarkeit. Ab einer Gruppenbuchung von 8 Zimmern und in Einzelbelegung. Von Freitag bis Sonntag gelten die tagesaktuellen Zimmerpreise.





