

Bankettmappe

*Frühjahr & Sommer
2026*



PALAIS
COBURG

WILLKOMMEN

Im Palais Coburg verbinden sich historische Architektur, zeitlose Eleganz und ein außergewöhnliches Verständnis von Gastlichkeit. Unsere Bankett- und Eventangebote spiegeln diesen Anspruch wider: sorgfältig komponiert, präzise ausgearbeitet und geprägt von einer Küche, die Qualität und Handwerk in den Mittelpunkt stellt.

Ob intime Feier, geschäftliches Treffen oder großes gesellschaftliches Ereignis – jedes Detail ist darauf ausgerichtet, Ihren Anlass zu etwas Unverwechselbarem zu machen. Diese Mappe bietet Ihnen einen Überblick über unsere kulinarischen Leistungen, unsere Räume und die vielfältigen Möglichkeiten, Ihren Moment im Palais Coburg zu gestalten.

Wir freuen uns darauf, Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres besonderen Ereignisses zu begleiten.



Frühstück

Starten Sie genussvoll in den Tag.

Wir freuen uns, Sie zu einem entspannten Frühstück in unseren stilvollen Veranstaltungsräumen begrüßen zu dürfen oder, bei schönem Wetter, in unserem idyllischen Garten.

Je nach Gruppengröße bieten wir Ihnen ein liebevoll arrangiertes Frühstück am Tisch oder – ab 25 Personen – ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an. Ganz gleich, für welche Variante Sie sich entscheiden:

Wir sorgen dafür, dass Ihr Morgen genussvoll, entspannt und ganz nach Ihren Wünschen beginnt.

COBURG FRÜHSTÜCK

EUR

- Gebäckkorb mit Brot & Bio-Dampfensemmel vom Joseph ^A
- Croissant & Apfeltasche ^{AG}
- Butter ^G
- Auswahl an Marmeladen
- Wurst- & Käseaufschnitt mit Kirschparadeiser ^G
- Räucherlachs mit Oberskren & Gurke ^{DG}
- Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen ^G
- Ei im Glas mit geriebener Gänseleber & Schnittlauch ^C
- Glas frisch gepresster Saft des Tages

pro Person 62

CLEMENTINEN FRÜHSTÜCK (VEGETARISCH)

EUR

- Gebäckkorb mit Brot & Bio-Dampfofensemmel vom Joseph ^A

— Croissant & Apfeltasche ^{AG}

— Butter ^G

— Auswahl an Marmeladen

— Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernpesto ^G

— Energieteller mit Hummus, Avocado, Radieschen & Wildkräutern ^N

— Shakshuka, Bio Ei, Fladen, Joghurt & Koriander ^{CG}

— Kokosmilchreis mit Bitterschokolade & Pistazien ^{ACEGH}

— 1 Glas frisch gepresster Saft des Tages
- pro Person 62

Sie möchten Ihr Frühstück noch um einen Hauch von Luxus erweitern?
Dann finden Sie hier eine Auswahl:

FRÜHSTÜCK EXTRAS

- Kaviar**

Oscietra Reserva Kaviar vom russischen Stör (Silvio Nickol Edition – N25 Caviar)

Inkl. Beilagen: Blinis ^{ACG} & Sauerrahm ^G
- 30g á 125
- Trüffel**

Eierspeis mit gehobeltem Trüffel
- pro Portion 18

Kaffeepause

UNSERE KAFFEEPAUSE BEINHALTET

EUR

- diverse Sorten von Nespresso Kaffee und Ronnefeldt Tee
- Mineralwasser prickelnd und still
- Orangensaft und Apfelsaft
- ein Stück pikanter Snack
- ein Stück Plunder
- eine Portion geschnittenes, saisonales Obst

Kaffeepause pro Person

32

Wählen Sie hier gerne zusätzlichen Genuss für Ihre Pausenstärkung,
Preis pro Stück und ab 10 Stück pro Sorte:

- | | |
|--|-----|
| — belegtes Josphebrot: Fleisch, Fisch oder Vegetarisch | 4,5 |
| — Portion geschnittenes Obst | 3,5 |
| — Karamell - Shortbread ^{ACGH} oder Karottenkuchen ^{ACG} | 2,5 |
| — Melange ^G | 5 |
| — Café Latte ^G , Cappuccino ^G | 5 |
| — Frische Fruchtsäfte oder Smoothies | 4 |
| — Tee, diverse Sorten | 5 |

Fingerfood & Canapés

TARTLET • QUICHE • BROT

EUR

BohnenPiquillo Paprika / Cashew ^{AHL}

5

MelanzaniBaba Ganoush / Tahini / Rosinen ^A

5

BergkäseFeigensenf / Weintrauben ^{AGM}

5

Räucherlachs-QuicheRahmkaviar / Dill ^{ACGD}

5

LeberMarillen / Pistazien-Crumble ^{ACGO}

5

RindstatarKimchimayo / Sesam / Koriander ^{ACDNM}

5

BabyerdäpfelSourcream / Kaviar / Dill ^{DG}

5

Rote RübenTatar / Pinienkerne ^{AMH}

5

Thun Schinken

5

KNUSPRIG ♦ GEBACKEN ♦ WARM

EUR

AranciniSafran / Reggiano Parmesan^{AGLO}

5,2

Babybrokkoli TempuraPaprika Queso^{AHL}

5,2

WantanHuhn / Ingwer / Sweet Chilli^{AG}

5,2

BlutwurstOberskren / Essigzwiebel^{ACGHOM}

5,2

Praline vom Ötscherblick-SchweinPommery Senf / Kapern^{ACGHLMO}

5,2

TrüffelpolentaPecorino / Paprika^{CGOL}

5,2

Praline vom BackhuhnPanko / Salzzitrone / Trüffelmayo^{ACGMO}

5,2

FlusskrebsKrokette / Estragoncreme^{ABCGLO}

5,2

Austern TempuraGurke / Sauce Tartar^{ARCOML}

7

Garnelen TempuraWasabi Mayo / Koriander / Limetten^{ABC}

6

„KLASSIK“ AUF BROT

EUR

SardellenGrüne Oliven / Kapern^{ADGO}

4,8

RoastbeefSauce Remoulade^{ACOM}

4,8

Thunfischtatar Wasabi Mayo / Radieschen ^{ACDNM}	4,8
Zucchini Frischkäse / Basilikumpesto ^{AG}	4,8
Brie Walnusskrokant / Trüffelhonig ^{AGH}	4,8
Lachs Gebeizt / Blutorange / Dill / Crème Fraîche ^{ADGM}	4,8
Tatar Rind / Kimchi Mayo / Sesam / Koriander ^{ACDMN}	4,8
Ötscherblick-Schwein Pastete / Scharlotten / Kren / Pommery Senf ^{AM}	4,8

GOUGÈRE GEFÜLLT

EUR

Makrele Mousse / Zwiebel / Kapern ^{ACDG}	4,5
Topfen Wildkräuter / Salzzitrone ^{AG}	4,5
Rinder Tatar cremig / Kren / Schnittlauch ^{ACGMD}	4,5
Räucherlachs Creme / Essiggurke ^{ADOG}	4,5
Avocado Getrocknete Paradeiser / Koriander ^A	4,5
Leber Marille / Pistazie ^{ACGO}	4,5
Melanzani Baba Ganoush / Thaini / Rosinen ^A	4,5
Frischkäse Zwiebelkonfit ^{AG}	4,5

AM SPIESS

EUR

HuhnErdnusssoße / Koriander / Chilli ^{NE}

4,9

RinderfiletChimichurri / Röstzwiebel ^A

4,9

LachsSesam / Teriyaki / Jungzwiebel ^{DFND} (Sellerie optional)

4,9

LammköfteRas el-Hanout / Joghurt / Minze ^{AGN}

4,9

WildgarneleMarie Rose Sauce / Sellerie / Gurke ^{BCL}

4,9

Falafel

Hummus / Melanzani (vegan)

4,9

EINGESTELLT AM TISCH

EUR

Oliven

Eingelegte grüne und schwarze Oliven (vegan)

pro Portion 5

NüsseGesalzene Cashews / Erdnüsse / Mandeln ^H (vegan)

pro Portion 5

PopcornBergkäse / Trüffelbutter / geräucherter Paprika ^A (vegan)

pro Portion 5

Ciabatta

Olivenöl / Gölles Balsamessig / Kräutersalz (vegan)

pro Portion 3

SMALL AND SWEET

EUR

Coburg Rumkugel

5,5

Pistazie / Rum / Marzipan ^{ACGHO}**Strawberrys & Cream**

5,5

Windbeutel / Erdbeere / Vanillecreme ^{ACG}**Death by Chocolate**

5,5

Nougat / Valrhona / Orangensalz ^{GH}**„Cremeschnitte“**

5,5

Butterblätterteig / Pudding / Zitronenzucker ^{ACGO}**Banoffee**

5,5

Mürbteig / Salzkaramell / Banane ^{ACGO}

Flying Menu

Unsere Speisen werden in kleinen, mundgerechten Portionen auf kleinen Tellern serviert. Dadurch lassen sie sich bequem mit Gabel oder Löffel genießen, selbst im Stehen.

Um Ihren Gästen noch mehr Auswahl und Flexibilität zu bieten, empfehlen wir ergänzend zum Flying Service ein kleines Buffet einzurichten. So entsteht eine abwechslungsreiche Kombination aus servierten Häppchen und frei wählbaren Speisen.

VORSPEISEN

Burrata

Burratacreme / Panko Hokkaido / Kernöl / Blüten ^{ACG}

Rote Rüben

Tatar / Kokos Joghurt / Radicchio / Haselnüsse / Schwarzbrot ^{AHO}

Langos

Gebeizter Lachs / Dill / Crème Fraîche / Kren ^{ADG}

Langos vegetarisch

Frischkäse / Wildkräuter / Karottenkonfit ^{AG}

Garnele

Rote Wildgarnelen Tempura / Mango / Chili / Kaffir Limetten ^{AB}

Hirsch

Carpaccio / Rotkraut / Espresso-Selleriecreme / Wacholdersalz ^{AGMLO}

Karfiol

Aus dem Ofen / Pinienkern-Emulsion / Ras el-Hanout ^H

SUPPEN

Pilz

Crèmesuppe / Trüffel Croutons / Kräuterseitling-Spieße ^{AG}

Bouillon

Rind / Frittaten / Wurzelgemüse / Schnittlauch ^{ACGL0}

Beide Suppen werden in Trinkschalen ohne Löffel serviert.

HAUPTSPEISEN

Tartlet

Erdäpfel / Raclettekäse / Zwiebelkonfit ^{AG}

Ricotta

Nockerl / Kürbis / Nussbutter / Salbei / Pecorino Romana ^G

Kabeljau

Krustentier-Bisque / Alge / Muscheln / Tapioka ^{ABDGLO}

Fish & Chips

Doraden-Tempura / Erbsen / Sauce Tartar / Erdäpfelstroh ^{ACDGM}

Rind

Boeuf Bourguignon / Spätzle / Perlzwiebel ^{AGLMO}

Huhn

Coq au Vin / Erdäpfelpüree / Wintergemüse ^{GNO}

Kalb

Rosa gebraten / Madeira Jus / Trüffelpolenta / Kohlsprossen ^{GLMO}

DESSERTS

Topfenknödel

Brösel / Zwetschkenröster / Vanille Espuma ^{ACGH}

Apfel

Mini-Apfelstrudel / Schlagobers ^{AGH}

YuzuCheesecake / Passionsfrucht / Goji / Crumbles ^{ACG}**Schokolade**Valrhona Schokotarte / Blutorange / Streusel ^{ACGH}**KÄSE****Brie de Meaux**Französischer Weichkäse / Trüffelhonig / Nussbrot / Weintrauben ^{AG}**FLYING MENÜ PAKETE****EUR****Imperial**

pro Person 120

Die richtige Wahl, wenn ein vollständiges Mittag- oder Abendessen im Rahmen Ihrer Veranstaltung serviert werden soll.

- 3 Vorspeisen
- 1 Suppe
- 3 Hauptgänge
- 2 Desserts
- 1 Käse

Clementine

pro Person 95

Die Clementine ist ein kleines Mittagessen oder Dinner. Die richtige Wahl, wenn Sie Ihren Gästen ein leichtes Menü oder einen Imbiss reichen möchten.

- 3 Vorspeisen ODER 2 Vorspeisen und eine Suppe
- 3 Hauptgänge
- 2 Desserts

Petit

pro Person 75

Für den kleinen Gusto. Die richtige Wahl, wenn Sie auf Ihrer Veranstaltung eine kleine Stärkung reichen wollen, aber kein komplettes Menü serviert werden soll.

- 2 Vorspeisen ODER eine Vorspeise und eine Suppe
- 2 Hauptgänge
- 1 Dessert

Buffet

Für Ihr Buffet können die Speisen aus drei hochwertigen Kategorien gewählt werden: **Silber, Gold und Platinum.**

Jede Kategorie bietet eine abgestimmte Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, die sich individuell kombinieren lassen.

Die Mindestteilnehmerzahl für unsere Buffetangebote beträgt: 25 Personen.

EUR

Silber

pro Person 90

- Salatbar „Clementine“ mit 3 Garnituren nach Wahl
- 1 Suppe
- 3 kalte Vorspeisen
- 3 warme Hauptgänge (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
- 3 kalte Desserts

Gold

pro Person 105

- Salatbar „Clementine“ mit 4 Garnituren nach Wahl
- 1 marinierten Salat
- 1 Suppe
- 4 kalte Vorspeisen
- 3 warme Hauptgänge (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
- 3 kalte Desserts

Platinum

pro Person 125

- Salatbar „Clementine“ mit 5 Garnituren nach Wahl
- 2 marinierte Salate
- 2 Suppen
- 5 kalte Vorspeisen
- 4 warme Hauptgänge (Fleisch, Fisch, 2x Vegetarisch)
- 3 kalte Desserts
- 1 warmes Dessert
- 1 Käsevariation

Sehr gerne stellen wir auch ein individuelles Buffet für Sie zusammen, falls Sie besondere Wünsche haben.

SALAT BAR „CLEMENTINE“

Blattsalate:

Gemischte Blattsalate / Rucola / Vogerlsalat und Römersalat

Dressings:

Auswahl an Essigen und Ölen / Kräuter Dressing / Balsamico Dressing / Joghurt-Limetten Dressing / French Dressing ^{CHGO}

Garnituren (zur Auswahl):

Parmesanspäne / Feta / Kürbiskerne / Oliven / Kirschparadeiser / Gartenkresse ^{HG}

Josephbrot / ungesalzene Butter ^{AG}

MARINIERTE SALATE

Käferbohnen

Gekocht / buntes Wurzelgemüse / Kürbiskernöl-Marinade ^L

Erdäpfelsalat

Wiener Erdäpfelsalat / rote Zwiebel / Vogerlsalat ^O

Paradeiser

Paradeissalat / Jungzwiebel / Balsamico ^O

Kraut

Krautsalat / knuspriger Speck ^{LMO}

Caesar

Romanasalat / Parmesan / Sardellen / Croutons ^{ACGMO}

Tsatsiki

Gurke / Dill / griechischer Joghurt / Kalamata Oliven ^G

KALTE VORSPEISEN VEGETARISCH

Panzanella

Josephbrot Croutons / Parmesan / Paradeiser / Aged Balsamessig / Pesto ^{AGO}

Kichererbse

Hummus / schwarze Oliven / Paradeiser Konfit / Pita Brot ^A

Ziegenkäse

Frischkäse / gebrannte Haselnüsse / Trüffelhonig ^{GH}

MelanzaniBaba Ganoush / Miso / Sesam / Frisée ^{FN}**Rote Rüben**Pinienkerne / Rettich / Wildkräuter / Balsamessig ^{HO}**Antipasti Gemüse**Essigzwiebel / Artischocken / Paradeiser / Zucchini / Oliven ^O**KALTE VORSPEISEN FLEISCH****Rind**Roastbeef / Oberskren / frische Wildkräuter / Essiggurke ^{GO}**Ente**Terrine / Birnen-Chutney / Remoulade ^{GLMO}**Vitello-Tonnato**Thunfisch / Kalb / Kapern / eingelegte Essigzwiebeln ^{CDGO}**Prosciutto**Balsamico / Wassermelone / Oliven / Parmesan ^{OG}**Tataki**Rinderfilet / Ponzu Kaviar Dressing / Algen / Bonitoflocken / Sesam ^{ADFMN}**Porchetta**Pommery Senfdressing / rote Zwiebelmarmelade / Chicorée ^{GMO}**KALTE VORSPEISEN FISCH****Thunfisch Nicoise**Roh mariniert / Fisolen / Oliven / Babyerdäpfel / Wachtelei / Kirschparadeiser ^{CDN}**Räucherfisch & Ei**Drei verschiedene Räucherfische / Dill-Senfsauce / gefüllte Eier ^{CDGM}**Taschenkrebs Cocktail**Gurken-Eisberg Salat / Limetten-Joghurt-Creme ^{BCG}**Forelle**Geräuchert / Kaviar / Erdäpfel Mayo Salat / Dillöl ^{DCGO}

SUPPEN

Wiener Erdäpfel

Cremesuppe / Pilze / Bacon-Lardons ^{ALO}

Rinderbouillon

Frittaten / Wurzelgemüse / Schnittlauch ^{ACGLO}

Kaltschale

Gurke / Paradeiser / Sellerie (vegetarisch, kalt) ^{ALO}

Lauchvelouté

Cremesuppe / Frischkäse / Erdäpfel Crunch ^G

Waldpilz

Cremesuppe / gebratene Schwammerl / Kräuteröl / Brioche Croutons ^{AGO}

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Krautfleckerl

Karamellisiert / Knoblauchsauerrahm ^{AGLMO}

Gnocchi

Erdäpfelgnocchi / Babybrokkoli / Mandel / Blauschimmelkäse ^{AGHO}

Knödel

Spinat / Röstzwiebel / Comté-Lauch Sauce ^{ACGO}

Curry

Indisches Erdäpfel-Karfiol-Curry / Joghurt / Koriander ^G

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Tafelspitz

Klassisch gekochtes Rind / Rösti / Apfelkren / Schnittlauchsauce ^{GN}

Roastbeef

Rosa gebraten / Rotweinsauce / saisonales Gemüse / Rosmarinerdäpfel ^{GO}

Ente

Entenkeulen-Konfit / Cassoulet-Bohnen / Speck / Salz-Zitrone-Petersilie-Pesto ^O

Wiener Schnitzel

Klassisches Kalbsschnitzel / Erdäpfelsalat / Preiselbeeren / Zitrone ^{ACGLMO}

WildragoutWurzelgemüse / Preiselbeeren / Serviettenknödel ^{ACGL0}**Huhn**Waldpilz-Frikassee / Estragon / Pommery Senf / Erdäpfel ^{AGMO}**HAUPTSPEISEN FISCH****Scholle**Gedämpft / Oliventapenade / glasierter Babyspinat / Heurige Erdäpfel ^{DGO}**Paella**Meeresfrüchte / Chorizo / Safranreis / Zitrone / Petersilie ^{BDGL0}**Wolfsbarsch**Filet / mediterranes Gemüse / Paradeiserdressing / Zitronengnocchi ^{ACDG}**Lachs**Filet / Teriyaki Sauce / Wok Gemüse / Jasminreis / Chili ^{ADF0}**Forelle**Gebraten / glasierte Petersilienerdäpfel / Kren ^{DGLMO}**DESSERTS****Schokoladenmousse**Beerenröster / frische Minze ^{CGO}**Altwiener Apfelstrudel**Schlagobers ^{AGH}**Crème-Brûlée**Bourbon Vanille / Himbeeren / Lotus Crumbles Tiramisu Mascarpone / Biskotten / Kaffeelikör ^{ACGO}**Topfenknödel**Brandy-Kirsch Kompott / Brösel / Vanille Sauce Kaiserschmarrn Apfelmus ^{ACG}**Biskuitroulade**Marzipan / Pistazie / weiße Schokolade ^{ACGHO}

Wahlmenüs

Unser Küchenchef und sein Team haben eine feine Auswahl an abwechslungsreichen Gängen für Sie zusammengestellt und kreieren auf Wunsch auch gerne ein maßgeschneidertes Menü ganz nach Ihren Vorstellungen.

Wählen Sie Ihre bevorzugten Komponenten und stellen Sie daraus Ihr persönliches **3-, 4- oder 5-Gang-Menü** zusammen.

Für ein harmonisches Gesamterlebnis bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für Ihre Veranstaltung auszuwählen.

Zusätzliche Wahlmöglichkeiten vor Ort sind gegen einen Aufpreis von **EUR 25 pro Gericht und Person** möglich.

Der Menüpreis ergibt sich aus der Summe der ausgewählten Gänge.

Unsere Küche wurde mit **2 Gault&Millau** Hauben ausgezeichnet, ein Zeichen für höchste Handwerkskunst und kulinarischen Anspruch.

Wir wünschen viel Freude beim Gustieren!

VORSPEISEN

EUR

BurrataPanzanella Salat / Joseph Brot Croutons / Paradeiser / Aged Balsamico / Pesto ^{AMGO}

28

TatarBeef Tatar / Erdäpfelbrot Toast / Trüffelmayo / Oliven Crumbles ^{ACGLO}

32

LachsPonzu Kaviar Dressing / Algen / Bonito ^{ADFN}

30

Cesar SalatSalatherzen / Sardellen / knuspriger Speck / Parmesan / Wachtelei / Kapern ^{ACDMG}

26

Rote RübenPinienkerne / Rettich / Wildkräuter / Balsamessig ^{LO}

26

MelanzaniBaba Ganoush / Miso / Sesam / Frisée ^{FN}

27

Vitello TonnatoKalbsfilet Carpaccio / Thunfisch Tatar / Kapern Vinaigrette / Brunnenkresse ^{ACDGM}

32

Jakobsmuschel CevicheErbsencreme / Süßkartoffel / Kaviarrahm ^{RGD}

35

Thunfisch TatakiTeriyaki / Wasabi / Gurke / Enoki Tempura ^{ACD}

32

ZWISCHENGÄNGE & SUPPEN

EUR

KarfiolGeschmort / Ras el-Hanut / Mandel / Koriander ^H

25 | 33

GarneleWildgarnelen / Safranrisotto / Zitrone ^{BGLO}

27

Krebs RavioloBisque / Estragon / Stangensellerie / Baby Mangold ^{ABDGLO}

28

SellerieGeschmort / Senfblätter / schwarze Nüsse / Liebstöckel ^{HLO}

25 | 33

SuppeLauchvelouté / Frischkäse-Räucherlachs / Erdäpfel-Crunch ^{DGLO}

14

ConsomméRind / Sherry / Grießnockerl / Schnittlauch ^{GLO}

14

WaldpilzCremesuppe / gebratene Schwammerl / Kräuteröl / Brioche Croutons ^{GLO}

15

HAUPTGÄNGE

EUR

KabeljauGeschmorte Salatherzen / Kaviar Beurre Blanc / Tapioca ^{DGLO}

43

ZanderKarotten / Pak Choi / Ingwer / Paradeiser / Koriander / Kokos ^{DHMO}

42

EnteRosa gebraten / Panko Keule / Espresso-Pastinaken / Blutorange ^{ACGLO}

49

RindDry Aged / Madeira Jus / getrüffelttes Erdäpfelgratin / Brokkoli ^{GLO}

52

Short RibGeschmort / Bordelaise Sauce / Wirsing / Polenta ^{AGLO}

49

KalbsrückenRosa gebraten / Wildpilzjus / Ofensellerie / Grünkohl ^{GLMO}

52

MelanzaniBaba Ganosh / Miso / Sesam / Pinienkern Crumble / Wildkräuter ^{FHNM}

39

TafelspitzKlassisch gekocht / Rösti / Spinat / Apfelkren ^{CLMO}

42

DESSERTS

EUR

SchokoladeDunkles Schokoladenmousse / Rosengelee / Streusel / Sauerrahmeis / Milchchips ^{CGHO}

18

Lemon CurdZitronencreme / Butterkeks Crumble / Baiser / Vanille-Schlagobers ^{ACG}

18

KaiserschmarrnKaramellisiert / Zwetschenröster / Vanilleeis ^{ACGO}

19

ApfeltarteBourbon Vanilleeis / Brandy Karamell ^{ACO} (vegan Option)

18

YuzuCheesecake / Passionsfrucht / Goji / Crumbles ^{ACG}

16

KÄSEVorarlberger Hartkäse / Spanischer Ziegenrohmilchkäse /
Französischer Weiß- & Blauschimmelweichkäse

23

Dazu: Weintrauben, Walnüsse & Brot vom Joseph

Getränke Auswahl

Ob prickelnd, gemixt, alkoholfrei oder gebrannt,
in jedem Fall gilt: Auf Ihr Wohl!

PRICKELNDES ZUM APERITIF

EUR

Flaschenweise

N.V. Bründlmayer Rosé Brut – Kamptal 0,75l	68
Pol Roger Brut Réserve 0,75l	105
N.V. Schloss Gobelsburg Brut Réserve – Kamptal 0,75l	59
Ruinart Rosé 0,75l	180

Glasweise

Clementini mit Sekt mit Champagner 0,2l „Signature Drink“ mit Clementinenpüree	12 19
Bellini mit Gobelsburg Sekt mit Pol Roger Champagner 0,1l	12 19
Gobelsburg Sekt oder Pol Roger Champagner mit frischem Orangensaft	11 19,5
Aperol-Spritz mit Weißwein mit Gobelsburg Sekt 0,1l	10 13,5
Hugo mit Weißwein mit Gobelsburg Sekt – Holunder, Minze, Limette, Soda 0,1l	9,5 12
Lillet Spritzer mit Gobelsburg Sekt	13,5
Coburg Spritzer Ramazotti Rosato, Gobelsburg Sekt, hausgemachter Thymiansirup	13

Alkoholfrei

My Sweet Clementine „Signature Drink“ 0,2l	8
Virgin Mojito	9,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

EUR

Vöslauer (prickelnd, still) 0,75 l	8,5
Schweppes Tonic water Dry, Bitter lemon, Ginger Beer 0,2 l	5,5
Rauch Orange, Apfel, Marille, Johannisbeere 0,2 l	5,5
Coca-Cola, Coke Zero 0,33 l	5,5
Orangensaft frisch gepresst 1l	25

BIER

EUR

Ottakringer, Brauerei Ottakring, Wien 0,33 l	6
Ottakringer Null Komma Josef 0,33 l	5,5

WEIN

Unser umfangreiches Weinangebot entnehmen Sie bitte der **Bankettweinkarte**.
Diese erhalten Sie gerne auf Anfrage.

KAFFEE

EUR

Espresso kleiner Brauner Doppelter	4,5
Espresso großer Brauner	6,5
Verlängerter	6,5

COCKTAILS

EUR

Negroni Gin / Campari / Vermouth	16
Caipirinha Cachaça / Limette / Rohrzucker	17
Moscow Mule Vodka Limette / Schweppes Ginger Beer	15,5

Whiskey Sour Bourbon Whiskey / Zitronensaft / Zuckersirup	16
Gin & Basil Tanqueray Gin / Balis Basilikum Limonade	14,5
Coburg Espresso Martini Vodka / Kaffee / White Chocolate Sirup	16

LONGDRINKS EUR

Vodka Red Bull	14,5
Cuba Libre Rum / Coca Cola / Limette	15
Gin Tonic House Selection: Tanqueray Gin / Schweppes Tonic Water	14,5

COCKTAILS ♦ LONDRINKS (ALKOHOLFREI) EUR

My Sweet Clementine "Signature Drink" Clementine / Ginger Ale / Limette	9
Cranberry Cooler Cranberry / Soda / Limette	8

REISETBAUER 2CL EUR

Williams	13
Marille	13
Karotte	15
Quitte	15
Himbeere	17
Vogelbeere	20
Elsbeere	36

GRAPPA 2CL

EUR

Nonino Grappa il Merlot Moscato d'Asti,

6

Bric'del Gajan, Berta Marzadro Affina Grappa

18

Riserva Rovere 99

20

TEQUILA 4CL

EUR

Don Julio Blanco Don

13

Julio Reposado Don

12

Julio Anejo Clase Azul

14

Reposado

45

COGNAC 2CL

EUR

Remy Martin X.O.

24

Hennessy X.O.

18

GIN 4CL

EUR

Hendricks Monkey

11

47 Tanqueray

16

Tanqueray No.10

9

Wien Gin

14

12,5

RUM 4CL

EUR

Ron Zacapa 23y.

18

Ron Zacapa XO

28

WHISKEY 4CL

EUR

Johnnie Walker, Black Label	9
Glenmorangie 12y.	19
Laphroaig 10y.	17
Talisker 10y.	17
Mortlach 16y.	28

VODKA 4CL

EUR

Ketel one	8
Belvedere	12
Grey Goose	13

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Getränkeauswahl mit Ihren Wunschprodukten zusammen.

ALLERGENE

A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Schwefeldioxid
P	Lupine
R	Weichtiere



PALAIS
COBURG

KONTAKT & ANFRAGE

Für Anfragen, weitere Informationen und zur Buchung Ihrer Veranstaltung steht Ihnen unser Event-Team zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Event-Ideen und Auswahlwünsche.

events@palais-coburg.com
www.palais-coburg.com