



Ihre Feierlichkeit in der SauBar

- Wir bieten Ihnen -

RÄUMLICHKEITEN MIT WOHLFÜHLCHARAKTER

.....
Gemütlichen Restaurantraum

Modern rustikalen Gewölbekeller

Ruhige Innenhof Terrasse

EINE FRISCHE, GUTBÜRGERLICHE KÜCHE

.....
Zu Jahreszeit passende Gerichte

Regionale und hochwertige Produkte

LAGE IN DER KOBLENZER ALTSTADT

DIREKT AM MÜNZPLATZ

.....
Sektempfang pro Person 3,50€

Mit Weinbergpfirsichlikör 4,50€

- SPEISEN ANGEBOT -

- März bis Oktober -

WIR BITTEN UM IHRE AUSWAHL IM VORFELD

1. Gutbürgerliches 3-Gang-Menü

- VORSPEISE -

TOMATENCREMESUPPE

.....

mit Sahnehaube und
Basilikum

ODER

SAUBAR'S ANTIPASTI

.....

mit Frischkäse gefüllte Peperoni,
Champignonköpfe, Oliven,
Tomaten, Feta, Aioli und Baguette

- HAUPTGANG -

SALATE DER SAISON, GRATINierter ZIEGENKÄSE *vegetarisch*

.....

mit weißem Balsamico-Dressing und Thymianhonig

Menü - Preis 1

GESCHMORTE PAPRIKASCHOTE *vegan*

.....

Reisfüllung und Tomatensoße

Menü - Preis 1

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN

.....

Champignonrahmssoße, Röstitaler und Salätchen

Menü - Preis 2

GEBRATENES HÜFTSTEAK VOM RIND

.....

mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

Menü - Preis 3

- DESSERT -

PANNA COTTA MIT HIMBEERKOMPOTT

.....

<i>Menü 1.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>18,50€</i>
<i>Menü 2.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>21,50€</i>
<i>Menü 3.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>25,50€</i>

2. Gehobenes 3-Gang-Menü

- VORSPEISE -

WILDKRÄUTERSALAT

.....

mit weißem Balsamico-Dressing und Garnelen im Kartoffelmantel

- HAUPTGANG -

TAGLIATELLE MIT BÄRLAUCH-PESTO vegetarisch

.....

Cherrytomaten und gehobelter Parmigiano Reggiano

Menü - Preis 1

TAGLIATELLE MIT BÄRLAUCH-PESTO UND MAISHÄHNCHENBRUST

.....

Cherrytomaten und gehobelter Parmigiano Reggiano

Menü - Preis 2

GEBRATENES RINDERFILET

.....

mit Portweinjus, getrüffeltem Pürre und Bohnenbündchen

Menü - Preis 3

- DESSERT -

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

.....

Butterkaramelsoße und Erdbeersorbet

<i>Menü 1.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>26,50€</i>
<i>Menü 2.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>31,50€</i>
<i>Menü 3.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>36,50€</i>

3. Auswahlkarte

- VORSPEISE -

TOMATENCREMESUPPE **4,50 Euro**

.....
Sahnehaube und Basilikum

RÄUCHERLACHS MIT REIBEKUCHEN *Als Vorspeise*
9,80 Euro *Als Hauptgang*
12,50 Euro

.....
Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

SAUBAR'S ANTIPASTI **9,90 Euro**

.....
Gambas im Knuspermantel, Oliven, Tomaten, Feta, Champignonköpfe,
mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Aioli und Baguette

- HAUPTGANG -

SALATE DER SAISON, **11,90 Euro**

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN

.....
mit Himbeer-Joghurt-Dressing

SALATE DER SAISON, **12,90 Euro**

GEBRATENES RINDERHÜFTSTEAK 180g

.....
mit weißem Balsamico-Dressing

GESCHMORTE PAPRIKASCHOTE *vegan* **11,90 Euro**

.....
Reisfüllung und Tomatensoße

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN **12,90 Euro**

.....
mit Pommes und Salätchen

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN

13,90 Euro

.....
mit Champignonrahmsoße, Pommes und Salätchen

**GESCHNETZELTES
VON RIND & SCHWEIN**

13,90 Euro

.....
mit Basmatireis und Salätchen
Tomate - Knoblauch - Zwiebeln - Chili – ohne Sahne

**KARTOFFELKLÖSSCHEN
MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN**

12,90 Euro

.....
Champignons, Rucola und Parmesan in Tomatensahnesoße

250g HÜFTSTEAK VOM RIND

18,90 Euro

.....
Kräuterbutter, Pommes und Salätchen

- DESSERT -

NACH TAGESEMPFEHLUNG

.....

Bitte beachten Sie,
dass wir auf Sonderwünsche bei großen Gruppen kaum eingehen können.
Wir hoffen, dass für Sie genau das passende Gericht dabei ist.

4. Buffet

- VORSPEISE -

TOMATENCREMESUPPE

.....

BUNTE BLATTSALATE

.....

mit Balsamico-Dressing sowie Himbeer-Joghurt-Dressing

ROHKOSTPLATTE

.....

Salatgurke, Paprika & Karotte

ANTIPASTI

.....

Gefüllte Peperoni, Champignonköpfe, Feta, Oliven, Tomaten

GEMISCHTER BROTKORB

.....

Kräuterdip

ZUSÄTZLICH WÄHLBARE VORSPEISEN / KÄSEDESSERT	
PREIS PRO PERSON	GERICHT
<i>2,00 Euro</i>	Tomate-Mozzarella-Platte
<i>3,00 Euro</i>	Schinken-Wurst-Platte
<i>3,00 Euro</i>	Räucherfischplatte
<i>3,00 Euro</i>	Käseplatte
<i>1,00 Euro</i>	Kartoffelsalat
<i>1,00 Euro</i>	Krautsalat
<i>1,00 Euro</i>	Bohnensalat

- HAUPTGANG -

- Zwei Hauptgänge zur Auswahl -

**FÜR JEDEN WEITEREN HAUPTGANG BERECHNEN WIR ZUSÄTZLICH
7,00 EURO PRO PERSON**

RINDERGULASCH

.....
mit Kaisergemüse und Butterspätzle

SCHWEINELENDCHEN IN CHAMPIGNONRAHMSOSSE

.....
mit Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

MAISHÄHNCHEN AUF RATATOUILLI

.....
und Penne-Nudeln

ZANDERFILET IN DILL-SENF-SOSSE

.....
mit Röst-Taler und Mandelbrokkoli

SPINAT RICOTTA TORTELLINI *vegetarisch*

.....
Gorgonzola, Rauke und Parmesan

- DESSERT -

PANNA COTTA MIT HIMBEERKOMPOTT

.....
ODER

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT SAHNEHAUBE

.....
Auch eine Kombination aus beiden Desserts ist möglich.

Der Buffetpreis inklusive 2 Hauptgängen ist nach Personenzahl gestaffelt.
Berechnet wird die tatsächliche Personenzahl und nicht die gemeldete Personenzahl.

PERSONENZAHL	20-30	31-40	41-50
PREIS PRO PERSON	<i>25,50 Euro</i>	<i>24,50 Euro</i>	<i>23,50 Euro</i>