



Ihre Feierlichkeit in der SauBar

- Wir bieten Ihnen -

RÄUMLICHKEITEN MIT WOHLFÜHLCHARAKTER

.....
Gemütlichen Restauraanraum

Modern rustikalen Gewölbekeller

Ruhige Innenhof Terrasse

EINE FRISCHE, GUTBÜRGERLICHE KÜCHE

.....
Zur 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

SAUBAR'S THAI-CURRY MIT BASMATIREIS *vegan*

.....

Bambus - Champignon - Karotte - Kokosmilch - Paprika -
Zucchini - Zuckerschote - Zwiebel

Menü - Preis 1

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

.....

mit Champignonrahmsoße, Röstitaler und Salätchen

Menü - Preis 2

GEBRATENES HÜFTSTEAK VOM RIND

.....

mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

Menü - Preis 3

- DESSERT -

TONKABOHNEN PANNA COTTA

.....

mit hausgemachter Erdbeersoße

<i>Menü 1.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>19,50€</i>
<i>Menü 2.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>22,50€</i>
<i>Menü 3.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>26,50€</i>

2. Gehobenes 3-Gang-Menü

- VORSPEISE -

WILDKRÄUTERSALAT

.....

mit weißem Balsamico-Dressing und Garnelen im Kartoffelmantel

- HAUPTGANG -

GEBRATENES RINDERFILET

.....

mit Marsalajus, getrüffeltem Kartoffelpüree und Bohnenbündchen

- DESSERT -

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

.....

Erdbeere und Rhabarbersorbet

Menü *Preis pro Person* **36,50€**

Weitere Hauptgänge im gehobenem Menü nach Absprache

3. Auswahlkarte

- VORSPEISE -

TOMATENCREMESUPPE **4,50 Euro**

.....
mit 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

SAUBAR'S THAI CURRY MIT BASMATIREIS *vegan* **11,90 Euro**

.....
Bambus - Champignon - Karotte - Kokosmilch - Paprika -
Zucchini - Zuckerschote - Zwiebel

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN **12,90 Euro**

.....
mit Pommes und Salätchen

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN **13,90 Euro**

.....
mit Champignonrahmsauce, Pommes und Salätchen

**KARTOFFELKLÖSSCHEN
MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN** **13,90 Euro**

.....
in Tomatensahnesauce mit Champignons, Rucola und Parmesan

250g HÜFTSTEAK VOM RIND **18,90 Euro**

.....
mit 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**

ROSA GEBRATENE TRANCHEN VON DER RINDERHÜFTE

.....
mit Marsalajus Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

MAISHÄHNCHENBRUST AUF RATATOUILLI

.....
und Penne-Nudeln

ZANDERFILET IN DILL-SENF-SOSSE

.....
mit Röstli-Taler und Mandelbrokkoli

SPINAT RICOTTA TORTELLINI *vegetarisch*

.....
Trüffel-Sahnesoße, Rauke und Parmesan

- DESSERT -

TONKABOHNEN PANNA COTTA

.....
mit hausgemachter Erdbeersoße

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>26,50 Euro</i>	<i>25,50 Euro</i>	<i>24,50 Euro</i>