FOOD & BEVERAGE
QSH CLASS

enjoy

www.lufthansa-seeheim.de

Lufthansa Seeheim

INHALT

Menuauswahl 02
Buffetauswahl 04
Fingerfood 09
Kaffeepausensnacks 12
Kaffeepausen 13
Lunchpakete und Mitternachtssnacks 15
Kuchen 16
Getränkeauswahl 18
Sekt und Champagner 19
Weinauswahl 20

Alle unsere hier aufgeführten Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Alle unsere Weine enthalten Sulfite. Bei Fragen beraten wir Sie gerne.

Menuauswahl (ab 15 Personen)

Erstellen Sie Ihr Wunschmenu. Die einzelnen Zutaten sind so gewählt, dass alle Gerichte aufeinander abgestimmt sind und jede Kombination möglich ist.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge.

Preis pro Person

2-Gang-Menu	€ 28,00 / netto €	23,53
3-Gang-Menu	€ 39,00 / netto €	32,77
4-Gang-Menu	€ 47,00 / netto €	39,50

Vorspeisen

- Lauwarme Lauchzwiebeltarte mit Tatar von Wald- und Wiesenpilzen an Wildkräutern dazu Majoranschmand
- Pavé vom Kabeljau unter der Paprikahaube mit getrockneten Tomaten, Oliven und weißem Tomatenschaum
- Spanisches Omelett mit Hummus, marinierten Sesamkarotten, Zucchini- und Kressesalat auf gebratener Aubergine und Balsamicoglasur

food

Lufthansa Seeheim

Suppen

- Samtsuppe von geröstetem Blumenkohl mit Walnüssen und Safranschaum
- Geflügelkraftbrühe mit Erdnuss und Zitronengras parfümiert,
  dazu Kokos-Eierstich
- Zwiebelsuppe mit Käsefleurons

Hauptgänge

- Schweinefilet in der Kräuter-Senfkruste
  auf Rahmkraut mit Kartoffelflan
- Gebratenes Lachsfilet mit Safranschaum,
  dazu Artischockenböden und Spinatravioli
- Risotto mit Grüne Soße Kräutern,
  gebackenem Ei und sautierter Roter Beete

Desserts

- Mousse von Schaumwein mit Sauerkirschen und Thymian-Pfirsichsorbet
- Crème Brûlée von der Williamsbirne und Kardamom,
  dazu Himbeer-Basilikumeis mit Minzsauce
- Schokoladenvariation mit Nougatschnitte auf Haselnussdacquoise,
  Schokomousse mit Bergamotte und Schokoladenparfait

food

Lufthansa Seeheim

Regional (ab 30 Personen)

Auftakt

- Hessische Vesperplatte mit regionalen Rauchwurstspezialitäten
- Eingelegter Handkäs von der Molkerei Hüttenthal mit Äppelwoimusik
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße
- Hessischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch
- Bunter Blattsalat mit Bierbalsam und frischer Gartenkresse
- Laugenkonfekt und Bergsträßer Speckkuchen mit Kochkäs und Zwiebelwürfeln

- Rinderbrühe mit Gemüse und Markklößchen

Sinfonie

- Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce,
  geschmorten Dillgurken und Kartoffel-Apfelstampf
- Deftiges Frankfurter Rippchen mit Kraut,
  dazu Butterspätzle
- Vegetarische Maultaschen mit Schmorzwiebeln,
  Rahmlauch und Kirschtomaten

Finale

- Mousse vom Bergsträßer Weißburgunder mit Holundersauce
- Odenwälder Apfelkuchenschnitte mit Vanille-Krokantsauce
- Tarte mit odenwälder Schichtkäse, Himbeeren und Schokoladensauce

Preis pro Person ..... € 40,00 / netto € 33,61

food

Lufthansa Seeheim

International (ab 30 Personen)

Starter
- Thai-Geflügelsalat mit Zitronengras und Erdnüssen
- Nordafrikanischer Couscous Salat mit Kalamataoliven, Trockenfrüchten und geschmortem Lamm
- Torte von Caprese: Tomaten, Mozzarella und Pestocrème
- Gezupfter Rauchlachs mit Ahorn-Bourbonglasur auf Maissalat
- Rosa gebratener Thunfisch mit Salsa von bunter Beete und Macadamianüssen
- Knusprig gebackenes Brot, dazu gesalzene Butter und Olivenöl

Entree
- Geschmorter Rinderbraten mit Butterkarotten und Petersilien-Kartoffelstampf
- Im Misosud gar gezogener Kabeljau mit Shiitakepilzen, dazu Sesam-Wurzelgemüse
- Pfifferlingsraviolo mit gebratenem Wirsing und würzigem Tomatenchutney

Final
- Tiramisu von der Amarenakirsche auf Espresso-Haselnusssauce
- Schokoschnitte mit Pistazien und Nougatschaum
- Crème Brûlée mit knusprigem Karamell

Preis pro Person ..... € 49,00 / netto € 41,18

food

Lufthansa Seeheim

Kreativ (ab 30 Personen)

Beginning
- Salat von geschmorter Schweinshaxe, Garnelen und Romanaherzen
- Peruanische Ceviche von Pilgermuscheln mit Gurken in einer Tomaten-Himbeermarinade
- Gebratener Brüsslerkohl an Petersilienwurzelespuma mit Curry mariniert
- Gepresste Gewürzmelone mit cremigem Burratakäse und Balsamico-Sagoperlen
- Indische Fladenbrote mit sauer eingelegter Mango, Joghurtdip und Ghee

Evolve
- Lauwarmer Thunfisch mit Zucchini-Norigemüse und Wasabimayonnaise, dazu Muffins von gebratenem Reis
- Coq au vin 2.0 – zart gebratene Perlhuhnbrust auf einem Konfit von Entenkeulen, Perlzwiebeln, Pilzen und Speck in Rotweinsauce mit Geschichtetem von der Kartoffel
- Pastaherzen mit Ratatouille gefüllt an gegrilltem Wurzelgemüse und Hanfpesto

Closing
- Mille Feuille von der Schokolade
- Portwein-Feigenmousse mit Orangenchutney
- Timbale von der Aprikose mit Mandel- und Lavendelgelee auf Sacherbiskuit

Preis pro Person ..... € 54,00 / netto € 45,38

food

Lufthansa Seeheim

Tanti saluti (ab 30 Personen)

Auftakt

- Auswahl an italienischen Antipasti mit eingelegten Artischocken, Zucchini, Paprika, Auberginen und gehobeltem Parmesan
- Panzanella Salat – Toskanischer Brotsalat mit geröstetem Ciabatta
- Der Klassiker – Tacchino Tonnato mit aromatischer Thunfischsauce
- Rucola-Radicchiosalat mit eingelegten Oliven, jungen Lauchzwiebeln, würzigem Schafskäse und Sonnenblumenkernen
- Focaccia mit hauchdünn geschnittenem, luftgetrocknetem Landschinken
  als Upgrade live aufgeschnitten von der Original Berkel Aufschnittmaschine

· Ofenfrische Pane mit verschiedenen Olivenölen und Pesto

Sinfonie

- Scaloppine vom Kalbsrücken auf Limonensauce mit geschmortem Paprikagemüse und Thymiankartoffeln
- Gebratenes Doradenfilet auf Salbeisauce an frischem Babyspinat mit Pinienkernen und Polentaschnitte
- Gefüllte Fiorelli mit Käse und Basilikum auf Kirschtomaten Sugo

Finale

- Orangen-Panna cotta mit Amarena-Grappakirschen
- Kaffeemousse mit einem Hauch Amaretto
- Parfümierter Mandelkuchen mit Aprikose

Preis pro Person ..... € 44,00 / netto € 36,97
Upgrade: Luftgetrockneter Schinken live aufgeschnitten
Aufpreis pro Person ..... € 1,00 / netto € 0,84

food

Lufthansa Seeheim

Fingerfood Buffet

Kalt

- Reispapierrolle gefüllt mit frischem Gemüse, Minze und Koriander
- Bruschetta von Roter Beete mit frischem Meerrettich
- Lachstatar auf Garnelencracker mit Wasabimayonnaise
- Geeiste Kartoffel-Lauchkaltschale mit Eismeergarnelen
- Parmesanchips mit getrockneten Tomaten und Basilikum
- Wraps von grünem Spargel und Serrano Schinken

Heiß

- Gebratene Blutwurstscheiben mit Apfel-Kartoffelstampf und knusprigem Sauerkraut
- Kleine Pilzquiche mit zartschmelzendem Gorgonzola dolce
- Gemüsepakora – Frittierte Gemüsepuffer aus Kichererbsenmehl
- Seeheim Fried Chicken – Hähnchenbrustfilets in knuspriger Panierung
- Mini Seafood Pies
- Petit Boeuf à la Parmentier – Rinderragout unter der Kartoffelhaube

Süß

- Holundertarte mit Weinbergpfirsichen
- Haselnussnougat auf klassischem Financier
- Mini Schokoladenfondue mit Fruchtspießen
- Geeistes Ananassüppchen mit Sternanis
- Mangosago mit Vanille

Preis pro Person ..... € 49,00 / netto € 41,18

food

Lufthansa Seeheim

Fingerfood

Fingerfood ist Liebe zum Detail. Gerne servieren wir Ihnen eine Auswahl an kleinen Kunstwerken als Empfang, Flying Buffet oder als Highlight für Ihre Pausenverpflegung.

Auf die Hand

· Canapé vom Steinofenbaguette mit Tatar vom Graved Lachs	€	2,80 / netto	€	2,35
· Canapé vom Steinofenbaguette mit Serrano Schinken und Melonenperle	€	2,80 / netto	€	2,35
· Crostini mit Peperonifrischkäse	€	2,50 / netto	€	2,10
· Bruschetta mit Strauchtomaten und Basilikum	€	2,50 / netto	€	2,10
· Geröstetes Ciabatta mit Oliventapenade	€	2,50 / netto	€	2,10
· Walnussbrot mit Gorgonzola und Tessiner Birnensenf	€	3,70 / netto	€	3,11

Aus der Papiertüte

· Fish & Chips mit Malt Vinegar	€	3,70 / netto	€	3,11
· Divers gefüllte Wan Tan und Frühlingsröllchen	€	2,50 / netto	€	2,10
· Gemüse-Tempura mit Pflaumensauce	€	3,40 / netto	€	2,86

Vom First- und Business Class Geschirr

· Tandoori vom Lachs mit Ananassalsa	€	2,50 / netto	€	2,10
· Flammkuchenkaros mit Serrano Schinken und Rucola	€	3,70 / netto	€	3,11
· Mariniertes Rinderfilet mit Couscoussalat auf dem Happy Spoon	€	3,70 / netto	€	3,11
· Meatballs in pikanter Chili-Koriandersauce	€	2,50 / netto	€	2,10
· Kleine gefüllte Paprika mit Vital-Frischkäse	€	2,50 / netto	€	2,10
· Hessische Frühlingsrolle, gefüllt mit Speck und Sauerkraut	€	2,50 / netto	€	2,10
· Erfrischende Gazpacho aus der „Plopp the Soup“ Flasche	€	3,30 / netto	€	2,77

food

Lufthansa Seeheim

Sticks / Lollies

· Chorizo-Manchegospieß mit Oliven	€	2,50 / netto	€	2,10
· Krosse Pfeffer-Parmesanlollies	€	2,50 / netto	€	2,10
· Saltimbocca vom Hähnchen mit Salbei	€	3,40 / netto	€	2,86
· Tomaten-Mozzarellaspieß mit Pesto	€	2,50 / netto	€	2,10
· Teriyaki-Spießchen mit Erdnusssauce	€	3,40 / netto	€	2,86

Im Weck Gläschen

· Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße	€	3,70 / netto	€	3,11
· Jakobsmuschel mit Blutwurst und grünem Apfel	€	3,70 / netto	€	3,11
· Garnele auf Pesto-Kartoffelsalat und Kartoffelchip	€	3,70 / netto	€	3,11
· Orientalischer Bulgur mit gefüllter Dattel	€	3,40 / netto	€	2,86

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte / Preis pro Stück.

food

Lufthansa Seeheim

SNACKS

Kaffeepausensnacks

Machen Sie Ihre Kaffeepause zum Erlebnis. Wählen Sie Ihre Favoriten.

Preis pro Stück ..... € 1,90 / netto € 1,59
- Minicroissants
- Danish Pastry
- Müsliriegel, abgepackt
- Brezel

Preis pro Stück ..... € 2,50 / netto € 2,10
- Traditionelle Keksauswahl aus unserer Patisserie
- Obstspieß mit Schokolade umhüllt
- Blaubeermuffins
- Powerriegel, hausgemacht, lose
- Knabbergebäck
- Butterbrezel
- Vollkornkaros mit Ziegenfrischkäse und Sprossen
- Halbe belegte Brötchen, wahlweise mit Mailänder Salami, Kochschinken, Rauchschinken, Edamer, Tortenbrie oder Frischkäse

Preis pro Stück ..... € 4,00 / netto € 3,36
- Exotischer Obstsalat
- Fruchtkorb mit Handobst
- Hochwertige Keksauswahl aus unserer Patisserie
- Van Nahmen Säfte in den Sorten Schöner von Boskoop oder Konstantinopeler Apfelquitte (pro Glas 0,2 l)
- Smoothies in den Sorten Orange, Karotte & Mango, Brombeere, Erdbeere & Johannisbeere oder Mango & Maracuja (0,15 l)
- Paninis in den Varianten Tomate & Mozzarella, Schinken & Käse und Thunfisch & Paprika
- Divers belegte Baguettes
- Ganze belegte Brötchen, wahlweise mit Mailänder Salami, Kochschinken, Rauchschinken, Edamer, Tortenbrie oder Frischkäse

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Sorte.

coffee break

Lufthansa Seeheim

Kaffeepausen

Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unseren Kaffeepausen und machen Sie Ihre Tagung zu etwas ganz Besonderem. Ob klassisch mit regionalen Produkten, eine stärkende Pause mit nährstoffreicher Kost oder ein Picknick bei Sonnenschein im Park.
Alle Kaffeepausen servieren wir mit Kaffee der Marke Dallmayr und Ronnefeldt Teespezialitäten auch in BIO Qualität.

From QSH to FRA – Speisen, die den Geist anregen und den Körper fit halten
- Saisonales Handobst
- Birchermüsli mit odenwälder Früchten
- Gemüsesticks mit Frankfurter-Kräuterquarkdip
- Vitale Holzofenbrotscheiben mit regionalem Hüttenthaler-Frischkäse und Putenaufschnitt

Aufschlag pro Person ..... € 11,00 / netto € 9,24
Grundpreis als eigenständige Pause pro Person ..... € 14,50 / netto € 12,18

Powerful break – gestärkt durch den Tag
- Bagel mit Räucherlachs, Salat und Meerrettich
- Knuspriger Powerriegel
- Smoothies aus saisonalem Obst
- Getrocknete Datteln, Aprikosen und Pflaumen

Aufschlag pro Person ..... € 9,50 / netto € 7,98
Grundpreis als eigenständige Pause pro Person ..... € 15,00 / netto € 12,60

Culinary delights – klein aber fein
- Kleine Buttercroissants mit hauseigener QSH-Konfitüre
- Französische Madeleines aus saftigem Rührteig
- Scheiben vom Steinofenbaguette mit Edelschimmelkäse

Aufschlag pro Person ..... € 8,50 / netto € 7,14
Grundpreis als eigenständige Pause pro Person ..... € 14,00 / netto € 11,76

coffee break

Lufthansa Seeheim

Into the green – die Picknick-Kaffeepause bei schönem Wetter
Wir stellen für Sie einen Picknickkorb mit leckeren Speisen und Getränken zusammen.
- Hausgemachtes Gebäck
- Unterschiedlich belegte Fingersandwiches und Vitalstullen mit Kresse
- Bionade
- Fruchtspieße und Handobst

Aufschlag pro Person ..... € 11,00 / netto € 9,24
Grundpreis als eigenständige Pause pro Person ..... € 14,50 / netto € 12,18
Servicepauschale pro 20 Gäste ..... € 120,00 / netto € 100,84

Smart Break
- Veredeltes Wasser mit Ingwer und Minze
- Grüne Spielwiese – Korb mit Brotstullen, dreierlei Spread und Kresse zum „Selbstpflücken“
- Hefezopf mit Fruchtaufstrich

Aufschlag pro Person ..... € 11,00 / netto € 9,24
Grundpreis als eigenständige Pause pro Person ..... € 14,50 / netto € 12,18
Servicepauschale pro 20 Gäste ..... € 120,00 / netto € 100,84

Getränke im Tagungsraum – von 8:00 bis 18:00 Uhr
- Mineralwasser
- Apfelsaft

Preis pro Person ganztags ..... € 14,50 / netto € 12,19

Alle Pausen werden ab einer Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen verkauft.

coffee break

Lufthansa Seeheim

Lunchpakete und Mitternachtssnacks

Unsere Lunchpakete: Praktisch & lecker
Gerne können Sie bei Buchung einer Tagungspauschale das Lunchpaket QSH Class anstelle des Mittagessens erhalten. Bei einer Vorbestellzeit von mindestens 72 Stunden erfolgt der Austausch kostenfrei.

Lunchpaket QSH Class, je ..... € 13,00 / netto € 10,92
mit zwei belegten Sandwiches, Schokoriegel, Handobst, Fruchtjoghurt und Wasser 0,20 l
Lunchpaket Business Class, je ..... € 15,00 / netto € 12,61
mit zwei belegten Ciabattasandwiches, American Cookie, Handobst, Fruchtjoghurt,
Wasser 0,20 l und Saft oder Softgetränk 0,20 l

Mitternachtssnacks für Veranstaltungen zu später Stunde
Suppen und Eintöpfe mit Brotkorb, Preis pro Person ..... € 9,00 / netto € 7,56
· Vegetarische Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen à part
· Herzhafter Bierbrauertopf mit saftigem Rinderhackfleisch
· Würzige Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln
· Vegane Kürbissuppe mit Kokosmilch und einem Hauch Curry

QSH Platten, Preis pro Person
· Käseplatte QSH Class ..... € 11,00 / netto € 9,24
mit einer Auswahl an Hart- und Weichkäse, Feigensenf, Weintrauben
und Brotkorb mit Bauernbrot und Ciabatta
· Käseplatte Business Class ..... € 15,00 / netto € 12,61
mit einer Auswahl an Rohmilchkäse, Frischkäse, Feigensenf, Kräuterquark,
Weintrauben und Brotkorb mit Bauernbrot, Ciabatta und Laugenbrezeln
· Regionale Snackplatte ..... € 15,00 / netto € 12,61
Vesperplatte mit hochwertigem Käse, Schinken- und Salamiauswahl, Hausmacher
Wurst aus Hessen, sauren Gurken, Spundekäs, Kräuterquark und Feigensenf,
dazu Baguette, Bauernbrot und Laugenbrezeln
· Mediterrane Snackplatte ..... € 15,00 / netto € 12,61
mit hochwertigem Käse, italienischem Schinken, Fenchelsalami, schwarzen Oliven
und einer Auswahl an Pesto, dazu Grissini, Focaccia und Ciabatta

food

Lufthansa Seeheim

Kuchen

Wählen Sie aus unserem Kuchenangebot. Auf Wunsch erhalten Sie unsere Kuchen und Torten mit Beschriftung für besondere Anlässe.
Ferner bieten wir Ihnen gerne individuelle Tortenkreationen für Ihre Jubiläen, Hochzeiten, Geburtstage und andere Feste an. Bitte beachten Sie die Vorbestellzeit von mindestens 7 Tagen. Unser Chef Patissier berät Sie gerne.

Runde Kuchen mit 12 Stücken ..... € 42,00 / netto € 35,29
· Gedeckter Apfelkuchen mit saftigen Apfelstückchen
· Kirschkuchen mit Mandel-Rührteigboden
· Russischer Zupfkuchen mit Käsekuchenfüllung und Schoko-Mürbeteig
· Obstkuchen, belegt mit Früchten der Saison

Torten mit 12 Stücken ..... € 42,00 / netto € 35,29
· Klassische Sachertorte
· Schokoladen-Brandytorte
· Himbeertorte mit Frischkäse-Sahnefüllung
· Champagnertorte mit Pfirsichcrème und gerösteten Mandelblättchen

XXL Kuchen mit 16 Stücken ..... € 56,00 / netto € 47,06
· Omas Landapfelkuchen mit Mandelstiften
· Omas Landkirschkuchen mit eingesunkenen Kirschen und Streuseln
· Omas Landkäsekuchen mit Aprikosen
· Omas Landzwetschgenkuchen mit Zwetschgen in Rührteigmasse

Blechkuchen, Preis pro Stück ..... € 2,70 / netto € 2,27
· Käse-Butterstreuselschnitte mit cremiger Käsemasse
· Mohnstreuselkuchen mit Mürbeteigboden
· Apfelkuchenschnitte mit Apfelspalten
· Zwetschgenkuchen mit Butterstreuseln

Geburtstagskuchen
· mit individueller Aufschrift nach Absprache mit 12 Stücken ..... € 45,00 / netto € 37,82

coffee break

Lufthansa Seeheim

GETRÄNKE

Getränkeauswahl

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (naturell, medium)	0,25 l	€	2,40 / netto €	2,02
	0,75 l	€	6,80 / netto €	5,71
Softgetränke, verschiedene Sorten	0,20 l	€	2,40 / netto €	2,02
	1,00 l	€	9,00 / netto €	7,56
Säfte, verschiedene Sorten	0,20 l	€	2,70 / netto €	2,27
	1,00 l	€	9,50 / netto €	7,98

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee		€	2,20 / netto €	1,85
Kanne Filterkaffee	1,00 l	€	8,80 / netto €	7,39
Cappuccino		€	2,80 / netto €	2,35
Espresso		€	2,50 / netto €	2,35
Tasse Tee		€	2,20 / netto €	1,85
Kaffeetrends		€	3,00 / netto €	2,52

Biere

Pils vom Fass / Weizen vom Fass	1,00 l	€	8,80 / netto €	7,39
Weizenbier (dunkel, kristall, alkoholfrei) aus der Flasche	0,50 l	€	3,80 / netto €	3,19

Spirituosenauswahl

Ramazzotti	4 cl	€	4,20 / netto €	3,53
Grappa Bianca	4 cl	€	4,20 / netto €	3,53
Carlos 1	4 cl	€	4,70 / netto €	3,95
Bombay Sapphire	4 cl	€	4,70 / netto €	3,95
Johnnie Walker Black Label	4 cl	€	5,20 / netto €	4,37
Obstbrände und -wasser, verschiedene Sorten	4 cl	€	6,20 / netto €	5,21

Bitte fragen Sie nach unserem weiteren Angebot.

drinks

Lufthansa Seeheim

Sekt und Champagner

Unsere Empfehlung für Ihre Veranstaltung
Schloss Vaux Rosé Brut ..... 0,75 l ..... € 29,00 / netto € 24,37
Flaschengärung, Rheingau

Schloss Vaux steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung traditioneller Handwerkskunst. Alle Schloss Vaux Sekte werden nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt. So entstehen rebsortenreine Riesling- und Burgunder-Sekte.

Charakteristik:
Ein sinnlich-fruchtiger Hochgenuss mit zartem Schmelz und geschmeidiger Struktur. Der ideale Begleiter für gesellschaftliche Anlässe bis zum Dessert.

Schaumweine

Schloss Vaux Cuvée Brut ..... 0,75 l ..... € 30,00 / netto € 25,21
Schloss Vaux Sauvignon Blanc ..... 0,75 l ..... € 33,00 / netto € 27,73
Prosecco Spumante ..... 0,75 l ..... € 29,00 / netto € 24,37

Champagner

Perrier Jouet Grand Brut Champagner ..... 0,75 l ..... € 55,00 / netto € 46,22
Devaux Brut Cuvée D ..... 0,75 l ..... € 60,00 / netto € 50,42
Bruno Paillard Brut Première Cuvée Champagner ..... 0,75 l ..... € 60,00 / netto € 50,42
Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru ..... 0,75 l ..... € 99,00 / netto € 83,19

Weinauswahl

Lufthansa Edition White 2017 ..... 0,75 l ..... € 29,00 / netto € 24,37
Cuvée Seeheim, trocken
Weingut Keth, Rheinhessen, Deutschland

Über fünf Generationen haben die Keths ihr Wissen um den Wein erworben. Eine lange Zeit, in der sich die Familie eine besondere Beziehung zu Natur und Klima in Rheinhessen aufgebaut hat. Noch heute leben bei den Keths in Offstein mehrere Generationen unter einem Dach und arbeiten an einem Ziel: dem Ausbau großartiger Weine.

Charakteristik:
In dieser exklusiven Cuvée für Lufthansa werden drei charakterstarke Rebsorten gekonnt vereint: die fruchtige Ananas- und Aprikosen-Aromen des Chardonnay treffen auf die erfrischende Stachelbeere des Sauvignon Blanc und den nussigen, zart-cremigen Schmelz des Weißen Burgunders. Eine rundum harmonische Cuvée mit wunderbar eingebundener Säure und einem knack-frischen Schwung auf der Zunge.

Lufthansa Edition Red 2017 ..... 0,75 l ..... € 29,00 / netto € 24,37
Cuvée rosso, Vigneti Delli Dolomiti, IGT
Castelfeder, Dolomiten, Italien

Die Weinberge für diesen Rotwein liegen in verschiedensten Lagen des Südtiroler Unterlandes. Der Lagrein kommt aus den sonnenverwöhnten Lagen in Neumarkt, die Cabernet Weinberge liegen auf den besonderen, von der Sonne verwöhnten Südhanglagen zwischen Kurtasch und Tramin während der Hauptanteil des Merlot in der Talsohle von Margreid zu Hause ist. Der Blauburgunderanteil wächst in höher gelegenen Lagen in Glen (Montan).

Charakteristik:
Dieser Wein vereint die wichtigsten Eigenschaften der Südtiroler Rotweinsorten: intensive granatrote Farbe mit violetten Nuancen (Lagrein), komplexes Bukett nach Trockenfrüchten, Kirsche und Lakritze (Merlot und Cabernet). Im Gaumen angenehm, kraftvoll und vor allem elegant im Abgang (Pinot Noir).

Wein

Deutschland

Weißwein

Weißer Burgunder ..... 0,75 l ..... € 25,00 / netto € 21,01
Weingut Manz, Weißer Burgunder, QbA, Rheinhessen

Sauvignon Blanc ..... 0,75 l ..... € 27,00 / netto € 22,69
Reichsrat von Buhl, Sauvignon Blanc, QbA, Pfalz

Schloss Johannisberg Riesling Gelblack ..... .0,75 l ..... € 29,50 / netto € 24,79
Schloss Johannisberg, Riesling, trocken – VDP Gutswein, Rheingau

Weissburgunder von der Insel Mariannenaue ..... 0,75 l ..... € 29,50 / netto € 24,79
Weingut Schloss Rheinhartshausen, QbA trocken, Rheingau

Burkheimer Schlossgarten ..... 0,75 l ..... € 35,00 / netto € 29,41
Weingut Bercher, Grauburgunder, Baden

Spindler Ungeheuer Forst Riesling GG ..... 0,75 l ..... € 41,00 / netto € 34,45
Weingut Spindler, Riesling Großes Gewächs, trocken, Pfalz

Rotwein

Von Winning Win Win rot ..... 0,75 l ..... € 33,00 / netto € 27,73
Cuvée, trocken, Pfalz

Cuvée Guillaume ..... 0,75 l ..... € 28,50 / netto € 23,95
Weingut Friedrich Becker, Cuvée, QbA, Pfalz

Spätburgunder ..... 0,75 l ..... € 29,50 / netto € 24,79
Weingut Manz, Spätburgunder, QbA, Rheinhessen

Rosé / Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst ..... 0,75 l ..... € 26,00 / netto € 21,85
Weingut Zimmerlin, Spätburgunder, Kabinett, halbtrocken, Baden

drinks

Lufthansa Seeheim

Frankreich

Weißwein

Chardonnay Selection ..... 0,75 l ..... € 26,00 / netto € 21,85
Millet, Chardonnay, Côte de Gascogne

Domaine Chauveau la Charmatte ..... 0,75 l ..... € 33,00 / netto € 27,73
Pouilly-Fume AC, Sauvignon Blanc, Loire

Petit Chablis ..... 0,75 l ..... € 38,50 / netto € 32,35
Domaine Durup, Chardonnay, AC, Chablis

Mantagny 1er Cru „La Grande Roche“ ..... 0,75 l ..... € 39,00 / netto € 32,77
Louis Latour, AC, Burgund

Rotwein

Merlot D´Astruc ..... 0,75 l ..... € 27,00 / netto € 22,69
Domaine Astruc d.A. Merlot Classique, Vin de Pays d´Oc, Limoux

Château Leboscq ..... 0,75 l ..... € 38,50 / netto € 32,35
Château Leboscq, Bordeaux, Cru Bourgeois, Médoc

Côte de Beune Villages ..... 0,75 l ..... € 45,00 / netto € 37,82
Louis Latour, AC, Burgund

Rosé

Côtes de Provence ..... 0,75 l ..... € 29,50 / netto € 24,79
Domaine Saint-Michel d´Esclans, Cinsault und Grenache, AC, Provence

drinks

Lufthansa Seeheim

Österreich

Weißwein

Grüner Veltliner ..... 0,75 l ..... € 28,50 / netto € 23,95
Weingut Jurtschitsch, Grüner Veltliner, Qualitätswein, Kamptal

Rotwein

Zweigelt ..... 0,75 l ..... € 28,50 / netto € 23,95
Weingut Jurtschitsch, Zweigelt, Qualitätswein, Kamptal

Südafrika

Weißwein

Spier Chardonnay ..... 0,75 l ..... € 28,00 / netto € 23,53
Spier, Stellenbosch
Chenin Blanc ..... 0,75 l ..... € 35,00 / netto € 29,41
Kleine Zalze, Chenin Blanc, Stellenbosch

Rotwein

Spier Vintage Selection Cabernet Sauvignon ..... 0,75 l ..... € 28,00 / netto € 23,53
Spier, Cabernet Sauvignon, Stellenbosch
Laborie Shiraz ..... 0,75 l ..... € 29,50 / netto € 24,79
Laborie, Shiraz, Paarl
Grand Classique ..... 0,75 l ..... € 45,00 / netto € 37,82
Glen Carlou, Paarl

Spanien

Weißwein

Verdejo ..... 0,75 l ..... € 26,00 / netto € 21,85
Montespina, Verdejo, DO, Rueda

Rotwein

Marquez de Mundaiz Reserva ..... 0,75 l ..... € 29,00 / netto € 24,37
Tierra Y Vinas, Denominación de Origen, Rioja
Vina Real Reserva Rioja DOC ..... 0,75 l ..... € 35,00 / netto € 29,41
Tempranillo, Rioja

Italien

Weißwein

Pinot Grigio ..... 0,75 l ..... € 27,00 / netto € 22,69
Vero, Pinot Grigio, IGT, Veneto
Gavi di Gavi ..... 0,75 l ..... € 29,50 / netto € 24,79
Patrizi, Cortese, DOCG, Piemont

Rotwein

Ilico Montepulciano d´Abruzzo ..... 0,75 l ..... € 28,00 / netto € 23,53
Illuminati, Montepulciano d´Abruzzo, DOC, Abruzzen
Barbera d'Asti ..... 0,75 l ..... € 28,00 / netto € 23,53
Casa Sant' Orsola, Barbera, DOC, Piemont
Chianti Classico ..... 0,75 l ..... € 31,50 / netto € 26,47
Casa Vinicola Carpineto, Cuvée, DOCG, Chianti
Langhe Rosso „BACCANERA" ..... 0,75 l ..... € 39,00 / netto € 32,77
Lo Zoccolaio, Cuvée, DOC, Piemont

FOR YOUR
PLEASURES

Kontakt

Lufthansa Training & Conference Center Seeheim
Lufthansaring 1
D-64342 Seeheim-Jugenheim

Tel +49 (0)69 696 13 9100

sales@lufthansa-seeheim.de