



RÖMER-GELAGE

IN ASCHAFFENBURG AN DER LIMESSTRASSE

IM HOTEL WILDER MANN ODER LANDHOTEL KLINGERHOF

CENA

(ab 10 Personen auf Vorbestellung)

- WIR BEGRÜßEN SIE MIT MULSUM
UNSEREM HAUSEIGENEM ZAUBERTRANK AUS WEIN UND HONIG
- EINKLEIDUNG DER GÄSTE IN RÖM. TUNIKEN UND ANDERE RÖM. KLEIDUNG
- DURCH SEIN WISSEN GIBT SICH DER CONSUL ALS EHRENGAST ZU ERKENNEN
UND DER CENTURIO WIRD GGF. DURCH SPIEL UND
GESCHICKLICHKEIT ERMITTELT
- AN DER PRUNKVOLL GESCHMÜCKTEN TAFEL ERWARTET SIE EIN
5- ODER 7- GANG MENÜ NACH DEN ÜBERLIEFERUNGEN DES
RÖMISCHEN STARKOCHS DER IMPERATOREN, MARCUS GAVIUS APPICIUS,
MIT VIELEN ATTRAKTIONEN
- ALS BEGLEITENDES GETRÄNK GIBT ES DEN ORIGINAL
"ASCHAFFENBURGER CENTURIO", WEISS ODER ROT
UND AQUA DI TAVOLA

WAHLWEISE MIT 5 ODER 7 GÄNGEN



MENÜ 1

GUSTUS DE HOLERBUS

Koche Hühnerfleisch, stampfe Pfeffer und Liebstöckel im Mörser, befeuchte mit Liquamen, Wein und Passum. Gib das Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüsen und der Würzmischung in eine Schüssel und stelle es über Nacht kalt

LENTICULA EX SFONDYLIS, MUSTEAGUSTUS DE HOLERBUS

Koche die Linsen, stampfe Pfeffer, Kümmel, Koriander, und Dill im Mörser, befeuchte mit Essig, Honig, Liquamen und Defrutum, füge diese Mischung zu den Linsen, gib das Muschelfleisch hinzu und binde mit Amulum

BOLETI FUNGI

Koche die Champignons in Caroenum mit Koriander, binde mit Amulum und serviere es warm

PERNA CUM CARICIS, QUADRA

Koche den ganzen Hinterschinken in reichlich Salzwasser, füge Lorbeerblatt, Feige, Liquamen, Wein Honig und Zwiebel hinzu, vom Schinkenwasser bereitet man mit den Feigen eine Sauce, die du dann mit Amulum bindest, schneide den Schinken an der Tafel der Gäste mit dem größten Messer, serviere dazu Fladenbrot.

PATINA DE PIRIS

Koche Birnen, entferne die Gehäuse, stampfe Sie im Mörser mit Pfeffer, Honig, Passum, Liquamen und ein wenig öl, füge Eier hinzu und lasse alles im Ofen stocken, serviere dies mit Pfeffer

Preise jeweils inklusive Leihgewänder, Tafeldeko, Muslsum, 1/2 Flasche Aschaffener Centurio und Wasser !

MENÜ 2

28,90 Europäische Sesterzen
2012

ISICIA MARINA, MUSTEA

Stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Oreganum, gib Liquamen hinzu und koche Hühnerfleisch, stampfe die Mischung gründlich, füge Eier hinzu, gib diese Masse unter den grob gehackten Fisch, Dicke mit Mehl ab und brate es in öl

FUNGI FARNEI, MUSTEA

Nimm Pfeffer, Liquamen, Kräuter und Essig, mische es mit den Pilzen, koche es mit den Pilzen, serviere es warm

TISANAMI

Koche eine kräftige Rindfleischsuppe mit Gerste, würze mit der Wurzel der Petersilie und Sellerie

IN SALATA

Zur Erfrischung des Bauches serviere einen Salat frisch aus dem Garten, marinieren mit Öl der Olive, Essig vom guten Wein, obenauf gibst Du den Samen der reifen Pinie und der Sonnenblume

AVIS MAXIMUS

Würze den gerupften und fein gesäuberten Truthahn mit Liquamen, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern, bestreiche ihn sorgfältig mit Butter und brate ihn im Ofen, beobachte genau und gieße regelmäßig den Bratensaft über die Fleischteile, serviere das Prachtstück im Ganzen und zerteile es an der Tafel der Festgäste in mundgerechte Stücke, reiche dazu Fladenbrot

DOLCIA DOMESTICA

Koche Milch mit Honig, füge Nüsse, getrocknete Trauben und Feigen hinzu, wenn das ganze erkaltet ist, mit Quark servieren

CASEUS OVILLUS QUADRA

Schafskäse mit Fladenbrot

Preise jeweils inklusive Leihgewänder, Tafeldeko, Muslsum, 1/2 Flasche Aschaffener Centurio und Wasser !

36,70 Europäische Sesterzen
2012

zusätzlich buchbar
- nicht inklusive -



WEITERES INDIVIDUELLES GAUDIUM:

- KURZWEILIGE ÜBERLIEFERUNGEN AUS DER RÖMISCHEN GESCHICHTE ZWISCHEN DEN GÄNGEN
(DURCH QUALIFIZIERTE MITARBEITER - DES FÜHRUNGNETZES ASCHAFFENBURG)

- Preise auf Anfrage -

- ORIENTALISCHER BAUCHTANZ ZUR KURZWEIL CA. 30 MINUTEN AB 150,- EURO

Unsere Römerertips im [www: VHS-aschaffenburg.de](http://www.VHS-aschaffenburg.de), Limesstrasse.de, Info-aschaffenburg.de, Obernburg.de, Grosskrotzenburg.de, Seligenstadt.de, Taunus-Wetterau-limes.de, Frankfurt-rhein-main.de, Kelten-Roemer.de