Römerprogramme buchbar ab 10 Personen

RÖMER-GELAGE

IN DEN HOTELS WILDER MANN & CO

* RÖMISCHE GEWÄNDER FÜR IHRE GÄSTE
* SPEISEN NACH RÖMISCHEN REZEPTEN
* HONIG- UND CENTURIO-WEIN ... UND VIELES MEHR!

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN.

TABULA LAETA POMPEYANA

..DIE FRÖHLICHE POMPEJANISCHE TAFEL"

DAS GANZ BESONDERE PROGRAMM

WIR KLEIDEN UNSERE GÄSTE IN GEWÄNDER, ANSCHLIESSEND GIBT ES ALS APERO MULSUM AUS DEM TONBECHER. NACHDEM SIE AN DER PRUNKVOLLEN TAFEL PLATZ GENOMMEN HABEN, SERVIEREN WIR IHNEN EINE SPEISENFOLGE BEI DER ALLES AUF/IN GROSSEN PLATTEN/SCHÜSSELN ANGERICHTET IST UND AUF DEM TISCH EINGESETZT WIRD. JEDER GAST ERHÄLT -NATÜRLICH- BESTECK, TELLER ETC. UND BEDIENT SICH DANN WIE VON EINEM BUFFET - QUASI OHNE AUFSTEHEN ZU MÜSSEN. WIR SERVIEREN DIE GÄNGE INEINANDER ÜBERGREIFEND.

DIE SPEISENFOLGE

VERSCHIEDENE AUFSTRICHE
VON OLIVE, LIEBESAPFEL, FRISCHEN KRÄUTERN,
DAZU FLADENBROT

GESOTTENES UND MARINIERTES
VON EDLEM FISCH

WÜRZIGES GEMÜSE, GEBRATENE AUBERGINEN,
GEFÜLLTE ZUCCHINI, GEGRILLTE PAPRIKA UND TOMATEN

BUNTER SALAT -AM TISCH ANGEMACHT-

FEINES VOM GEGRILLTEN HUHN, DAZU GANZE GEBUTTERTE
GEBRATENE MAISKOLBEN UND POLENTA

FRISCHES MUNDOBST NACH JAHRESZEIT

KÄSE MIT OLIVEN UND NÜSSEN,
DAZU DUNKLES BROT

Variante A
44,80 € p.P.
inkl. Apero

weitere Getränke werden
individuell berechnet

Römerprogramme buchbar ab 10 Personen

Variante B
59,60 € p.P.
All inklusive

inklusive Weiß- und Rotwein,
Bier, Softs, 1 Runde Schnaps
-pauschal für 3,5 Stunden-

(Über die Zeit hinaus je angefangene Stunde und pro reservierter Person 6,-- €)

07/2013

CARPE DIEM
- NUTZE DEN TAG!

WWW.HOTELS-ASCHAFFENBURG.DE
Hotline: 06021/ 3020

MENÜ´S
CENA NOVELLO / CENA ANNO 2013

- WIR BEGRÜßEN SIE MIT MULSUM, UNSEREM HAUSEIGENEN TRANK AUS WEIN UND HONIG, DANN KLEIDEN WIR DIE GÄSTE IN RÖMISCHE GEWÄNDER.
- AUF WUNSCH WIRD DURCH SPIEL DER CENTURIO DES ABENDS ERMITTELT!
- AN DER PRUNKVOLL GESCHMÜCKTEN TAFEL ERWARTET SIE EIN 5-ODER 7-GANG MENÜ NACH DEN ÜBERLIEFERUNGEN DES RÖM. LEIBKOCHS DES KAISERS, "MARCUS GAVIUS APPICIUS", MIT EINIGEN ÜBERRASCHUNGEN...
- ALS BEGLEITENDE GETRÄNKE GIBT ES DEN ORIGINAL "ASCHAFFENBURGER CENTURIO", WEIß ODER ROT UND AQUA DI TAVOLA.
- ALS ZUSATZPROGRAMM BESTELLEN WIR IHNEN GERNE DEN RÖMISCHEN GESCHICHTENERZÄHLER ODER DIE BAUCHTÄNZERIN (PREISE AUF ANFRAGE) ...

CENA MAXIMUS

ISICIA MARINA, MUSTEA
Stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Oreganum,
gib Liquamen hinzu und koche Hühnerfleisch,
stampfe die Mischung gründlich, füge Eier hinzu.
Gib die 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 Pilzen,
koche es und 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 frischen Gartensalat,
mariniere mit Öl der Olive
und Essig von gutem Weine.
Obenauf gibst du den Samen
der reifen Pinie und der Sonnenblume.

EDITE, BIBITE
Würze die gerupften und fein gesäuberten
Stubenküken mit scharfen Gewürzen und
brate diese am Spieß im glühenden Ofen
Beobachte genau und gieße regelmässig den
Bratensaft über die Fleischteile.
Serviere die Prachtstücke im Ganzen.
Der Legionäre flambiere den Spieß an der Tafel und
verteile in gerechter Weise.
Reiche dazu Fladenbrot und Maisgemüse.

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

49.90 EUROPÄISCHE SESTERZEN
für jeden Legionär Mulsum, 1/2 Amphore Vinum, Aqua di Tavola

CENA CLASSICO

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 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 CAICIS, QUADRA
Koche den ganzen Hinterschinken in reichlich Salzwasser,
füge Lorbeerblatt, Feige, Liquamen, Wein, Honig
und Zwiebeln hinzu.
Vom Schinkenwasser bereitet man mit
den Feigen eine Sauce, die du dann mit Amulum bindest,
schneide den Schinken an der Tafel
der Legionäre 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.

39.90 EUROPÄISCHE SESTERZEN
für jeden Legionär Mulsum, 1/2 Amphore Vinum, Aqua di Tavola

07/2013