

IHR EVENT IM TRARES



„Locker und kompetent“ - das macht die Qualität unserer Küche und den Charme unseres Caterings aus.“

**Restaurant, Bar & Catering - Luisenstraße 7 - 60316 Frankfurt
(+49) 69 94 94 38 78
kontakt@trares-restaurant.de - www.trares-restaurant.de**

Empfang



Sekt

Blanc de Blanc
Krack / Deidesheim
Pfalz
75cl / 39,- €

Rose
Krack / Deidesheim
Pfalz
75cl / 39,- €

Champagner

Brût Reserve (Weiss)
Billecart-Salmon / Champagne
Mareuil-sur-Ay
Frankreich
75cl / 75,- €

Brût Rosé (Rose)
Billecart-Salmon / Champagne
Mareuil-sur-Ay
Frankreich
75cl / 82,- €

Cocktails

Aperitifcocktail
mit / ohne Alkohol
ab 8,- €

Fingerfood

Büffelmozzarella
Tamarillo . Kerbelöl . Wildkräuter

Rote Beete Risotto
Grüner Spargel . Essigäpfel
Wallnuss . Krokant

Handkäse im Speckmantel
Apfelweinsirup . Baby-Leaf

Kleines Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurken-Salat

Thunfisch-Melonen-Spieß
auf Sesam-Paste

Orientalisch gewürztes Hackfleisch
Kichererbsen Mousse . Bauernsalat

Happy Spoon mit Saltimbocca
in Tomaten Sugo

*Preis pro Stk. zwischen 5,- € und 8,- €

*Es empfiehlt sich mit 3 Stück pro Person zu rechnen

Bankettweine



WEISS

Chardonnay & Weissburgunder
Winter / Dittelsheim
Rheinhessen
75cl / 35,- €

Grüner Veltliner „Frauengärten“
Pichler-Krutzler / Wachau
Österreich
75cl / 34,- €

Sauvignon Blanc I
von Winning / Deidesheim
Pfalz
75cl / 47,- €

Riesling trocken
Hüls / Kröv
Mosel
75cl / 30,- €

Grauburgunder
Rings / Freinsheim
Pfalz
75cl / 30,- €

Sauvignon Blanc STK
Hannes Sabathi / Gamlitz / Steiermark
Österreich
75cl / 34,- €

ROT

Flores de Callejo
Felix Callejo / Ribera del Duero
Spanien
75cl / 33,- €

Flores de Callejo
Felix Callejo / Ribera del Duero
Spanien
150cl / 65,- €

Zweigelt „Kieselstein“
Preisinger / Burgenland
Österreich
75cl / 34,- €

il Pino
Biserno / Toskana
Italien
75cl / 69,- €

Negre de Negres
Portal del Priorat / Priorat
Spanien
150cl / 96,- €

Illatraia
Brancaia / Toskana
Italien
300cl / 266,- €

Klassisches Menü



Vorspeise

Büffelmozzarella
Tamarillo . Wildkräuter . Honig-Zwiebel-Dressing
oder
Thunfischtatar
Avocado . Mandarinsorbet . Popcorn

Zwischengang

Oma Trares Markklösschensuppe
oder
7 Kräuter-Schaumsüppchen mit Croutons

Hauptgang

Rinderfilet
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse
oder
Hausgemachte Tagliatelle
mit Trüffel

Dessert

Schokokuchen mit flüssigem Kern
Vanillesoße . Hausgemachtes Eis
oder
Käseauswahl
vom Käseladen am Merianplatz

3 Gang Menü (Vorspeise . Hauptgang . Nachtisch) 46 Euro

4 Gang Menü (Vorspeise . Zwischengang . Hauptgang . Nachtisch) 51 Euro

Im Anhang finden Sie unsere saisonale Menüauswahl.