



WAS KOMMT AUF DEN TISCH?

Verpflegung in der CASA SMI



Pintesfelder Straße 35 · 54649 Waxweiler
Andreas Dammer & Tamara Stojkovic
Telefon 0172-2082002 oder home@casa-smi.de
www.casa-smi.de



ALLGEMEINES

ZU UNSERER GESUNDEN KÜCHE

Als „Fast-Allesesser“ kochen wir zwar hauptsächlich vegetarisch, aber auf Wunsch auch Vegan, oder auch Gerichte mit Fisch und Fleisch in Bioqualität. Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Ihre Wünsche einer gesonderten Ernährung (es können Mehrkosten anfallen).

Unsere Lebensmittel sind größtenteils aus der Region und wir versuchen die Küche abwechslungsreich zu halten.

Unser Frühstück ist reichhaltig, mit versch. Aufstrichen und Käsesorten, frischem Obst, Müsli, und Joghurt – und dieses servieren wir als kleines Buffet. Es gibt dabei neben selbstgebackenem Brot auch Marmelade aus Eigenproduktion (mit den Früchten aus unserem Garten) und grundsätzlich Bio-kost aus der Region. Auf Wunsch bieten wir auch gekochte Eier zu, im Frühjahr/Sommer gibt es immer auch Kräuter aus dem eigenen Garten.

Unseren leckeren Blütenhonig beziehen wir vom Imker aus der Nachbarschaft.

WICHTIGE INFO: Bei Unverträglichkeiten und Allergien oder besonderem Ernährungsbedarf (z.B. aus medizinisch-gesundheitlichen Gründen), sprechen Sie uns bitte vor dem Seminarbeginn an!



PREISE VERPFLEGUNG

Vollverpflegung: € 45 pro Tag, p.P.

In unserer Vegetarischen Vollverpflegung ist enthalten:
Ein Frühstücksbuffet mit div. Teesorten & Filter-Kaffee (Kuh-, Hafer- oder Mandelmilch), Mittagessen, Abendessen (Hauptgang & Dessert). Über den ganzen Tag stilles Wasser, angereichert mit z.B. Limette, Apfel & Minze).

Weitere Optionen:

Nur Frühstück pro Tag, p.P.	€ 15
Nur Mittagessen pro Tag, p.P.	€ 15
Gr. Brunch (Frühstück und Mittagessen)	€ 30
Nur Abendessen pro Tag, p.P.	€ 20

Aufpreis Gerichte mit Bio-Fleisch (pro Tag)	€ 7
---	-----

Auf den folgenden Seiten sehen Sie unsere Extras, welche in den oben gelisteten Verpflegungspauschalen nicht enthalten sind.

**Haben Sie noch Fragen zu unserer gesunden Küche?
Sprechen Sie uns gerne an!**



GETRÄNKE & SPECIALS

HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 1,50
Kaffee Crème	€ 2,00
Cappuccino / Caffè Latte	€ 2,50
Heisse Zitrone (frisch gepresst, bio)	€ 1,50
Heißer Ingwertee mit Honig (frisch)	€ 2,00
Tee (versch. Sorten)	€ 1,50
Teespezialität Ronnefeld	€ 2,00

SOFTGETRÄNKE

Saftschorle 0,3 (z.B. Apfel, Orange, Mango)	€ 2,50
Radler 0,0%, Flasche 0,33	€ 2,00
Fassbrause/Bionade (div. Sorten), Flasche	€ 2,50
Mineralwasser Medium/Still, groß 0,75	€ 4,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Pils/Altbier, Flasche 0,33L	€ 2,00
Pils/Altbier, Flasche 0,5L	€ 3,00
Hauswein (Schmitt-Reuter Riesling Kabinett, Mosel, Weiß), Flasche 0,75	€ 14,00
Liköre aus eigener Herstellung (Rote Johannisbeere, Schwarze Johannisbeere, Quitte, Mirabelle, Schlehe, Jostabeere, Pflaume): pro Likörglas	€ 2,00
Likörflasche 0,75	€ 14,00
Korkgeld bei selbst mitgebrachtem Wein, pro Flasche	€ 5,00

KNABBEREIEN

z.B. Nüsse, Studentenfutter, Chips, Salzstangen, Weingummi etc. (Tütchen ca. 40-75g)	€ 1,50
---	--------



MARMELADEN, GELLEES, HONIG

Selbstgemachte Marmeladen/400 ml Glas	€ 5,00
Imker-Honig aus Nachbarschaft/400 ml Glas (inkl. Pfand)	€ 7,00

Für alle kostenpflichtigen Getränke und Knabbereien haben wir sogenannte „Strichlisten“. Darauf vermerkt jeder Gast selbst, was er während seines Aufenthalts verzehrt. Beim Checkout wird dann der gesamte Verzehr abgerechnet.

Getränke-Specials, Knabbereien und alkoholische Getränke haben wir nicht immer vorrätig, daher bitte vorab, bei Buchung, anfragen!



WEINKARTE*

ROTWEIN

ITALIEN

Primitivo, Puglia 2015 (0,75L) € 18,00

ÖSTERREICH

Zweigelt, drei Junge Wilde, 2014 (0,75L) € 14,00

Hannes Reeh, Rohstoff Merlot, 2016 (0,75L) € 26,00

SPANIEN

Pinodoncel, Jumilla 2016 € 18,00

DEUTSCHLAND

Köster Wolf, Cabernet Mitos, Rheinhessen, 2006 (0,75L) € 14,00

FRANKREICH

Bordeaux, Ginestet, 2009 Reserve Médaille d'or (0,75L) € 25,00

Bordeaux, Ginestet, 2006 Reserve Médaille d'or (0,75L) € 30,00

Bordeaux Spérier, L'Eglise Saint Hilaire, 2007 (0,75L) € 50,00

Bordeaux 2016 Château Haut Cormier (1,5L) € 60,00

Bordeaux, Bell France, 2014 (0,75L) € 25,00

Château de Pez, Saint-Estèphe, 1999, (0,75L) € 50,00

WEISSWEIN

FRANKREICH

Domain Georges Vernay, LES CHAILLÉES DE L'ENFER, CONDRIEU, 2012 € 170,00

DOMAINE DE REUILLY 2008 Reuilly Appellation d'Origine Contrôlée (0,75L) € 28,00

DEUTSCHLAND

Leitzgen Calmont Riesling Kabinett Weiss lieblich (0,75L) € 18,00

Mosel Schmitt-Reuter, 2012 (0,75L) € 14,00

**da unser Bestand variiert, sprechen Sie uns bitte an.*



Der Erlös unserer Weine geht zu 100% als Spende an das Karmelitinnenkloster „Maria vom Frieden“, Köln (Sr. Ancilla)



ACHTUNG:

Bei mitgebrachtem Wein zum Verzehr erheben wir ein Korkgeld in Höhe von € 5 pro Flasche