



1. Gourmetmenü „Das Beste aus Hohenlohe und dem Rest der Welt“

bodenständige Feinschmeckerei mit autochthoner Spitzenküche in
6 Gängen 112,00 € pro Person
5 Gängen 99,00 € pro Person
4 Gängen 87,00 € pro Person

2. Das Rundum-Genießerangebot „Tavola Cucina“

Aperitif, 4-Gang-Menü, Wein, Wasser, Digestif und Kaffee
für 125,00 € pro Person
Beginn 19.00 Uhr, all inclusive bis 23.30 Uhr

Menü

Franki Pasti Tischbuffet

- Feine Vorspeisenvariationen der Region –

Fisch des Tages

Elixier

„Böff de Hohenloh“

oder

Empfehlung von Chef de cuisine

Rohmilchkäse

aus Geifertshofen, Adolzhausen und Zurwies

oder

Création aus der Pâtisserie

Hagen-Kaffee, Heimische Brände und Koch's Chocolaterie

Weine

Aperitif: Hasi Secco

Tauberhase „Alter Wengert“

Tauberschwarz „Edition Laurentius“

Digestif von heimischen Streuobstwiesen

Für 4-12 Personen, serviert in der Kochnische (dem Tisch in der Küche)

Ab 12 Personen, serviert im Gewölberestaurant



3. Hohenloher Gastlichkeit „Äbbes Guads“ buchbar Montag bis Freitag ab 10 Personen

Locker, leicht und lecker in

3 Gängen 44,00 €

4 Gängen 56,00 €

Bei Anfragen und Reservierungen senden Sie uns bitte eine E-Mail an Info@hotel-laurentius.de oder rufen uns an unter 07934/91080.

