

Anfrage an

info@weingutriege.de
nina.thomsen@weingutriege.de
oder 07634-2013

Ansprechpartner*in

Philipp Rieger
Nina Thomsen

Bürozeiten

geöffnet
Montag bis Freitag
8-12:00 und 14-17:00
Mittwoch Nachmittag geschlossen

Weingut Rieger

Noblingstraße 13b
79426 Buggingen-Betberg
Tel.: 07634-2013 info@weingutriege.de
www.weingutriege.de
DE-Öko-039



WEINGUT
RIEGER

biodynamische Weine

Frühstücken im Weingut



Es handelt sich hierbei um ein unverbindliches Preisangebot.





exklusiv Frühstück im Weingut

Kommt zu uns nach Hause und fühlt euch wohl
-wie im eigenen Wohnzimmer!

Wir bereiten euch ein wundervolles Frühstücksbuffet und ihr braucht euch um nichts zu kümmern!

Frühstückspreis

pro Person für 3 Stunden 35

Gebäck:

Brötchen, Laugengebäck, Croissants, Brot

Getränke:

Wasser | Traubensaft | Orangensaft | Kaffee | Espresso |
Cappuccino | Tee | heiße Schokolade |
ein Glas Crémant oder alkoholfreie Alternative, pro Person

Speisen:

Pfefferbeißer | gekochter Schinken | Salami | Lyoner |
Räucherspeck | Forelle | Käseauswahl | Rohkost wie
Gurke | Paprika | Karotte | Oliven

Müsli mit Apfel | Joghurt | Obstsalat | Crunchimüsli |
Haferflocken | Rosinen | Nüsse | Kerne

Honig | verschiedene Marmeladen | Bionella

Beinhaltet zusätzlich:

Raummiete, Reinigung und Servicepersonal

für jede weitere halbe Stunde berechnen wir eine
Personalgebühr von 40

Optionales

Preise pro Person

Saisonales Ofengemüse wie: Petersilienwurzel Rote Beete Karotte Pilze Zwiebel	2
Rührei mit/ohne Speck	2
Lachs-Spinat-Rolle	2
Datteln im Speckmantel	2
Vegane Köstlichkeiten für 4 Personen	20
Glasweise, nach Verbrauch	je 0,1 l
Trauben Secco	3
alkohlfreier Schaumwein	4,50
Baden Crémant	4,50
Weißer Burgunder Sekt	5,50
Wein "vom Löss	3,50
Wein "Alte Rebe"	5,50

Optionales Programm

"hinter den Kulissen"
Rundgang durch Kelterhalle und
Weinkeller inkl Verkostung von zwei Weinen
ca. 0,5 Stunden 8

"Rhythmus der Natur"
Erfahren Sie die Geheimnisse des bio-dynamischen Weinbau und
verkosten Sie drei ausgesuchte Premiumweine
ca. 1,5 Stunden 15

Mindestumsatz von 1.200
Alle Preise in € inkl. MwSt

