

## Getränke



### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser spritzig und still  
Apfelsaftschorle  
Zitronenlimonade  
Orangenlimonade  
Cola-Mix

### Biere

Pils  
Hefeweißbier

### Weine

#### Rotwein

- Dornfelder 2004, Qualitätswein trocken, Windesheimer Schlosskapelle Weingut Grossmann-Bergmann, Nahe

#### Rotling

- Braun's Rotling 2007, Kabinett, halbtrocken Weingut Franz Braun, Traustadt

#### Weißwein

- Silvaner 2006, Qualitätswein mit Prädikat, trocken, Traustädter Falkenberg, Weingut Franz Braun, Traustadt
- Faberrebe 2004, Beerenauslese

### Cocktails

## Speisen am Buffet



### Vorspeisen

Wacholdergeräuchertes  
Rehrücken  
Oberpfälzer Käsespezialitäten

### Hauptspeisen

Tännesberger Rotviehgesottenes	Allgäuer Käsnudeln
Apfel-Kren-Brühkartoffeln	Blaue Zipfel im Zwiebelsud
Rauchfleisch mit Fränkischkraut	Ofenfrischer Leberkäs
Zwiebelkuchen	

### Salate

Kartoffelsalat Kraut-, Tomaten-Mozarella und Gurkensalat Wurstsalat	Rettichsalat Radienschensalat Nudelsalat
--	--

### Desserts

Apfel-, Zwetschgen-, Milli-Rahmstrudel Vanillesauce	Vanilleeis Erdbeereis Schokoeis Marilleneis
--	--

Herzlich willkommen zur  
**Abschlussfeier der BFH13a**  
an der  
Berufsfachschule für Hotel- und  
Tourismusmanagement Wiesau

## Ihre Gastgeber



Schule für **Hotel- und  
Tourismus-  
management**  
Wiesau

## geplanter Ablauf

17:30 Uhr	Sektempfang
18:00 Uhr	Begrüßung und Grußworte
19:00 Uhr	Preisverleihung an die Absolventen und Zeugnisübergabe
19:30 Uhr	Buffet
21:00 Uhr	Tanz mit Band „Profile“