

180 verschiedene Gerichte...



... nicht einmal die längste Speisekarte einer Limburger Pizzeria schafft es mit gefühlten 30 Belegungsvarianten auf Pizzateig oder kreativer Namensgebung bei Pasta diesen Umfang zu erreichen.

Im Wissegiggl beschränken wir uns auf der Restaurantkarte auf ca. 45 Gerichten inkl. Vor- und Nachspeisen, die wir saisonal oder nachfrageorientiert anpassen.

Ca. 180 verschiedene Gerichte haben wir im Wissegiggl tatsächlich im letzten Jahr für die zahlreichen Feierlichkeiten zubereitet. Vom Südtiroler Mottoessen (z.B. Speckknödelsuppe) über Avocado-Creme mit Gambas (Spanisch) bis hin zu heimischen Gerichte wie Tafelspitz nach Frankfurter Art war unser Sortiment an Speisen sehr vielfältig.

Nach dem Motto: „Es muss nicht immer Rumpsteak oder Schnitzel sein“, lassen sich viele Gäste anlässlich ihrer Feier individuell und ausführlich von unserem Küchenchef Martin Schäfer beraten und bringen auch ihre eigenen Ideen ein. Das Ergebnis fassen wir in eine hübsch gestaltete Tischkarte und unsere Serviceleiterin Inga Hermann gestaltet die Tischdeko nach Ihren Wünschen.

Mit den trennbaren Bereichen Fachwerklounge, Winterhütte, Brücken- und Barbereich im Holzhaus, schaffen wir im Wissegiggl für alle Gruppengrößen das ideale Ambiente, sogar mit separater Musikbeschallung.

Nicht ganz ohne Stolz können wir darauf verweisen, dass wir es in unserer knapp 3-jährigen Historie geschafft haben, im Bereich Privat- und Unternehmensfeiern, zur führenden Location in der Region Hintertaunus, Goldener Grund und Oberlahn zu entwickeln.

Wir freuen uns auf die Anfrage für Ihren Anlass.

Ihr Wissegiggl Team, Mai 2013