

Zur abendlichen Feier ist das Kastell stimmungsvoll beleuchtet...

**Führung intra muros**

Dauer ca. 60 min., inkl. Mulsum (römischer Würzwein als Aperó)

VORSPEISE (wird serviert):

**Römerteller „Taberna“**

Lukanische Wurst,  
„Moretum“ (römischer Frischkäse),  
„Buletos Fungos“ (gebratene Champignons in Honig karamellisiert),  
italienischer Schinken,  
Olivenpaste,  
„In Ovis Apalis“ (Ei mit PinienkernsaucTöme),  
frisches Römerbrot

HAUPTSPEISEN (Buffet):

**„Pullum Parthicum“**

gebratenes Hähnchenbrustfilet in Liquamen-Kräutersauce,  
Butter-Koriander-Möhrchen,  
Polenta (gebratene Grießschnitte)

**„Ius in Pisce Elixo“**

gegrilltes Fischfilet in feiner Pinienkern-Kräuterkruste,  
ALITER PORROS  
(Lauch auf eine andere Art),  
LENTICVALM DE CASTANEIS  
(Linsen-Reis mit Kastanien)

**„Aliter Tisnam“**

(Gerstengrütze auf eine andere Art) für Vegetarier

K  
L  
A  
S  
S  
I  
S  
C  
H

**TABERNA**

**Vorführung römischer Tracht & Soldatenausrüstung**

Dauer ca. 30 min

Nach der Vorspeise wird an Gästen aus der Gruppe gezeigt, wie ein Soldat, ein Senator oder die römische Frau sich kleideten und wie viel Zeit- und Personalaufwand das Anlegen römischer Kleidung erforderte.

DESSERT (wird serviert):

**„Saalburg Variationen“**

Patina de Piris (Birnenauflauf) mit schwarzem Pfeffer,  
Dulcia (Quarkmousse),  
gefüllte Datteln mit gerösteten Pinienkernen in Honig karamellisiert

R  
Ö  
M  
I  
S  
C  
H

*Buchbar nach Schließung des Kastells, ab 20 bis max. 50 Personen, Getränke werden separat berechnet.*

Anfragen unter [cornelia.krieger@saalburgmuseum.de](mailto:cornelia.krieger@saalburgmuseum.de)  
Tel. 06175 93 74 20

*Die römische Dekoration der Tafeln sowie die Meneukarten sind inklusive.*

**€ 69.-**  
pro Person