

Feiern zum Festpreis, keine Überraschung bei der Rechnung !

Gerne richten wir Ihre Feier zum Festpreis aus !

So haben Sie eine feste Kalkulationsgröße und wissen von Anfang an, welche Kosten anfallen.

Unser Angebot: Getränke*) und Buffet í !

	<u>Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen</u>	<u>Getränkepauschale</u>
30-35 Personen:	2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 28,00 p	+ 12,00 p
ab 36 Personen:	3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 27,00 p	+ 12,00 p
ab 61 Personen:	4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 26,00 p	+ 12,00 p
ab 80 Personen:	4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 25,00 p	+ 12,00 p

	<u>Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen</u>	
30-35 Personen:	2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 30,00 p	+ 12,00 p
ab 36 Personen:	3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 29,00 p	+ 12,00 p
ab 61 Personen:	4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 28,00 p	+ 12,00 p
ab 80 Personen:	4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 27,00 p	+ 12,00 p

	<u>Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen</u>	
30-35 Personen:	2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 35,00 p	+ 12,00 p
ab 36 Personen:	3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 34,00 p	+ 12,00 p
ab 61 Personen:	4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 33,00 p	+ 12,00 p
ab 80 Personen:	4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 35,00 p	+ 12,00 p

Kinder unter 6 Jahren frei // Kinder von 7-14 = 33% vom Angebotspreis //

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur š Vollzahlerō

Alle Preise einschließlich Raummiete, Service, Servietten, Tischdecken, Kerzen und der z. Zt. geltenden Umsatzsteuer. Nicht enthalten ist Tisch-Blumenschmuck , ggfs. GEMA

Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

<u>Gruppe A</u>	<u>Gruppe B</u>	<u>Gruppe C</u>
Roastbeef mit Kräuterkruste	Rindergulasch šSzegediner Artō mit Sauerkraut gepaart	Schnitzel natur
Tafelspitz / Meerrettichsauce	Pengasiusfilet (Fisch)	Schnitzel mit Jägersauce (hausgemacht)
Burgunderbraten	Schmorbraten nach Hausfrauen Art	Schnitzel mit Zigeunersauce (hausgemacht)
Kalbsragout šMarengoō	Hähnchenbrustfilet ungarisch	Schnitzel mit Rahmsauce (hausgemacht)
Rinderrouladen	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat	Kammsteaks gegrillt oder mit Zwiebelsauce
Zungenragout mit Cocktailwürstchen	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsahne-sauce, überbacken	Gyros vom Fleischspieß
Hirschbraten šHubertusō in Pfifferlingsauce	Putencurry	Gyros mit Zigeunersauce
	Sauerbraten nach Hausfrauen Art	

Gruppe A

Wildschweinbraten š Dianaõ
mit Preiselbeer-Birnen

Paella

Rehbraten (Aufpreis 3 p/Person)
mit Preiselbeer-Birnen

Barbarie-Entenbrust
mit Geflügelrahmsauce

Barbarie-Entenbrust š Orangeõ

Schweinefilet
in Champignonrahm

Schweinefilet in í í .

Züricher Geschnetzeltes

Pochierter Lachs
in Dillrahmsauce

Lachsfilet mit
frischen Champignons

Lachsfilet in Blätterteig mit Spinat

Seezunge mit Shrimpsragout

Schweinemedailles
mit Camembertscheiben über-
backen, an Rotweinsauce

Schweinemedailles
an Pfeffersauce

Lammhüftsteak

Gruppe B

Putensteaks mit Spargel
überbacken

Schweineschinken mit Schwarte

Schweinerücken gefüllt mit Mett

Schweinebraten nach
Hausfrauen Art

Kassler in Brotteig/Blätterteig

Schnitzel in Gorgonzolasauce
(unpaniert)

Schnitzel in Marsalasaucе
(unpaniert)

Fischcurry

Putengeschnetzeltes mit Champignons

Involtni (kleine Schweinerouladen
gefüllt mit Parmaschinken/Mozzarella)

Spanferkelbraten

Wildschweingoulasch mit
Mischpilzen

Hähnchenrust (Toscana)
gefüllt mit Frischkäse und Spinat
dazu Paprikabutter-Sauce

Geschnetzeltes von der Puten- oder
Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce

Lammbraten oder
Lammgoulasch

Gruppe C

Gyros mit Käse überbacken

Pfannengyros

Goulasch nach Art
des Hauses

Schweinshaxen

Nudelgerichte

für jeweils 1 Fleischgericht
können zwei Nudelgerichte
ausgesucht werden
z. B. Lachslasagne
Lasagne, Spaghettis Lobsterõ
Tris Pasta Broccoli
vegetarische Lasagne
Tagliatelle Salmone
usw. usw.

Kabeljau paniert mit Remoulade

Thüringer Rostbrätel mit Röst-
zwiebeln (besteht aus Schweine-
nacken)

Cari Tera (vegetarisch)
Penne Nudeln, Tomaten
Zucchini, Basilikum, Schafskäse
Knoblauch in Olivenöl

weitere Gerichte auf Anfrage.

Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:

Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Macaire-Kartoffeln, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln,
Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, Kartoffelgratin, Bandnudeln grün und/oder gelb, Herzogin-Kartoffeln,
Pommes frites, Spaghetti, Safranreis, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage

Gemüse-Beilagen

Broccoli mit Mandeln, Apfelrotkohl, Sauerkraut, Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Grünkohl
Prinzessbohnen (mit Speck- und Zwiebelwürfelchen), Fingermöhren, Blattspinat, Spargel,
Blumenkohlrösschen, Kaisergemüse (Möhren, Spargel, Broccoli- und Blumenkohlrösschen)

überbackener Broccoli, überbackene Champignons, überbackener Blattspinat,
überbackene Artischocken, überbackene Blumenkohlrösschen), weitere auf Anfrage

Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 2,50 p/pro Person)

Dessert:

Gruppe A

Obstsalat aus frischen Früchten
mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate
mit Vanillesauce

Mousse au Vanille

Creme Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mousse Walnuß

Mousse Heidelbeer

Mousse Stracciatella

Bayerische Creme (Vanille)

Gruppe B

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

Erdbeercreme

Creme Stracciatella

Creme Amaretto

Creme Cappuccino

Creme Straciatella

Creme Sahne-Caramel

Arikosencreme

Erdbeercreme

Gruppe C

Vanillepudding

Schokoladenpudding

Zitronenpudding

Götterspeise mit Vanillesauce

Erdbeerpudding

Mandelpudding

Nußpudding

Moccapudding

weitere Desserts auf Anfrage

**Für einen Aufpreis von 4,90/pro Person servieren wir Ihnen auch gern unsere Eisspezialitäten
z. B. : Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen**

Suppen:

Möchten Sie vorweg noch eine Suppe, kein Problem!

Kraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, westfälische Kartoffelsuppe, Lauchcremesuppe, Broccolicremesuppe,
Champignoncremesuppe, Minestrone (italienische Gemüsesuppe), Goulaschsuppe, Tomatensuppe
Ochsenschwanzsuppe mit Sherry, Schwäbische Zwiebelsuppe (gebunden)

weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 3,90 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet.

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (4,90 €)

Salatbuffet:

Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 4,70 € pro Gast.

Vorspeisen / Käseplatten / Antipasti / Wurst- und/oder Schinkenplatten / Nachtbuffet

Lassen Sie sich von uns beraten !

Kaffee und Kuchen

Möchten Sie Ihre Feier z.B. mit einem gemütlichen Kaffeetrinken beginnen/beenden und
Ihren eigenen Kuchen mit bringen ? Kein Problem !

Wir berechnen hierfür pauschal pro Person 7,90 €. (für Kaffee, Tee, Kakao, Servietten, evtl.
zusätzliche Tischdecken, Kuchen schneiden und auftragen etc.)

Die Zeit des Kaffeetrinkens wird mit 1,5 Stunden beim 5-Stunden Feierzeitraum abgezogen !
Weitere Getränke während des Kaffeetrinkens werden extra berechnet.

Sollte das Kaffeetrinken in den 5-Stunden-Zeitraum fallen, wird die Kaffeepauschale
auch berechnet.

Getränke

nachfolgend unser Angebot an Getränken, die im Festpreis enthalten sind:

Sekt (Sektempfang)

Bier und Wein

Krombacher-Pilsener, Paulaner-Hefeweizen hell vom Faß, Paulaner-Kristallweizen Paulaner Hefeweizen dunkel, Diebels Alt, Bananenweizen, Kirschweizen, Weizenbier alkoholfrei offene Weiß- und Rotweine (Chianti, Valpolicella, Frizzantino, Rosato, Soave, Frascati, Lambrusco) auf Wunsch auch offene deutsche Weine (evtl. kleiner Aufpreis)

Spirituosen

Ouzo, Bismark, Bommerlunder, Wodka, Weizenkorn, Grappa, Amaretto, Sambuca, Mariacron, Asbach, Fernet, Jägermeister, Malteser, Jim Beam, Averna, Williams, Waldhimbeergeist, Obstwässerle, Bacardi, Marsala

Mixgetränke

Cola-Bacardi, Cola-Jim Beam, Cola-Asbach, Cola-Mariacron, Bitter Lemon-Wodka, Jägermeister-Orangensaft, Wodka-Orangensaft

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsaf, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Apfelschorle, Malzbier, Jever alkoholfrei, Paulaner-Weizenbier alkoholfrei,

warme Getränke

Kaffee, Kakao, Espresso, Kaffee au lait, Cappuccino, Moccacino, Tee.

Der Festpreis gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden. (z.B. 19.30 ó 0.30 Uhr)

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 3,80 €/pro Person x gebuchter Vollzahler (unabhängig davon, wie viele Personen tatsächlich noch feiern)

Feiern & Musik

Auch hierfür haben wir für Sie die entsprechende Lösung:

Alleinunterhalter Ulf Gerke sorgt für die richtige Stimmung mit Live-Musik. Wir stellen gerne den Kontakt her

Was Sie noch wissen sollten í .

Die Tische werden nach Ihren Wünschen gestellt. (U-Form, E-Form, große Einzeltische etc.)

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und blauen Servietten und Kerzen eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb, rose, rot) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 30 Cent pro Person.

Für sehr gute Servietten (siehe Muster) berechnen wir Ihnen zusätzlich 30 Cent pro Person.

Personalstärke: bis 35 Personen, 1 Kellner, 1 Thekenkraft
ab 36 Personen, 2 Kellner, 1 Thekenkraft
ab 61 Personen, mindestens 3 Kellner, 1 Thekenkraft

Zahlung innerhalb von 7 Tagen nach Rechnungserhalt !!