

## 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 ... !

### Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €

ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €

ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €

ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €

ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €

ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €

ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €

ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

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

## Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

### Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste      Kalbrsragout

Schweinefilet in Pfeffersauce      Schweinefilet in Champignonrahm

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

Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen

Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen

Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)

Lachsfilet mit Champignonrahm

Lachsfilet in Blätterteig

Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce

Hausgemachte Rinderrouladen      Lammbraten

Sauerbraten nach Hausfrauenart,

### **Fleischgruppe A**

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)  
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce  
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

### **Fleischgruppe B**

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce  
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce  
Spanferkelrollbraten  
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen  
Schweinekrustenbraten  
Putencurry  
Lammgoulasch “  
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)  
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce  
Züricher Geschnetzeltes  
Kassler in Blätterteig  
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse  
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)  
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce  
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce  
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse  
dazu Paprikabuttersauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

### **Fleischgruppe C**

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce  
und/oder hausgemachter Zigeunersauce  
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person  
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce  
Kabeljau paniert mit Remoulade  
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden  
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)  
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen  
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,  
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

**Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns  
bitte an !**

**Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:**

**Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage**

**Gemüse-Beilagen**

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

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

**Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /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)**

**weitere Desserts auf Anfrage**

**Gruppe B**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Zitronencreme**

**Erdbeercreme**

**Creme Stracciatella**

**Creme Amaretto**

**Creme Cappuccino**

**Creme Straciatella**

**Creme Sahne-Caramel**

**Aprikosencreme**

**Erdbeercreme**

**Gruppe C**

**Vanillepudding**

**Nußpudding**

**Zitronenpudding**

**Götterspeise mit Vanillesauce**

**Erdbeerpudding**

**Mandelpudding**

**Moccapudding**

**Schokoladenpudding mit Vanillesauce**

**Für einen Aufpreis von 7,50/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...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

**Salatbuffet:** Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € 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 10,50 €. (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 die Getränke, 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, Tee.

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

**Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/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 ....

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

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb ) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

*Rigoletto*

## 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 ... !

### Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €  
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €  
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €  
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €  
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €  
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €  
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €  
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €  
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €  
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

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

## Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

### Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste      Kalbrsragout  
Schweinefilet in Pfeffersauce      Schweinefilet in Champignonrahm  
Rehbraten (Aufpreis 3 €/Person) mit Preiselbeer-Birnen  
Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen  
Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen  
Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)  
Lachsfilet mit Champignonrahm  
Lachsfilet in Blätterteig  
Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce  
Hausgemachte Rinderrouladen      Lammbraten  
Sauerbraten nach Hausfrauenart,

### **Fleischgruppe A**

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)  
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce  
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

### **Fleischgruppe B**

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce  
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce  
Spanferkelrollbraten  
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen  
Schweinekrustenbraten  
Putencurry  
Lammgoulasch “  
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)  
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce  
Züricher Geschnetzeltes  
Kassler in Blätterteig  
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse  
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)  
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce  
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce  
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse  
dazu Paprikabuttersauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

### **Fleischgruppe C**

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce  
und/oder hausgemachter Zigeunersauce  
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person  
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce  
Kabeljau paniert mit Remoulade  
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden  
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)  
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen  
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,  
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

**Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns  
bitte an !**

**Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:**

**Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage**

**Gemüse-Beilagen**

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

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

**Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /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)**

**weitere Desserts auf Anfrage**

**Gruppe B**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Zitronencreme**

**Erdbeercreme**

**Creme Stracciatella**

**Creme Amaretto**

**Creme Cappuccino**

**Creme Straciatella**

**Creme Sahne-Caramel**

**Aprikosencreme**

**Erdbeercreme**

**Gruppe C**

**Vanillepudding**

**Nußpudding**

**Zitronenpudding**

**Götterspeise mit Vanillesauce**

**Erdbeerpudding**

**Mandelpudding**

**Moccapudding**

**Schokoladenpudding mit Vanillesauce**

**Für einen Aufpreis von 7,50/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...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

**Salatbuffet:** Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € 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 10,50 €. (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 die Getränke, 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, Tee.

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

**Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/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 ....

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

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb ) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

*Rigoletto*

## 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 ... !

### Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €  
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €  
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €  
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €  
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €  
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €  
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €  
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €  
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €  
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

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

## Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

### Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste      Kalbrsragout  
Schweinefilet in Pfeffersauce      Schweinefilet in Champignonrahm  
Rehbraten (Aufpreis 3 €/Person) mit Preiselbeer-Birnen  
Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen  
Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen  
Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)  
Lachsfilet mit Champignonrahm  
Lachsfilet in Blätterteig  
Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce  
Hausgemachte Rinderrouladen      Lammbraten  
Sauerbraten nach Hausfrauenart,

### **Fleischgruppe A**

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)  
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce  
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

### **Fleischgruppe B**

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce  
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce  
Spanferkelrollbraten  
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen  
Schweinekrustenbraten  
Putencurry  
Lammgoulasch “  
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)  
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce  
Züricher Geschnetzeltes  
Kassler in Blätterteig  
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse  
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)  
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce  
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce  
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse  
dazu Paprikabuttersauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

### **Fleischgruppe C**

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce  
und/oder hausgemachter Zigeunersauce  
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person  
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce  
Kabeljau paniert mit Remoulade  
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden  
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)  
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen  
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,  
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

**Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns  
bitte an !**

**Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:**

**Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage**

**Gemüse-Beilagen**

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

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

**Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /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)**

**weitere Desserts auf Anfrage**

**Gruppe B**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Zitronencreme**

**Erdbeercreme**

**Creme Stracciatella**

**Creme Amaretto**

**Creme Cappuccino**

**Creme Straciatella**

**Creme Sahne-Caramel**

**Aprikosencreme**

**Erdbeercreme**

**Gruppe C**

**Vanillepudding**

**Nußpudding**

**Zitronenpudding**

**Götterspeise mit Vanillesauce**

**Erdbeerpudding**

**Mandelpudding**

**Moccapudding**

**Schokoladenpudding mit Vanillesauce**

**Für einen Aufpreis von 7,50/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...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

**Salatbuffet:** Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € 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 10,50 €. (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 die Getränke, 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, Kirschsafte, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Apfelschorle, Malzbier, Jever alkoholfrei, Paulaner-Weizenbier alkoholfrei,

## warme Getränke

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

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

**Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/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 ....

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

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb ) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

*Rigoletto*

## 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 ... !

### Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €

ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €

ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €

ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €

ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €

ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €

ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €

ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

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

## Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

### Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste      Kalbrsragout

Schweinefilet in Pfeffersauce      Schweinefilet in Champignonrahm

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

Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen

Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen

Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)

Lachsfilet mit Champignonrahm

Lachsfilet in Blätterteig

Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce

Hausgemachte Rinderrouladen      Lammbraten

Sauerbraten nach Hausfrauenart,

### **Fleischgruppe A**

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)  
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce  
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

### **Fleischgruppe B**

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce  
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce  
Spanferkelrollbraten  
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen  
Schweinekrustenbraten  
Putencurry  
Lammgoulasch “  
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)  
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce  
Züricher Geschnetzeltes  
Kassler in Blätterteig  
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse  
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)  
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce  
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce  
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse  
dazu Paprikabuttersauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

### **Fleischgruppe C**

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce  
und/oder hausgemachter Zigeunersauce  
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person  
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce  
Kabeljau paniert mit Remoulade  
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden  
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)  
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen  
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,  
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

**Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns  
bitte an !**

**Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:**

**Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage**

**Gemüse-Beilagen**

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

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

**Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /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)**

**weitere Desserts auf Anfrage**

**Gruppe B**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Zitronencreme**

**Erdbeercreme**

**Creme Stracciatella**

**Creme Amaretto**

**Creme Cappuccino**

**Creme Straciatella**

**Creme Sahne-Caramel**

**Aprikosencreme**

**Erdbeercreme**

**Gruppe C**

**Vanillepudding**

**Nußpudding**

**Zitronenpudding**

**Götterspeise mit Vanillesauce**

**Erdbeerpudding**

**Mandelpudding**

**Moccapudding**

**Schokoladenpudding mit Vanillesauce**

**Für einen Aufpreis von 7,50/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...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

**Salatbuffet:** Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € 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 10,50 €. (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 die Getränke, 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, Kirschsafte, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Apfelschorle, Malzbier, Jever alkoholfrei, Paulaner-Weizenbier alkoholfrei,

## warme Getränke

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

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

**Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/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 ....

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

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb ) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

*Rigoletto*

## 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 ... !

### Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €

ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €

ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €

ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €

ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

### Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €

ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €

ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €

ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

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

## Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

### Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste      Kalbrsragout

Schweinefilet in Pfeffersauce      Schweinefilet in Champignonrahm

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

Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen

Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen

Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)

Lachsfilet mit Champignonrahm

Lachsfilet in Blätterteig

Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce

Hausgemachte Rinderrouladen      Lammbraten

Sauerbraten nach Hausfrauenart,

### **Fleischgruppe A**

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)  
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce  
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

### **Fleischgruppe B**

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce  
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce  
Spanferkelrollbraten  
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen  
Schweinekrustenbraten  
Putencurry  
Lammgoulasch “  
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)  
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce  
Züricher Geschnetzeltes  
Kassler in Blätterteig  
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse  
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)  
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce  
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce  
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse  
dazu Paprikabuttersauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce  
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

### **Fleischgruppe C**

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce  
und/oder hausgemachter Zigeunersauce  
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person  
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce  
Kabeljau paniert mit Remoulade  
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden  
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)  
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen  
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,  
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

**Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns  
bitte an !**

**Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:**

**Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage**

**Gemüse-Beilagen**

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

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

**Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /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)**

**weitere Desserts auf Anfrage**

**Gruppe B**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Zitronencreme**

**Erdbeercreme**

**Creme Stracciatella**

**Creme Amaretto**

**Creme Cappuccino**

**Creme Straciatella**

**Creme Sahne-Caramel**

**Aprikosencreme**

**Erdbeercreme**

**Gruppe C**

**Vanillepudding**

**Nußpudding**

**Zitronenpudding**

**Götterspeise mit Vanillesauce**

**Erdbeerpudding**

**Mandelpudding**

**Moccapudding**

**Schokoladenpudding mit Vanillesauce**

**Für einen Aufpreis von 7,50/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...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

**Salatbuffet:** Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € 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 10,50 €. (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 die Getränke, 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, Kirschsafte, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Apfelschorle, Malzbier, Jever alkoholfrei, Paulaner-Weizenbier alkoholfrei,

## warme Getränke

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

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

**Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/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 ....

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

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb ) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

*Rigoletto*