



Ihr Fest im Landhaus - 2018

Unser Anspruch ist es, dass Sie sich bei uns jederzeit aufs Herzlichste willkommen und wie zu Hause fühlen können. Wenn Sie sich für ein Fest bei uns entscheiden, sollen Sie sich um nichts kümmern müssen. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, unser Haus mithilfe vieler liebevoller Details so vorzubereiten, dass Ihre Feier unvergesslich wird.

Unsere Arrangements:

Menüs „Landliebe“	S. 3
Festbuffet	S. 5
Landhaus-Brunch	S. 7
Festliche Kaffeetafel	S. 8
Gartenfest mit Barbecue – nur im Sommer	S. 9

Verschiedene Extras zu Ihrer Feier

Zum Empfang	S. 12
Flying Buffet	
Kaffee & Kuchen	S. 13
Zu späterer Stunde	

Wichtige Informationen	S. 15
------------------------	-------

Sollten Sie Fragen haben oder möchten einen Termin vereinbaren, dann schreiben Sie uns jederzeit an info@odaia.de oder rufen uns einfach an unter 09334-975995. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Herzliche Grüße

Claudia Haaf
Ihre Gastgeberin

Unsere Räumlichkeiten

Traumhafter Hof und Garten – für stimmungsvolle Feste

In der Sommersaison stehen Ihnen zwei weiße, stabile Zelte (insgesamt 80 m²) für entspannte, ausgelassene Gartenpartys zur Verfügung. Genießen Sie hier mit Ihren Gästen eine unvergessliche Feier im üppigen Grün unter mit Lichterketten geschmückten Bäumen.

Gästeanzahl: max. 80 Personen

Eleganter Großer Salon – für eine stilvolle Feier

Mit ca. 70 m² haben im hellen Salon, dem Herzstück unseres Hauses, auch größere Gesellschaften bequem Platz. Eine wunderbare Möglichkeit, wie Sie einen besonderen Anlass auch in der kühleren Jahreszeit oder bei schlechtem Wetter einzigartig feiern können. Durch seine zehn großen Fenster ist der Raum immer lichtdurchflutet.

Gästeanzahl: max. 55 Personen (als Schlechtwetterlösung max. 75 Personen)

Restaurierter Gewölbekeller – für fröhliche Runden

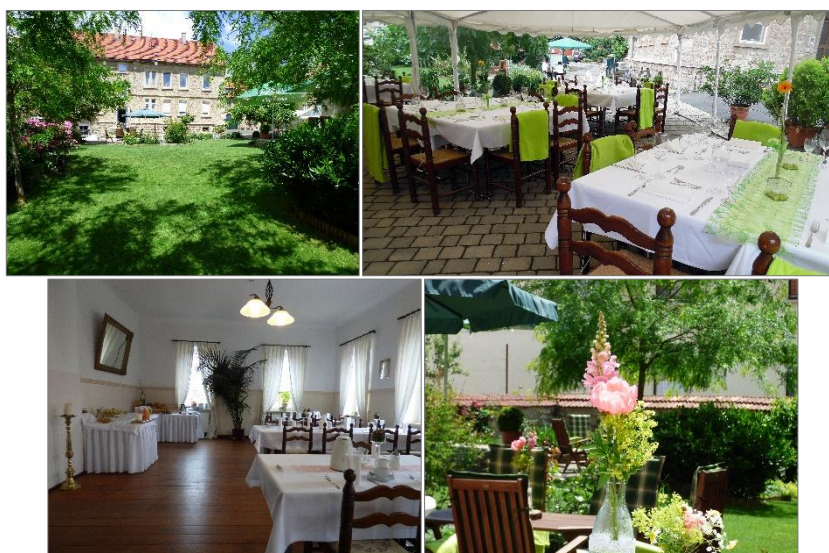
Im Sommer ist es im Gewölbekeller (ca. 55 m²) angenehm kühl, im Winter verbreitet der Kaminofen wohlige Wärme. Genießen Sie die festliche Stimmung bei Kerzenlicht.

Gästeanzahl: max. 42 Personen

Behagliches Stübchen – für kleine, aber feine Zusammenkünfte

Unser Stübchen ist genau das Richtige für eine Feier in kleiner Runde. Ob ein Geburtstag oder eine Taufe, hier finden Sie einen wunderbaren Rahmen für das Zusammensein mit Ihren Liebsten.

Gästeanzahl: max. 24 Personen



Menüs "Landliebe"

Unsere Menüs sind der Klassiker für Ihre Familienfeier. Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen):

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens, des Großen Salons oder des Gewölbekellers von 17.30-24.00 Uhr oder als Mittagessen von 11.30-15.00 Uhr verfügbar
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale mit zwei Tischweinen, Pils und Hefeweizen, Mineralwasser, Säfte, alkoholfreie Getränke und eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ✓ 3-Gänge-Menü gemäß nachfolgender Vorschläge

Preis pro Person

als Abendessen ab 79,00 € (inkl. einer 5-stündigen-Getränkepauschale)

als Mittagessen ab 59,00 € (inkl. einer 3-stündigen Getränkepauschale)

Vorspeisen

Feldsalat mit lauwarmen Speckwürfeln
Croutons und karamellisierten Walnüssen

Toskanischer Brotsalat
mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan und Salsiccia-Chips

Marinierter Tafelspitz
mit Kräutersenf-Vinaigrette, zarten Blattsalaten und Rettich

Carpaccio vom Weiderind
mit Rucola, Basilikum-Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten

Herbstsalate mit rosa gebratener Entenbrust
roter Beete mit Balsamico und karamellisierten Walnüssen

Karamellierte Ziegenkäsetaler
mit Feldsalat und Cranberry-Chutney

Thunfisch-Carpaccio
mit Mango-Chili-Vinaigrette, Wildkräutersalat und mariniertem grünen Spargel

Suppen

Riesling-Senf-Süppchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Fränkische Festtagssuppe mit Leberklößle und Kräuterflädle

Samtsuppe von Steinpilzen mit Gemüseperlen und Croutons

Orangen-Curry-Cremesuppe mit Kokosmilch und Hühnchen

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Dattel im Speckmantel und gerösteten Kernen

Hauptgerichte

Ochsenbäckchen in Feigen-Merlot-Sauce
mit getrüffeltem Wirsing und Kartoffel-Selleriepüree

Geschmortes Onglet vom Rind
mit Schokoladen-Balsamico-Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Gebratenes Rinderfilet
mit Schalotten-Portwein-Jus, Kürbisspaghetti und Rosmarinkartoffeln

Involtinis vom Kalb
Kalbfleischröllchen, gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten,
in einer cremigen Salbei-Sauce, Ofengemüse und Bandnudeln

Rouladen vom Landschwein gefüllt mit Zwetschgen
in einer dunklen Senfsauce, Bohnen im Speckmantel und Semmelknödel

Medaillons vom Landschwein
mit Orangen-Pfeffer-Sauce, Brokkoli-Romanesco-Gemüse und Kartoffelgratin

Spanferkelbäckchen
mit Vichy-Karotten und Röstzwiebel-Kartoffelpüree

Gebratene Maispoulardenbrust
mit einer Pinienkernkruste, grüner Spargel im Parmaschinkenmantel und Parmesan-Risotto

Gebratener Lachs
mit Safranschaum, Ratatouille-Gemüse und Zitronen-Wildreis

Zucchini unter der Oliven-Kräuter-Kruste
gebratener Fenchel in Orangenbutter und Kartoffelgratin (veg.)

Gratinierte Aubergine
mit einer Bulgur-Schafskäse-Füllung und Kräuterpolenta (veg.)

Desserts

Sauerampfer-Joghurt-Eis mit Erdbeersalat

Mousse von weißer Schokolade mit sous vide gegartem Rhabarber

Cashew-Sauerrahmeis mit karamellisierten Pfirsichen

Apfel-Mandel-Crumble mit Boskop-Sorbet und Zimtsahne

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Cassis-Sorbet

Gefüllter Bratapfel mit Walnusseis und Zimt-Espuma

Honig-Karamell-Parfait mit Mandelkrokant und gebackene Birne

Festbuffet

Ein wunderbares Arrangement für ein stimmungsvolles und wetterunabhängiges Fest:
Sie feiern in unserem lichten, hellen Großen Salon oder wahlweise im uralten Gewölbekeller.
Folgende Leistungen sind bereits enthalten (ab 30 Personen).

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens, des Großen Salons oder des Gewölbekellers von 17.30-24.00 Uhr oder als Mittagessen von 11.30-15.00 Uhr verfügbar
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale mit zwei Tischweinen, Pils und Hefeweizen, Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke und eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ✓ Buffetvarianten gemäß nachfolgender Vorschläge

Preis pro Person

als Abendessen ab 79,00 € (inkl. einer 5-stündigen-Getränkepauschale)

als Mittagessen ab 59,00 € (inkl. einer 3-stündigen Getränkepauschale)

Fränkische Klassiker

Feldsalat mit Speckwürfeln
und karamellisierten Walnüssen

Zwiebelkuchen

kalter Schweinebraten mit Remoulade

Angemachter Camembert

Brotkorb mit Walnussbrot und Bauernbrot

Medaillons vom Landschwein
in Champignon-Rahmsauce

Geschmortes vom Rind
in Schokoladen-Balsamico-Sauce

Wirsing-Speck-Gemüse

Serviettenknödel

Spätzle

Weißwein-Creme mit Traubenragout

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Mediterranea

Rucolasalat mit Pinienkernen,
Kirschtomaten und Parmesanspänen

Italienische Antipasti
gegrilltes Gemüse und marinierte Oliven

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Parmaschinken mit Melone

Brotkorb mit Ciabatta und Baguette

Schweinefilet Saltimbocca
mit Schinken und Salbei

Involtinis von der Pute
mit Oliven und Schinken gefüllt,
in einer toskanischen Tomatensauce

mediterranes Grillgemüse

Thymian-Polenta-Plätzchen

Gnocchis in Sardellenbutter

Panna Cotta mit Waldbeermark

Erdbeer-Tiramisu

Feine Köstlichkeiten

Frische Salate
natur und mariniert, mit zweierlei Dressings

Vitello tonnato
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsoße

Glasnudelsalat
mit Hühnchen und Zitronengras

Grüner Spargelsalat
mit Garnelen und Hirtenkäse

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Tartare

Brotkorb
mit Ciabatta, Baguette und Walnussbrot

Vom Grill

Tournedos vom Rinderfilet
Maispouardenbrust mit Limetten-Pesto-Kruste

Lachsfilet in Hummersauce
Fenchelgemüse in Orangenbutter
Kartoffel-Lauch-Tarte mit Bergkäse

Zitronen-Thymian-Reis

Desserts

Crème brûlée
Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas

Bitte beachten Sie, dass sich die einzelnen Gerichte saisonal verändern und Preisschwankungen unterliegen können. Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Landhaus - Brunch

Genießen Sie einen herrlichen Sonntagsbrunch mit Ihren Gästen. Es bietet sich an diesen besonderen Tag mit einer gemütlichen Kaffeetafel im Anschluss noch etwas zu verlängern. Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 25 Personen):

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von 11.00-14.30 Uhr
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Zum Empfang fränkischer Secco und Orangensaft (Dauer ½ Stunde)
- ✓ Getränkepauschale mit Filterkaffee und Teestation von Eilles Tee, zwei Tischweine, Pils und Hefeweizen, Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke (Dauer 3 Stunden)
- ✓ Brunchbuffet mit Frühstücksklassikern, warmen Gerichten und Dessert

Preis pro Person ab 59,00 €

Brunchbuffet

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen, Bauernbrot und Croissants

Roher und gekochter Schinken, italienische Salami

Käseauswahl mit Weintrauben

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Frischer Obstsalat

Gekochtes Ei, Spiegel- oder Rühreier - frisch aus der Küche

(auf Wunsch mit krossem Speck oder Tomaten)

Gegen 12.00 Uhr wird das Buffet um folgende Speisen ergänzt:

Saisonale Salatauswahl

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Kleine Medaillons von Huhn und Schwein in Pfeffer-Orangen-Sauce

Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse

Mousse au Chocolat

Andere Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Odaia's Kaffeetafel

Laden Sie Ihre Gäste zu einer gemütlichen, ganz privaten Kaffeetafel in unsere Location ein. Im Sommer feiern Sie in unserem blühenden Garten unter weißen Zelten, in den kühleren Monaten je nach Personenzahl in unserem kuscheligen Stübchen oder im hellen Großen Salon.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen):

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von 14.30-17.30 Uhr
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen und Menükarten
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale für die Dauer von 3 Stunden:
 - Zum Empfang fränkischer Secco und Orangensaft
 - Filterkaffee und Teestation von Eilles Tee
 - Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Gedeckgeld für mitgebrachte Kuchen und Torten

Preis pro Person ab 35,00 €

EXTRA - Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

pro Person 8,50 €

Gerne können Sie auch eine Auswahl schmackhafter hausgemachter Blechkuchen und Torten über uns beziehen.



Landhaus-Barbecue

Ein Barbecue im Landhaus mit seinem idyllischen Hof und Garten ist genau das passende Erlebnis für Sie und Ihre Gäste, wenn Sie eine legere, fröhliche Feier wünschen. Wenn das Wetter zu kühl sein sollte, essen Sie wohlig-warm in unserem Großen Salon oder Gewölbekeller. Hier bauen wir Ihr Buffet schon mit allerlei Köstlichkeiten auf und ergänzen es um das frische Grillgut.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 30 Personen; samstags ab 40 Personen):

- ✓ Location-Nutzung mit Hof und Garten von 17.30 – 22.00 Uhr; anschließend Wechsel in den Gewölbekeller bis 24.00 Uhr
- ✓ Wahlweise auch als Mittagsveranstaltung von 11.30 - 15.00 Uhr
- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung, Heizstrahler und Wolldecken
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale mit zwei Tischweinen, Pils und Hefeweizen, Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke (Dauer 3 Stunden)
- ✓ Barbecue Buffet

Preis pro Person

als Abendessen ab 89,00 € (inkl. einer 6-stündigen-Getränkepauschale)

als Mittagessen ab 69,00 € (inkl. einer 3-stündigen Getränkepauschale)



Barbecue-Buffer

Frische Salate

natur und mariniert, Himbeer-Vinaigrette und Walnuss-Dressing

Antipasti da Siziliana

gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika

Caprese

Fränkische Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Toskanischer Pastasalat

mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Rote Linsen-Salat

mit Äpfeln und Cranberries

Brotkorb

Ofenfrische Stangenbrote, Oliven- und Tomaten-Ciabatta, Walnussbrot

Vom Grill:

Fränkische Bratwürstchen

Kräutersteaks vom Landschwein

Saftige Rinderhüftsteaks

Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade

Lachssteaks mit Kräutern und Zitrone

Champignons mit einer Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Kleine Maiskolben in Chili-Honig-Butter

Kartoffelecken mit Kräuterquark

Verschiedene Dips

Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Mango-Chutney, Tomaten-Salsa und Kräuterbutter

Desserts

Sommerlicher Obstsalat

Mousse au Chocolat mit Erdbeeren

Buttermilch-Limetten-Mousse

Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffet

Zur individuellen Zusammenstellung und Abwandlung Ihres Barbecue-Buffets bieten wir Ihnen folgende Speisen gegen Aufpreis an:

Vom Grill

- ❖ Spare Ribs
- ❖ Krosser Schweinebauch in Honig-Marinade
- ❖ Saftige Rumpsteaks
- ❖ Zartes Rinderfilet
- ❖ Lamm-Aprikosen-Spieße
- ❖ Hähnchenschenkel in Honig-Balsamico
- ❖ Lachssteaks mit Limetten-Kräuter-Kruste
- ❖ Garnelenspieße mit Chili und Zitrone
- ❖ Saibling mit Speckwürfelchen in Folie
- ❖ Bunte Gemüsespieße
- ❖ Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- ❖ Mango-Halloumi-Spieße
- ❖ Eingelegter Schafskäse in der Folie
- ❖ Auberginen-Röllchen mit Ziegenfrischkäse
- ❖ Süßkartoffeln in Limettenmarinade

Vorspeisen

- ❖ Shrimps-Cocktail mit Lauchzwiebeln und Orangen
- ❖ Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- ❖ Marinierte Rote Bete mit Feta-Kräuter-Kruste
- ❖ Mango mit Mozzarella auf Rucola
- ❖ Griechischer Salat mit Feta und Oliven
- ❖ Orientalischer Couscous-Feigen-Salat
- ❖ Mini-Frikadellen „Toskanische Art“
- ❖ Bulgursalat mit Orangen
- ❖ Melone mit Serrano-Schinken
- ❖ Salade Nicoise mit Sardellen

Dips

- ❖ Basilikum-Zitronenbutter
- ❖ Erdnuss-Sauce
- ❖ Honig-Senf-Sauce
- ❖ Tsatsiki
- ❖ Pfeffer-Orangen-Sauce
- ❖ Aioli (Knoblauch-Dip)

Desserts

- ❖ Panna Cotta mit Waldbeermark
- ❖ Tiramisu oder Erdbeer-Tiramisu (sais.)
- ❖ Crème Brûlée
- ❖ Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
- ❖ Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas
- ❖ Verschiedene Eissorten

Verschiedene Extras zu Ihrer Feier

Zu dem von Ihnen gewählten Arrangement bieten wir Ihnen eine Reihe von Angeboten, die Sie ergänzend hinzubuchen können, um Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen individuell abzurunden.

Kaffee & Kuchen

Ergänzen Sie Ihre Feier am Nachmittag doch um Kaffee und Kuchen.

Kaffee & Kuchen im gleichen Raum pro Person 13,50 €

- ✓ Ihre Raumnutzung verlängert sich um 2 ½ Stunden von ca. 15.00-17.30 Uhr
- ✓ Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten
- ✓ Verlängerung der Getränkepauschale inkl. Filterkaffee und Tee um zwei Stunden

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten pro Person 8,50 €

Eine Auswahl schmackhafter hausgemachter Blechkuchen und Torten können Sie gerne auch über uns beziehen.

Zu späterer Stunde

Als herzhaftes Ergänzung zu Ihrer Feier eignen sich folgende leckere Kleinigkeiten (ab 20 Personen):

Snackbar mit Chips, Nüssen und Salzstangen	1,80 €
Currywurst mit Brötchen	3,80 €
Deftige Gulaschsuppe mit Bauernbrot	4,50 €
Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln	4,80 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	6,50 €
Rustikale Platte mit internationaler Käseauswahl und frischen Früchten, Landjägern, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	7,00 €
Fränkische Brotzeit mit Rot- und Weißgelegter, Rohschinken, Hausmacher Wurst, Obatzda, dazu Butter und Brotkorb	7,50 €

Für größere Veranstaltungen berechnen wir den Imbiss für 2/3 der Teilnehmerzahl.

Zum Empfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem prickelnden Glas Sekt oder einem erfrischenden Cocktail:

Fränkischer Secco Weingut Schloss Sommerhausen	0,75 l	21,50 €
Glas fränkischer Secco verfeinert mit Weinbergpfirsich-, Johannisbeer- oder Brombeerlikör	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,00 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,00 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeere	0,2 l	5,00 €
Jahreszeitliche Bowle mit frischen Früchten (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,00 €

Flying Buffet

Verwöhnen Sie doch Ihre Gäste mit kleinen Köstlichkeiten zum Aperitif-Empfang.

Mini-Snacks

Knusperstängchen	1,50 €
Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen	1,50 €
Schinken-Käse-Croissants	2,00 €
Frischkäse-Lachs-Röllchen	2,50 €

Canapés - Belegte Baguettescheiben mit...

Französischem Camembert mit Weintrauben	2,70 €
Rohem Landschinken mit Gewürzgurken	2,70 €
Italienischer Salami mit Oliven	2,70 €
Parmaschinken mit Melonenkügelchen	2,90 €
Gorgonzolacreme mit Birne	2,90 €
Geräuchertem Lachs mit Senf-Dill-Sauce	2,90 €
Krabbencocktail	3,50 €
Roastbeef mit Sauce Tatare	3,50 €

Crostinis - Geröstete Baguettescheiben mit...

Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan	2,00 €
Lachstatar mit Kräuter-Crème Fraiche	2,80 €
Avocado und Chorizo	2,80 €
Mit Honig gratiniertem Ziegenkäse und Feigenchutney	2,90 €

Fingerfood - im Gläschen serviert...

Dattel im Speckmantel	1,80 €
Spieß von marinierten Kirschtomaten und Mozzarella	2,50 €
Saté-Spieß vom Huhn mit Honig-Ingwer-Marinade	3,00 €
Toskanische Minifrikadellen mit Tomaten-Chutney	3,00 €

Fingerfood - auf einem Schälchen serviert...

Mini Quiche Lorraine mit Speck und Lauchzwiebeln	2,80 €
Camembert im Wan Tan-Säckchen mit Preiselbeer-Chutney	3,00 €

Fingerfood Dessert – am Spieß serviert...

Früchtespieß	2,50 €
Schokolierter Früchtespieß	3,80 €

(Mindestens 20 Stück pro Sorte/Preise gelten pro Stück)

Wichtige Informationen

Personenzahl

Bei den in der Mappe genannten Personenzahlen handelt es sich immer um vollzahlende Personen. Wir wissen, dass den geladenen Gästen immer etwas Unvorhergesehenes dazwischenkommen kann. Bei gebuchten Arrangements sind deshalb Änderungen der Personenzahl grundsätzlich bis 10 Tage vorher möglich. Allerdings können wir unsere Arrangements in dieser Form nur anbieten, wenn die Grundlagen bestehen bleiben, daher gilt dies für max. 15 % Abweichung von der ursprünglich bei Buchung des Arrangements angemeldeten Personenzahl. Danach müssen wir leider 50 % des vereinbarten Preises für nicht erschienene Personen in Rechnung stellen. Bei großen Schwankungen werden ggf. Buffets auf Tellerservice umgestellt und evntl. bestätigte Räume entsprechend der geringeren Personenzahl getauscht.

Kinderpreise

Mit Ausnahme des Arrangements „Landliebe“ sind Kinder unter einem Jahr ohne Sitzplatz frei, bis 3 Jahre zahlen Kinder 20 % und bis 11 Jahre 60 % des vollen Preises. Die Kinderpreise für die „Landliebe“ erhalten Sie auf Anfrage.

Raummiete/Umsatzgarantie

Wir bitten Sie, zur Kenntnis zu nehmen, dass im Einzelfall ggf. abhängig von der Auslastung (Zahl der Gäste), der von Ihnen gebuchten Räumlichkeit und der Art des Aufwands für Ihre Feier (bspw. mehrgängiges Menü oder Kaffee und Kuchen) ein Mindestumsatz zugrunde gelegt werden kann. Wir weisen Sie vorab darauf hin, falls dies für Ihre Veranstaltung zutreffen sollte.

Zweite Eindeckung

Natürlich bereiten wir den von Ihnen gebuchten Raum bzw. im Sommer die Zelte für Ihre Veranstaltung vor und decken diesen ein. Wenn Sie einen weiteren Raum oder den Garten, beispielsweise in der Nebensaison für eine Kaffeetafel im Freien, nutzen möchten, ist das selbstverständlich nach Absprache möglich. Dies bedeutet jedoch einen logistischen Mehraufwand, den wir mit einer Gebühr ab 5 € pro Person berechnen müssen.

Kuchenbuffet & Mitnahme von Speiseresten

Wenn Sie sich für ein Kuchenbuffet entschieden haben und Ihre Torten und Kuchen selbst mitbringen, können mitgebrachte Kuchenbehältnisse auf Wunsch von uns gespült werden. Wenn Sie uns ausreichend Alufolie und Pappteller bereitstellen, verpacken wir Ihnen eventuelle Reste gerne als Care-Pakete. Beides wird nach Aufwand berechnet (1 Std. á 25 €). Bitte beachten Sie jedoch die Hinweise hierzu in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Für sämtliche Speisen gilt, dass vermeintliche Reste nicht mitgenommen werden dürfen.

Korkgeld

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist aus Hygienegründen grundsätzlich nicht gestattet (gilt auch für Fingerfood). In Ausnahmefällen erheben wir bei selbst mitgebrachten Wein- und Sektflaschen ein Korkgeld von € 12 pro 0,75 l Flasche und bei Spirituosen und Likören über 15% Vol. ein Korkgeld von € 30 pro 0,7 l Flasche bzw. € 45 pro 1,0 l Flasche.

Veranstaltungsende

Veranstaltungen enden in der Regel um 24.00 Uhr. Bei Überschreiten der mit dem Veranstalter vereinbarten Veranstaltungsdauer des Arrangements fällt eine Gebühr von 5,00 € pro Verlängerungsstunde pro Person inkl. der im Arrangement enthaltenen Getränkeleistungen an. Der Veranstalter gibt durch seine Zustimmung zur Veranstaltungsverlängerung gleichfalls sein Einverständnis zur Zahlung der Mehrkosten. Als Zustimmung gilt auch, wenn die Veranstaltung stillschweigend fortgesetzt wird. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass ab 3.00 Uhr die Sperrstunde beginnt.