



Ihr Fest im Landhaus 2019

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.

Wir haben verschiedene Arrangements zusammengestellt, aus denen Sie wählen können:

Landhaus-Menü	S. 3
Landhaus-Buffet	S. 6
Landhaus-Brunch	S. 10
Festliche Kaffeetafel	S. 11
Gartenfest mit Barbecue – nur im Sommer	S. 12
Winter-Barbecue	S. 14
Verschiedene Extras zu Ihrer Feier	
Kaffee & Kuchen	S. 16
Zu späterer Stunde	S. 16
Zum Empfang	S. 17
Flying Buffet	S. 18
Wichtige Informationen	S. 19

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. 64 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



Landhaus-Menü

Ein wunderbares Arrangement für kleinere Gesellschaften, wo Sie in privatem Rahmen stilvoll feiern können.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen):

- ✓ Raumbereitstellung des Gewölbekellers von 17.30-24.00 Uhr oder als Mittagessen von 11.30-15.00 Uhr verfügbar
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit Tischdecken, Windlichtern mit Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale für die Dauer von 5 bzw. 3 Stunden mit:
 - Zum Empfang ein Glas fränkischer Secco und Orangensaft
(bei schönem Wetter an Stehtischen mit weißen Hussen im Freien)
 - Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
 - Distelhäuser Pils und Hefeweizen (auch alkoholfrei)
 - Korrespondierender Weißwein und Rotwein
 - 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)

* Bitte sehen Sie obige Preise als Orientierung. Je nach Auswahl der Gerichte können sich diese saisonal verändern und Preisschwankungen unterliegen. Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Vorspeisen

Feldsalat mit lauwarmen Speckwürfeln
Croutons und karamellisierten Walnüssen

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

Frühlingssalate mit zweierlei Spargel
und zartem Lachstatar an Wasabi-Schaum

Marinierter Tafelspitz
mit Kräutersenf-Vinaigrette, zarten Blattsalaten und Rettich

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

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

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 Pinienkernkruste, grüner Spargel im Parmaschinkenmantel und Parmesan-Risotto

Wolfsbarsch
mit Safranschaum, Ratatouille-Gemüse und Zitronen-Wildreis

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

Desserts

Sauerampfer-Joghurt-Eis
mit Erdbeersalat

Mousse von weißer Schokolade
mit sous vide gegartem Rhabarber und Haselnusserde

Crème Brûlée
mit Passionsfrucht-Sorbet

Apfel-Tiramisu
mit Marzipanschaum und Vanilleeis

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Cassis-Sorbet

Honig-Karamell-Parfait
mit Mandelkrokant und gebackene Birne

Landhaus-*Buffet*

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 dabei enthalten (ab 30 Personen):

- ✓ Raumbereitstellung des Gewölbekellers von 17.30-24.00 Uhr oder als Mittagessen von 11.30-15.00 Uhr verfügbar
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit Tischdecken, Windlichtern mit Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale für die Dauer von 5 bzw. 3 Stunden mit:
 - Zum Empfang ein Glas fränkischer Secco und Orangensaft
(bei schönem Wetter an Stehtischen mit weißen Hussen im Freien)
 - Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
 - Distelhäuser Pils und Hefeweizen (auch alkoholfrei)
 - Korrespondierender Weißwein und Rotwein
 - eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ✓ Buffet 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)

* Bitte sehen Sie obige Preise als Orientierung. Je nach Auswahl der Gerichte können sich diese saisonal verändern und Preisschwankungen unterliegen. Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Mediterranea

Rucolasalat
mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesanspänen

Italienische Antipasti
gegrillte Auberginen- und Zucchinischeiben, Paprika und marinierte Oliven

Caprese
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto

Parmaschinken mit Melone

Brotkorb
Baguette, Oliven- und Walnuss-Ciabatta

Saltimbocca vom Landschwein
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

Fränkische Klassiker

Feldsalat mit Speckwürfeln,
Croutons und karamellisierten Walnüssen

Kalter Schweinebraten
mit Remoulade

Angemachter Camembert
nach „Opas Art“

Fränkischer Wurstsalat

Zwiebel-Speckkuchen

Brotkorb
Stangenweißbrot, Walnussbrot, Bauernbrot und Butter

Medaillons vom Landschwein
in Champignon-Rahmsauce

Geschmortes vom Rind
in Schokoladen-Balsamico-Sauce

Apfel-Blaukraut

Kartoffelklöße

Butterspätzle

Silvaner-Creme
mit Traubenragout

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren

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
Ciabatta, Baguette und Walnussbrot

Vom Grill

Tournedos vom Rinderfilet
Maispouardenbrust mit Limetten-Pesto-Kruste

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

Zitronen-Thymian-Reis

Desserts

Crème brûlée
Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas

Landhaus-Brunch

Genießen Sie mit Ihren Lieben einen herrlichen Sonntagsbrunch in der privaten Atmosphäre unseres Landhauses. Wir bereiten alles so vor, dass Sie sich um nichts mehr kümmern müssen. Liebevoll gestaltete Räumlichkeiten mit einer dezenten, stilvollen Dekoration und ein herzlicher Service warten auf Sie, um Ihren Tag zu einem ganz besonderen zu machen.

Folgende Leistungen sind in diesem Arrangement enthalten (ab 25 Personen):

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von 11.00-15.00 Uhr
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen und Menükarten
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Zum Empfang fränkischer Secco und Orangensaft
- ✓ Getränke während der Frühstückszeit:
 - Filterkaffee und Teestation von Eilles
 - Orangen- und Multivitaminsaft
 - Infused Water (natürlich aromatisiertes Wasser)
- ✓ Brunchbuffet mit Frühstücksklassikern

Preis pro Person 39,00 €

Brunchbuffet

Brotkorb mit Baguette, Brötchen, Bauernbrot und Croissants

Verschiedene Marmeladen, Honig und Nougatcreme

Aufschnittwurst, Salami und Leberwurst

Roher und gekochter Schinken

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

Müslistation mit Cornflakes, Haferflocken und Schoko-Müsli

Milch, Joghurt natur und hausgemachter Früchtejoghurt

Frischer Obstsalat

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Honigmelone mit Serranoschinken

Gekochtes Frühstücksei

Spiegel- oder Rühreier (auf Wunsch mit krossem Speck) - frisch aus der Küche

Apfelküchlein mit hausgemachter Vanillesauce

Festliche Kaffeetafel

Laden Sie Ihre Gäste zu einer gemütlichen, ganz privaten Kaffeetafel in unsere Location ein, je nach Personenzahl in unserem kuscheligen Stübchen oder im eleganten Großen Salon.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen):

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von 14.00-17.30 Uhr
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen und Menükarten
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale für die Dauer von 3 1/2 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 35,00 €*

EXTRA

Hausgemachte Torten

pro Torte 50,00 €

Schoko-Birnsahne, Prinzregententorte, Schwarzwälder Kirsch, Käsesahne, Cassis-Trüffel, Latte Macchiato-Torte, Haustorte mit Beeren, u. a.

Kuchen und Blechkuchen

pro Kuchen 42,00 €

Apfel-Streusel, Zwetschgen-Streusel, Schmandkuchen, Donauwelle, Bienenstich
Erdbeerkuchen, Erdbeer-Buisquit-Rolle (sais.), u. a.

Wir halten auch weitere saisonale Kuchen und Torten bereit. Gerne senden wir Ihnen eine Auswahl, passend zur Jahreszeit und Ihren Wünschen.



Gartenfest mit 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 Woldecken
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale
 - Zum Empfang fränkischer Secco und Orangensaft
 - Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
 - Distelhäuser Biere
 - Korrespondierender Weißwein und Rotwein
 - eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- ✓ Barbecue Buffet mit Live-Cooking

Preis pro Person

als Abendessen 89,00 € (inkl. einer 5-stündigen-Getränkepauschale)

als Mittagessen 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

(bitte wählen Sie 4)

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

Pfeffer-Orangen-Sauce, Kräuterbutter, Wacholderbutter, Tsatsiki, Aioli

Desserts

Sommerlicher Obstsalat

Mousse au Chocolat mit Erdbeeren

Buttermilch-Limetten-Mousse

Winter-Barbecue

Auch im Winter bieten wir unsere beliebten Barbecues an. Die Speisen sind passend zur Jahreszeit abgewandelt mit leckeren winterlichen Gewürzen und Zutaten.

Buffet

Frische Salate
 natur und mariniert, mit zweierlei Dressings
 Roten Linsen-Salat mit Apfel und Cranberries
 Antipasti mit gegrillter Zucchini, Aubergine und Paprika
 Roter Matjes-Salat mit roter Bete und Zwiebeln
 Brotkorb
 Ofenfrische Stangenbrote, Ciabatta und Walnussbrot

Vom Grill

Wildschweinbratwürste
 Schweinefiletspieß mit Speckpflaume
 Saftige Rinderhüftsteaks
 Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade
 Kürbisspalten mit Gorgonzola
 gerösteter Rosenkohl mit Honig und Speck
 Schafskäse mit Birnen-Walnuss-Kruste
 Rosmarin-Kartoffeln

Verschiedene Dips

(bitte wählen Sie 4)

Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Mango-Chutney, Cranberry-Orangen-Chutney,
 Pfeffer-Orangen-Sauce, Kräuterbutter, Wacholderbutter, Tsatsiki, Kräuterquark, Aioli

Desserts

Granatapfel-Tiramisu
 Nougat-Mousse mit Armagnac-Pflaumen

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
- Schweinemedallions im Schinkenmantel
- Schweinefiletspieß mit Speckpflaumen
- Saftige Rumpsteaks
- 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
- Seeteufel mit Walnussbutter
- Bunte Gemüsespieße
- Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- Mango-Halloumi-Spieße
- Eingelegter Schafskäse in der Folie
- Auberginen-Röllchen mit Ziegenfrischkäse
- Süßkartoffeln in Limettenmarinade

Vorspeisen

- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Griechischer Salat mit Feta und Oliven
- Orientalischer Couscous-Feigen-Salat
- Mini-Frikadellen „Toskanische Art“
- Melone mit Serrano-Schinken
- Salade Nicoise mit Sardellen

Desserts

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

Kaffee & Kuchen

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

Gedeckgeld für selbst mitgebrachte Kuchen pro Person 3,50 €

Bringen Sie so viele eigene Kuchen und Torten mit wie Sie möchten. Wir stellen diese kalt, schneiden sie vor und bauen sie zu einem dekorativen Büffet auf.

Kaffee & Kuchen im gleichen Raum pro Person 10,50 €

- ✓ Ihre Raumnutzung verlängert sich um 2 ½ Stunden
- ✓ Gedeckgeld für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten
- ✓ Verlängerung der Getränkepauschale inkl. Filterkaffee und Tee um zwei Stunden

Hausgemachte Torten pro Torte 50,00 €

Schoko-Birnensahne, Prinzregententorte, Schwarzwälder Kirsch, Käsesahne, Cassis-Trüffel, Latte Macchiato-Torte, Haustorte mit Beeren, u. a.

Kuchen und Blechkuchen pro Kuchen 42,00 €

Apfel-Streusel, Zwetschgen-Streusel, Schmandkuchen, Donauwelle, Bienenstich
Erdbeerkuchen, Erdbeer-Buisquit-Rolle (sais.)

Wir halten auch immer saisonale Kuchen und Torten bereit. Gerne senden wir Ihnen weitere zur Auswahl, passend zur Jahreszeit und Ihren Wünschen.

Zu späterer Stunde

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

Snackbar mit Chips, Nüssen und Salzgebäck	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	8,00 €
Rustikale Platte mit Käseauswahl und frischen Früchten, Landjägern, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	7,50 €
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	3,50 €
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 Secco aufgespritzt und mit frischen Früchten der Saison (auch alkoholfrei)	1,00 l	25,00 €

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 „Landhaus-Menüs“ 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 „Landhaus-Menüs“ 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 & Außenaufschlag

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 5,00 € 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. Je nach Aufwand kann dafür eine Gebühr anfallen (1 Std. á 25 €). Bitte beachten Sie auch 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 € 12,00 pro 0,75 l Flasche und bei Spirituosen und Likören über 15% Vol. ein Korkgeld von € 35,00 pro 0,7 l Flasche bzw. € 50 pro 1 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 85,00 € pro Verlängerungsstunde 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 03.00 Uhr die Sperrstunde beginnt.