



Heiraten in der kühleren Jahreszeit 2019

(Oktober bis April)

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie Interesse daran haben, Ihre Hochzeit bei uns im Landhaus Odaia zu feiern. Gerade Hochzeiten in der kühleren Jahreszeit – im Frühling, im goldenen Herbst oder bei klirrender Kälte im Winter, haben einen ganz eigenen Charme.

Mit der persönlichen und warmherzigen Atmosphäre im Landhaus Odaia wird Ihr großer Tag zu etwas Einzigartigem. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, unser Haus mithilfe vieler liebevoller Details so vorzubereiten, dass Ihre Feier ein wunderschönes Erlebnis wird.

Unsere verschiedenen Arrangements beinhalten jeweils eine ganze Reihe von Leistungen als Gesamtpaket, so dass Sie sich um fast nichts mehr kümmern müssen. Sie finden in dieser Mappe unsere Hochzeitsarrangements:

„Landliebe“	S. 3
„Italienische Landhochzeit“	S. 6
„Winter-Barbecue“	S. 8
„Hochzeitsbrunch“	S. 11
„Romantische Kaffeetafel“	S. 13
und weitere viele weitere Extras	S. 14

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 sehr gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Herzliche Grüße

Claudia Haaf
Ihre Gastgeberin

Unsere Räumlichkeiten

Eleganter Großer Salon – für eine stilvolle Feier

Mit ca. 70 m² haben im hellen Salon, dem Herzstück unseres Hauses, auch größere Hochzeitsgesellschaften bequem Platz. Eine wunderbare Möglichkeit, wie Sie Ihre Heirat 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

Romantischer Gewölbekeller – für fröhliche Runden

Im Sommer ist es im Gewölbekeller (ca. 55 m²) angenehm kühl, im Winter verbreitet der Kaminofen wohlige Wärme. Gerne genutzt wird er bei Sommerhochzeiten als abendliche Tanzfläche. Wenn Sie in der kühleren Jahreszeit heiraten möchten, finden Sie hier einen originellen Rahmen für Ihre Traumhochzeit oder freie Trauung. Genießen Sie die romantische Stimmung bei Kerzenlicht.

Gästeanzahl: max. 46 Personen

Behagliches Stübchen – für kleine, aber feine Zusammenkünfte

Unser Stübchen ist genau das Richtige für einen stilvollen Aperitif-Empfang zu Ihrer Feier im Großen Salon oder Gewölbekeller oder ein gemeinsames Essen nach einer standesamtlichen Hochzeit. Auch für eine Silberne oder Goldene Hochzeit im kleinen Kreise finden Sie hier einen wunderbaren Rahmen.

Gästeanzahl: max. 24 Personen

Traumhafter Hof und Garten – für rauschende Sommerhochzeiten

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

Gästeanzahl: max. 80 Personen



Arrangement „Landliebe“

Das Richtige für alle, die mit ihren Lieben in einem kleinen, aber feinen Rahmen feiern möchten. Unsere romantische und liebevoll gestaltete Location wird maßgeblich dazu beitragen, dass Ihr Fest zu einem wunderschönen Erlebnis wird. Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen selbst Ihr Wunschmenü zusammen.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 15 Personen):

Location-Miete

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens, des Großen Salons oder des Gewölbekellers von 17.30-24.00 Uhr
- ✓ Wahlweise auch als Mittagsveranstaltung von 11.30-15.00 Uhr verfügbar
- ✓ Gerne können Sie bei schönem Wetter auch unseren Hof und Garten nutzen, z. B. für einen Aperitif-Empfang

Dekoration

- ✓ Stilvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, weißen Stoffservietten, Windlichtern mit weißen Kerzen und Menükarten
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang

All-Inclusive-Getränkepauschale

Für die Dauer von 5 Stunden (als Abendveranstaltung) bzw. 3 Stunden (als Mittagsveranstaltung) servieren wir:

- ✓ Zum Empfang fränkischer Secco
- ✓ Zwei Tischweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ 3-Gänge-Menü gemäß Ihrer Auswahl

Preis pro Person*

15 – 19 Personen als Abendveranstaltung	ab 115,00 €
ab 20 Personen als Abendveranstaltung	ab 89,00 €
15 – 19 Personen als Mittagsveranstaltung	ab 99,00 €
ab 20 Personen als Mittagsveranstaltung	ab 79,00 €

*Diese Preise sollen Ihnen zur preislichen Orientierung dienen, die sich je nach Auswahl und Personenzahl ändern können. Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Menüvorschläge „Landliebe“

Nachfolgend finden Sie verschiedene Speisvorschläge, aus denen Sie Ihr Wunschmenü zusammenstellen können. Selbstverständlich können Sie diese um Speisen aus unseren anderen Arrangements ändern oder ergänzen.

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 Radieschen

Avocado-Mango-Tatar
mit gebratenen Garnelen und sommerlichen Salaten

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 Leberklöße und Kräuterflädle

Schaumsüppchen vom Frühlingslauch
mit gebratenem Garnelenspieß

Samtsuppe von Steinpilzen
mit Chorizo-Chips

Orangen-Curry-Cremesuppe
mit Kokosmilch und Hühnchen

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

Hauptgerichte

Röllchen 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

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

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

Gebratenes Rinderfilet
mit Rotweinbutter, Orangen-Mangold und Kartoffel-Bergkäse-Tarte

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

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

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

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

Desserts

Mousse von weißer Schokolade
mit rotem Beerenragout

Crème Brûlée
mit Passionsfrucht-Sorbet

Orangen-Panna Cotta
mit Orangensalat und Walnusseis

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Cassis-Sorbet

Apfel-Tiramisu
mit Marzipanschaum und Vanilleeis

Honig-Karamell-Parfait
mit Mandelkrokant und gebackene Birne

Italienische Landhochzeit

Ein wunderbares Arrangement für eine stimmungsvolle und wetterunabhängige Hochzeit: Sie feiern in unserem lichten, hellen Salon oder wahlweise im romantischen Gewölbekeller. Wie auf einem italienischen Landgut verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit mediterranen Köstlichkeiten.

Folgende Leistungen sind enthalten (ab 15 Personen):

Location-Miete

- ✓ Raumbereitstellung des Gewölbekellers oder Großen Salons von 17.30-24.00 Uhr
- ✓ Gerne können Sie bei schönem Wetter auch unseren Hof und Garten nutzen, z. B. für einen Aperitif-Empfang

Dekoration

- ✓ Stilvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, weißen Stoffservietten und Windlichtern mit weißen Kerzen
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

Getränkepauschale für 5 Stunden inklusive:

- ✓ Zum Empfang Aperol Spritz und Prosecco
- ✓ Zwei italienische Tischweine (Pinot Grigio und Merlot)
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ 3-, 4- oder 5-Gänge-Menü-/Buffet-Kombination mit italienischen Spezialitäten
- ✓ Italienische Käseauswahl mit frischen Früchten

Preis pro Person *

15 – 19 Personen (als Menü mit serviertem Hauptgang)	ab 115,00 €
20 – 29 Personen (als Menü mit serviertem Hauptgang)	ab 99,00 €
ab 30 Personen (als Menü-/Buffet-Kombination)	ab 89,00 €

Diese Preise sollen Ihnen zur preislichen Orientierung dienen, die sich je nach Auswahl und Personenzahl ändern können. Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Italienisches Hochzeitsmenü

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

oder

Italienische Antipasti
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum-Pesto,
gegrilltes mediterranes Gemüse, marinierte Oliven und Parmaschinken mit Melone

oder

Vitello tonnato
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsoße

oder

Carpaccio vom Weiderind
an Rucola mit Kirschtomaten, Pinienkernen und frischem Parmesan

Minestrone oder Parmesansüppchen

Zitronen-Rosmarin-Sorbet oder Grappa-Salbei-Sorbet

Saltimbocca
Medaillons vom Landschwein mit italienischem Landschinken und Salbei

Involтинis vom Kalb
Kalbfleischröllchen gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten
in einer cremigen Salbei-Sauce

Grüner Spargel im Parmaschinken-Mantel

Mediterranes Ofengemüse

Thymian-Polenta-Plätzchen

Kartoffel-Gnocchi in Sardellenbutter mit Rosmarin

Vanille-Panna Cotta mit Passionsfrucht-Sorbet

oder

Tiramisu auf rotem Beerenragout

Zu späterer Stunde

Italienische Käseauswahl mit frischen Früchten, dazu Ciabatta

Winter-Barbecue

Auch außerhalb der klassischen Hochzeitsmonate ist unsere Barbecue-Hochzeit das passende Erlebnis, wenn Sie eine entspannte Feieratmosphäre schätzen.

Sie feiern wohlig-warm im Gewölbekeller des Landhauses oder im Großen Salon. Hier bauen wir Ihr Buffet schon mit allerlei Köstlichkeiten auf und ergänzen es um das frische Grillgut, das direkt „vor der Türe“ zubereitet wird.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 30 Personen):

Location-Nutzung

- ✓ Raumbereitstellung des Gewölbekellers oder Großen Salons von 17.30-24.00 Uhr
- ✓ Gerne können Sie bei schönem Wetter auch unseren Hof und Garten nutzen, z. B. für einen Aperitif-Empfang

Dekoration & Hussen

- ✓ Stilvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, weißen Stoffservietten und Windlichtern mit weißen Kerzen
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

All-Inclusive-Getränkepauschale

Für die Dauer von fünf Stunden servieren wir:

- ✓ Zum Empfang fränkischer Secco und Orangensaft
- ✓ Drei Tischweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Eine Runde Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ Barbecue-Buffet mit Live-Cooking
- ✓ Currywurst als Mitternachtsimbiss

Preis pro Person € 99

Winter-Barbecue

Frische Salate

natur und mariniert, mit Preiselbeer-Vinaigrette und Walnuss-Dressing

Melone mit Parmaschinken

Antipasti mit gegrillter Zucchini, Aubergine und Paprika

Roter Matjes-Salat mit roter Bete und Zwiebeln

Brotkorb

Ofenfrische Stangenbrote, Ciabatta und Walnussbrot

Vom Grill

Wildschweinbratwürste

Kräutersteaks vom Landschwein

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, Pfeffer-Orangen-Sauce, Kräuterbutter, Wacholderbutter, Tsatsiki, Kräuterquark, Aioli (Knoblauch-Dip)

Desserts

Granatapfel-Tiramisu

Nougat-Mousse mit Armagnac-Pflaumen

Zu späterer Stunde

Currywurst mit Baguette

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
- Lachssteaks mit Limetten-Kräuter-Kruste
- Garnelenspieße mit Chili und Zitrone
- Saibling mit Nussbutter
- Seeteufel-Spieße mit Paprika und Chorizo
- Mit Feta gefüllte Grilltomate
- Bunte Gemüsespieße
- Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- Mango-Halloumi-Spieße
- Eingelegter Schafskäse in der Folie
- Champignons mit einer Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Vorspeisen

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

Desserts

- Panna Cotta mit Waldbeermark
- Crème Brûlée
- Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
- Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas

Hochzeitsbrunch

Genießen Sie einen herrlichen Hochzeitsbrunch mit Ihren Gästen. Eine wunderbare Möglichkeit für eine kleine Feier nach einer standesamtlichen Trauung am Vormittag. Auf Wunsch können Sie Ihren Brunch mit Kaffee und Kuchen verlängern und einen einzigartigen Hochzeitstag im schönen Ambiente unseres Landhauses mit Ihren Liebsten verbringen.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen):

Location-Nutzung

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von 11.00-15.00 Uhr
- ✓ Gerne können Sie bei schönem Wetter auch unseren Hof und Garten nutzen, z. B. für einen Aperitif-Empfang

Dekoration & Hussen

- ✓ Stilvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband und Windlichtern mit weißen Kerzen
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

Getränkepauschale

Für die Dauer von 4 Stunden servieren wir:

- ✓ Zum Empfang fränkischer Secco und Orangensaft
- ✓ Filterkaffee und Teestation von Eilles Tee
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke

Kulinarische Köstlichkeiten

- ✓ Brunchbuffet mit Frühstücksklassikern, warmen Gerichten und Dessert

Preis pro Person

ab 20 Personen 65,00 €

ab 30 Personen 55,00 €

Brunchbuffet

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen, Brotsorten und Croissants

Roher und gekochter Schinken

Italienische Salami

Käseauswahl mit Weintrauben

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Frischer Obstsalat

Gekochtes Frühstücksei

Spiegel- oder Rühreier - frisch aus der Küche

(auf Wunsch mit krossem Speck)

Gegen 12.00 Uhr wird das Buffet um folgende Speisen ergänzt:

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Medaillons von der Hühnchenbrust

Schweinefilet in Pfeffer-Orangen-Sauce

Kartoffelgratin

Saisonales Marktgemüse

Mousse au Chocolat mit Orangensalat

Romantische Kaffeetafel

Laden Sie Ihre Gäste zu einer gemütlichen, ganz privaten Kaffeetafel in unsere Location ein. Eine solche Atmosphäre finden Sie sonst nicht: Ungestört und ganz für sich feiern Sie bei uns mit Ihren Liebsten. Ein Fest am Nachmittag eignet sich perfekt für die Feier einer standesamtlichen Hochzeit oder Ihrer freien Trauung mit einer kleinen Runde, dem Anlass entsprechend in stilvollem, festlichem Rahmen.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen):

Location-Nutzung

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von 11.00-15.00 Uhr
- ✓ Gerne können Sie bei schönem Wetter auch unseren Hof und Garten nutzen, z. B. für einen Aperitif-Empfang

Dekoration & Hussen

- ✓ Stilvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband und Windlichtern mit weißen Kerzen
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

Getränkepauschale

Für die Dauer von 3 1/2 Stunden servieren wir:

- ✓ Zum Empfang fränkischer Secco und Orangensaft
- ✓ Filterkaffee und Teestation von Eilles Tee
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke

Gedeckgeld

- ✓ Sie bringen so viele eigene Kuchen und Torten mit wie Sie möchten. Wir schneiden diese vor und bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf.

Preis pro Person 39,00 €

Verschiedene Extras zu Ihrer Feier

Zu dem von Ihnen gewählten Arrangement bieten wir Ihnen eine Reihe von Angeboten, die Sie ergänzend hinzu buchen 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 10,50 €

- ✓ Ihre Raumnutzung verlängert sich um 2 ½ Stunden
- ✓ Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten
- ✓ Verlängerung der Getränkepause 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

Hausgemachte Kuchen 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 am späten Abend 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	8,00 €
Rustikale Platte mit internationaler Käseauswahl und frischen Früchten, Landjägern, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	7,50 €
Fränkische Brotzeit mit Rot- und Weißgelegter, Rohschinken, Hausmacher Wurst, Obatzda und Gewürzgurken, dazu Butter und Brotkorb	7,50 €

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 „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 & Außenaufschlag

Natürlich bereiten wir den von Ihnen gebuchten Raum für Ihre Veranstaltung vor und decken diesen ein. Wenn Sie einen weiteren Raum oder den Garten, z. B. 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. Beides wird nach Aufwand berechnet (1 Std. á 25 €). Bitte beachten Sie jedoch die Hinweise hierzu in unseren AGBs. 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 € 35 pro 0,7 l Flasche bzw. € 50 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 € 85 pro Verlängerungsstunde an (inkl. Servicekraft). 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.

Hochzeitsfeiersversicherung

Mit einer speziellen Hochzeitsversicherung sichern Sie Ihre Hochzeitsfeierlichkeit finanziell ab, sollte diese abgesagt werden müssen. Nähere Informationen finden Sie z. B. unter www.hansemerkur.de.