

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Auf dem Gut Hühnerhof stehen Euch verschiedene Räumlichkeiten für nahezu jede Gesellschaftsgröße zur Verfügung.

Die jeweilige Raumgröße und Ausstattung haben wir nachfolgend aufgeführt:

TENNE

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 100 bis 150 Personen

Raummiete Tenne

inkl. Nebenraum "Lichtblick", Empore "Wohnzimmer", Terasse, Heizkostenpauschale und Reinigung.

(Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.)

Die Grundausrüstung für unseren Raum "Tenne" beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 8-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit unserer festinstallierten Lichtanlage (dimmbar, Farbwechsler, große Discokugel), zusätzlich farbige LED-Spots, spektakulärer Lichther Himmel, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Schirme auf der großen Terasse, eine Bar an der Tanzfläche sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser).
Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.

Unsere Tenne hat einen Mindestumsatz von € 17.500,00.

Der Mindestumsatz berücksichtigt die Grundausrüstung sowie Speisen und Getränke vom Empfang bis 3:00 Uhr am folgenden Morgen.

Die Raummiete für die Tenne von € 1800,00 ist in dem genannten Mindestumsatz nicht berücksichtigt.

Der Mindestumsatz von € 17.500,00 gilt für Samstage und Feiertage von Mai bis einschließlich Oktober.

In den Monaten Januar, Februar, März und April bieten wir ein attraktives all-inclusive Winter-Wedding-Angebot an. (s. Seite 5)



Pauschal **1.800,00** 1999

Pauschal **4.500,00**

KORNSPEICHER

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 70 bis 100 Personen

Raummiete Kornspeicher

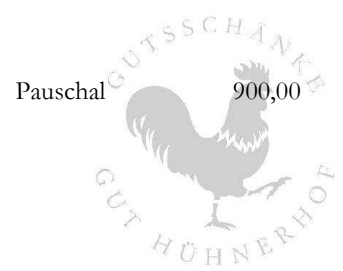
inkl. Foyer, bestuhltem Platanenhof und Reinigung.

(Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.)

Der Raum "Kornspeicher" ist an keinen Mindestumsatz gebunden.

In den Monaten Januar, Februar, März und April bieten wir ein attraktives all-inclusive Winter-Wedding-Angebot an. (s. Seite 5)

Die Grundausrüstung für unseren Raum "Kornspeicher" beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 8-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Großschirme im Innenhof des Kornspeichers sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser). Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.



Pauschal 900,00

DAS ORIGINAL SEIT 1999

Pauschal 3.120,00

GUTSSAAL

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 50 bis 80 Personen

Raummiete Gutssaal

Pauschal 650,00

(Der Raum "Gutssaal" gehört zu den von uns gepachteten Räumlichkeiten und somit wird Euch die Raummiete von € 650,00 mit der Endabrechnung von uns in Rechnung gestellt.)

Unser Raum "Gutssaal" ist an keinen Mindestumsatz gebunden.

In den Monaten Januar, Februar, März und April bieten wir ein attraktives all-inclusive Winter-Wedding-Angebot an. (s. Seite 5)

Die Grundausrüstung für unseren Raum "Gutssaal" beinhaltet eckige Tische, eigenst gefertigte Holzstühle, Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Schirme im für den Gutssaal vorgesehenen Außenbereich sowie die Raumnebenkosten (Wasser, Abwasser, Heizung und Endreinigung). Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.

Pauschal 2.320,00

HEUSCHOBER

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 40 bis 60 Personen

Raummiete Heuschober

inkl. Kastanienhof und Reinigung.

(Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.)

Der Raum "Heuschober" ist an keinen Mindestumsatz gebunden.

In den Monaten Januar, Februar, März und April bieten wir ein attraktives all-inclusive Winter-Wedding-Angebot an. (s. Seite 5)

Die Grundausrüstung für unseren Raum "Heuschober" beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 8-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Großschirme im Innenhof des Heuschobers sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser). Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.

WINTERWEDDING SPEZIALANGEBOT

In den Wintermonaten, von Januar bis einschließlich April, bieten wir für die entsprechenden Freitage und Samstage ein spezielles Angebot in unseren Räumen Tenne, Gutssaal, Heuschober und Kornspeicher, zum Festpreis von **€ 165,00 pro Erwachsenem Gast**, zzgl. der entsprechenden Raummiete, als all-inclusive-Leistung bis 3:00 Uhr am folgenden Morgen an. Bei Interesse, lassen wir Euch gerne weitere Informationen zukommen.



Pauschal 1.950,00

EINE TRAUUNG AUF DEM HÜHNERHOF

Nicht nur "alles aus einer Hand", sondern auch noch "alles unter einem Dach"!

Seit vielen Jahren können wir dem Wunsch vieler Brautpaare nachkommen, auch eine standesamtliche oder freikirchliche Trauung auf dem Hühnerhof stattfinden zu lassen und direkt im Anschluss mit den Feierlichkeiten zu beginnen.

Hierzu stehen Euch zwei Räumlichkeiten (Raum "Heuschober" und Raum "Hofgewölbe") zur Verfügung, die durch ihr besonderes Ambiente und ihre Lage gerne für Trauzeremonien genutzt werden können.

Im Übrigen ist es bei entsprechendem Wetter auch möglich, die freikirchliche bzw. standesamtliche Trauzeremonie im Freien stattfinden zu lassen. Dazu bietet sich der Kastanienhof, den Ihr in Verbindung mit dem Heuschober buchen könnt, geradezu an.



DAS ORIGINAL SEIT 1999

Raummiete Heuschober

Pauschal 650,00

inkl. "Kastanienhof"

(Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.)

Grundausstattung Heuschober bis 100 Personen

Pauschal 600,00

als Raum für eine Trauzeremonie ausgestattet mit einem Trautisch und der entsprechenden Bestuhlung.

Grundausstattung Kastanienhof bis 120 Personen

Pauschal 800,00

als Außenbereich für eine Trauzeremonie ausgestattet mit einem Trautisch, der entsprechenden Bestuhlung sowie bei Bedarf mit Sonnenschirmen.

Raummiete Hofgewölbe

Pauschal 300,00

Der Raum "Hofgewölbe" gehört zu den von uns gepachteten Räumlichkeiten und somit wird Euch die Raummiete von € 300,00 mit der Endabrechnung von uns in Rechnung gestellt.

Grundausstattung Hofgewölbe bis 50 Personen

Pauschal 600,00

als Raum für eine Trauzeremonie ausgestattet mit einem Trautisch und der entsprechenden Bestuhlung.

DIE DEKORATION DER RÄUMLICHKEITEN

Um das außergewöhnliche Ambiente des Hühnerhofs mit der entsprechenden Saal- und Tischdekoration zu veredeln, können wir Euch unsere professionelle Dekorateurin/Floristin empfehlen, welche seit vielen Jahren mit jedem Winkel des Hofes vertraut ist.

Schoengemacht by Ute Schwedt / 0171-425 75 77 /
info@schoengemacht.me

Bitte beachtet bezüglich des Auf- und Abbaus, dass Ihr die Räumlichkeiten ausschließlich für den jeweiligen Veranstaltungstag anmietet.

Solltet Ihr dennoch selbst dekorieren oder anderweitig in unseren Räumen tätig werden wollen, bedarf es einer besonderen Absprache.

Aufgrund der speziellen Gegebenheiten des Hofes, nimmt Euch, bei Bedarf, ein Mitarbeiter unseres Hauses nach vorheriger Terminabsprache gerne in Empfang und betreut Euren Aufbau.

Je nach Aufwand berechnen wir diesen Personaleinsatz mit 49,00 € pro angefangener Stunde.



DAS ORIGINAL SEIT 1999

DER ABLAUF

Trauung

Uhrzeit: ? Ort: ?

Empfang

Uhrzeit: ?

Beginn Menü/Büffet

Uhrzeit: ?

Kinder nach Kinderteller fragen

ja/nein?

Torten/ Kuchen

Uhrzeit: ? wer liefert: ?

Der Mitternachtssnack

Uhrzeit: ?

Musik

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Dekoration

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Fotografen/Fotobox

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Menükarten

Über: ?

Präsentation des Sitzplans

Über: ?



DAS ORIGINAL SEIT 1999

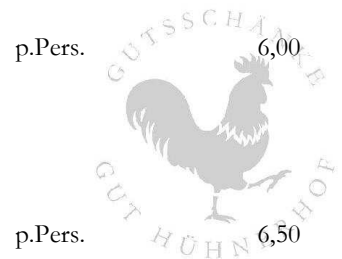
DIE SPEISEN ZUM EMPFANG

Bruschettas

In den Varianten:

Oliventapenade mit Schafskäse, Napolitana und Avocado-Lachs.

Wir kalkulieren 2,5 Stück pro Person.



Gemischte Kuchenauswahl

Vom Blechkuchen bis zur Sahnetorte.

Serviert in Papiermanschetten, 6,5 cm x 6,5 cm.

Wir kalkulieren 1,5 Stücke pro Person.

p.Pers. 6,50

DAS ORIGINAL SEIT 1999

Blätterteigstängelchen

Knusprige, mediterrane Blätterteigstängelchen mit unterschiedlichen Füllungen (Tomate, Käse und Spinat)

Wir kalkulieren dabei 1,5 Knusperstängelchen pro Person

p.Pers. 6,90

Flying Buffet vom Kushi-Brett

Unterschiedliche exklusive Tapas am langen Holzspieß serviert auf Kushi-Brettern. Gespickt mit Wrap-Schnitten von Räucherlachs und Crème Fraîche, Wrap-Schnitten vom Basilikumschmand, Caprese, Ananas mit Garnele und Forellenkaviar, Mini-Frikadellen mit Kapernkirschen und gebratenen Champignons mit Perlzwiebeln.

p.Pers. 15,00

Betonmischmaschinen

Zum Empfang aus metallic-schwarzen Betonmischmaschinen und serviert aus den Edelstahl Schubkarren.

Eure Gäste bekommen in kleinen Schälchen leicht bekömmliche Delikatessen, welche ideal mit einer Kuchengabel zu verzehren sind.

Zum Beispiel: Pesto-Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen und würziger Rindfleischsalat.

p.Pers. 16,50

Bei den genannten Speisen handelt es sich um die Favoriten unserer Brautpaare der letzten Hochzeitssaison.

Änderungen oder Wünsche für eine andere Auswahl sind selbstverständlich möglich. Unser Büro-Team berät Euch hierzu gerne.

DIE GETRÄNKE ZUM EMPFANG

Deutscher Secco Leichte Zitrusaromen und eine feine Würze. Sehr charmante und zugleich frische Nase, fruchtig, spritzig und gut trocken. Sehr feine Perlage.	0,75	1	23,00
Baby Pils und Weizenbier Schlappeseppel	0,10	1	1,50
Aperol Spritz	0,75	1	DAS ORIGINAL 23,00 1999
Hugo	0,75	1	24,90
Black Hugo	0,75	1	24,90
Lillet Wild Berry	0,70	1	15,90
Alkoholfreie Getränke zur Selbstbedienung z. Bsp. Cola, Cola light, Fanta, Mineralwasser, Apfelsaftschorle, Spezi in den Größen 0,2 l und 0,33 l			3,00

*Bei den genannten Auswahl handelt es sich um die Empfangsgetränke, die in unserer Basic-Getränkepauschale inkludiert sind.
Sprecht uns bezüglich einer individuellen Auswahl gerne an.*

DAS MENÜ/BÜFFET

Auf den folgenden Seiten möchten wir Euch einige Ideen unserer Küchencrew vorstellen. Selbstverständlich lassen sich die Vorschläge untereinander kombinieren, erweitern und auf Eure Wünsche anpassen.

DEFTIG, RUSTIKALES BÜFFET 59,00

ALS VORSPEISEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Salatbar mit verschiedenen Dressings, Körnern, Kräutern und Croûtons

Mediterrane Gemüsesorten in Olivenöl und frischen Kräutern, gebraten auf Bärlauch-Minze-Creme

Eine Suppe Ihrer Wahl
z. Bsp. Rinderkraftbrühe mit Julienne und Leberknödelchen oder mit Markklößchen, Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Kokosmonin, Kartoffelsteinpilzcremesuppe, Tomatencremesuppe oder Spargelcremesuppe

Gemischte Fischplatte mit Graved Lachs, geräucherten Forellenfilets, Scarbsoße und Preiselbeer-Sahneerretich

Caprese und Vitello Tonnato, dazu gemischte Backwaren

DIE HAUPTSPEISEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Rinderrouladen nach Hausfrauenart in dunkler Soße

Alternativ:

Rinder- bzw. Schweinebraten oder gebratene Minutensteaks vom Roastbeef auf Virginiazwiebeln

Schweineschnitzel „Wiener Art“, in Butterfarce ausgebacken, dazu cremige Waldpilzrahmsauce

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Weißwein-Wurzelgemüse, gratiniert mit Basilikum, Tomatenscheiben und Mozzarella, dazu apart cremig, leichte Currysauce

Norwegischer Wildlachs "Teriyaki-Style" mit Limettenscheiben auf einem Gemüsebett, oder gedämpftes Doradenfilet im Wirsingmantel, dazu Riesling-Pernod-Schaum



DAS ORIGINAL SEIT 1999

BEILAGEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Kartoffelknödel "Thüringer Art" (zu Rouladen oder Braten), in Butter gewendete Eierspätzle, hausgemachtes Kartoffelgratin mit feinem Edamer gratiniert, gemischter Gemüseris, saisonale Gemüse aus der großen Wokpfanne und Gemüselasagne (vegan)

ZUM DESSERT

Eure angelieferte Hochzeitstorte
(Diese ist kein Bestandteil unseres Angebotes)

DER LIEBLING UNSERER GÄSTE

64,00

ALS VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

AMPELSÜPPCHEN MIT WAS DRUM RUM

Tomatencremesuppe, Kürbis-Karotten-Kokos-Cremesuppe und asiatische Erbsensuppe mit Wasabi, serviert in drei Espressotässchen in Ampelform mit einem knusprigem Grissini.

Anbei Wildkräuter,- und Blattsalate mit Balsamico-Erdbeeren, Mozzarella-Kugeln und grünem Spargel, mariniert in Himbeerdressing.

****ALTERNATIV****

MEDITERRANER VORSPEISENTELLER

Peperoncino, halbtrocknete Kirschtomaten, Sardellen, eingelegte Oliven, Kapernkirschen und luftgetrockneter Serranoschinken.

Anbei ein Rucola-Feldsalat in Kräutervinaigrette und Bruschettas mit Steinpilz-Trüffelcreme und getrockneten Paprika.

DIE HAUPTSPEISEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET - AUFGESCHNITTEN UND VORGELEGT VON UNSERER COOKING GANG

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Weißwein-Wurzelgemüse,
gratiniert mit Basilikum, Tomatenscheiben und Mozzarella, dazu apart cremig,
leichte Currysauce

Rosa, am Stück gebratene Schweinefilets an cremiger Pilzrahmsauce

"Corazón de Cuadril": Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte. Dazu
bieten wir hausgemachte Sauce "Café de Paris", Barolo-Rotweinreduktion
und "Creme Surprise" an frisch geraspeltem Meerrettich

Knusprig gebratene Filetstücke vom Müritz Zander im Polentamantel, dazu
Riesling-Pernod-Schaum sowie "Luft und Liebe"

(Mit argentinischem Roastbeef statt der Rinderhüfte - Aufpreis 7,00 € pro
Person)

(Mit argentinischem Rinderfilet statt der Rinderhüfte - Aufpreis 14,00 € pro
Person)

DIE BEILAGEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET - FRISCH ZUBEREITET VON UNSERER COOKING GANG

Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis und Gemüselasagne (vegan)

Spaghetti, frisch vor den Augen der Gäste al dente gegart und dargeboten
aus dem großen Grana-Padano-Laib mit Rucola und Trüffelöl.

Dazu auf Wunsch: fruchtiges Tomatenragout oder Pesto alla Genovese.

Turbogemüse klassisch und mediterran:

FrISChe tournierte Gemüse der Saison, vor den Augen der Gäste in Pfannen
gesteamt

ZUM DESSERT

Eure angelieferte Hochzeitstorte

(Diese ist kein Bestandteil unseres Angebotes)



DAS ORIGINAL SEIT 1999



DAS ORIGINAL SEIT 1999

DIE VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Je nach Saison kombinieren wir ein Süppchen im Weckglas mit knackigen Blattsalaten und Wiesenkräutern in feiner Vinaigrette

Zum Beispiel: Rinder, Geflügel oder Gemüse-Consommé mit Julienne und Mini-Leberknödelchen, Markklößchen oder Grießklöschen.

Daneben ein Bukett von saisonalen Blattsalaten in Kräutervinaigrette, gepiercte Riesengarnele "Teriyaki-Style", geröstete Pinienkerne, filetierte Orangenspalten und bunte Kresse, dazu Holzofenbrot

DIE HAUPTSPEISEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET - AUFGESCHNITTEN UND VORGELEGT VON UNSERER COOKING GANG

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Weißwein-Wurzelgemüse, gratiniert mit Basilikum, Tomatenscheiben und Mozzarella.

Dazu apart: Cremig, leichte Sauce von Lauchzwiebeln, Aprikosen und Kirschtomaten mit einem Hauch von Sambal Olek und Kokos Monin

Rosa, am Stück gebratene Schweinefilets an cremiger Pilzrahmsauce

Sous vide gegartes „Corazón de Cuadril“ (Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte). Dazu bieten wir hausgemachte Sauce "Café de Paris", Barolo-Rotweinreduktion, und "Creme Surprise" an frisch geraspelttem Meerrettich

Frische, gebratene Rodeo-Lammkronen aus Neuseeland, mariniert in Kräuter der Provence, dazu kräftige Thymianjus

Frische Filetstücke vom Papageifisch und vom norwegischem Wildlachs, gebraten auf frischen Kräutern mit geeister Butter, dazu Riesling-Pernod-Schaum

DIE BEILAGEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET - FRISCH ZUBEREITET VON UNSERER COOKING GANG

Rosmarinkartoffeln und Gemüselasagne (vegan)

Spaghetti, frisch vor den Augen der Gäste al dente gegart und dargeboten aus dem großen Grana-Padano-Laib mit Rucola und Trüffelöl.

Dazu auf Wunsch: fruchtiges Tomatenragout oder Pesto alla Genovese.

"Rettangoli", gefüllte Teigtaschen mit Lachs und

"Fiocchetti", kleine gefüllte Teigsäckchen mit Gorgonzola, Grana Padano und Ricotta

Turbogemüse klassisch und mediterran:

Frische tournierte Gemüse der Saison, vor den Augen der Gäste in Pfannen gesteamt

ZUM DESSERT

Eure angelieferte Hochzeitstorte
(Diese ist kein Bestandteil unseres Angebotes)

ZU DEN BUFFETS ZUBUCHBARE DESSERTS

Aus unserer Eistruhe zur Selbstbedienung

3 verschiedene Eissorten, dazu unterschiedliche Fruchtsoßen und Toppings sowie Obstsalat

7,50

Aus dem Memory-Regal

Viele unterschiedliche, kleine, süße Leckereien in Einmachgläschen, präsentiert im großen, beleuchteten Memoryregal

13,00

ZU SPÄTERER STUNDE VOM BÜFFET

Currywurst

Klassische Currywurst. Hierzu werden Brötchen oder Brot bereitgestellt.

p.Pers.

7,00

Für einen Aufpreis von 3€ p.Pers. ergänzen wir Steakhouse-Pommes mit Ketchup und Trüffel-Mayo

Hamburgerstation

Wir bereiten für Eure Gäste eine Hamburgerstation zum "selberbauen" vor. Alle Zutaten wie Salat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Käsescheiben, Zwiebelringe, Ketchup, Mayonnaise sowie Patties, Hamburger-Brötchen und Burgersauce werden stilvoll bereitgestellt.
(Wir kalkulieren einen Hamburger pro Person)

p.Pers.

8,50

Die Currywurst die Hamburgerstation können auch mit vegetarischen Alternativen angeboten werden

Dreierlei vom Hühnchen

Saftige Hühnchennuggets im Pankowmantel, Chickenwings und gebratene Hühnchenkeulen sowie BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes mit Ketchup und Mayo

p.Pers.

15,50

Käse schließt den Magen

Internationale Käseplatte mit grünen und blauen Weintrauben vom Holzbrett, Obatzda mit roten Zwiebelringen, Pfefferbeißer, Landjäger und Fleischwurst. Dazu reichen wir frische Backwaren.

p.Pers.

16,00



DIE WEINE

Wein ist ein Getränk, welches sich nicht auf geschmackliche Eigenschaften begrenzen lässt.

Wein ist Kunst, Kultur, Geschichte, Prestige, Luxus, Einzigartigkeit, Erinnerung, Sympathie, Philosophie und ganz viel Emotion!

Wir empfehlen unsere nachfolgend aufgeführten Hausweine. Diese sind Teil unserer Basic-Getränkepauschale.



ROTWEIN

Cabernet Sauvignon

0,75 1 25,50

Hauswein, Cuvée Prestige, trocken, Frankreich.

Vin de Pays d'Oc.

Schönes, tiefes Rubinrot, ausgewogene Aromen erinnern an Gewürze und kleine rote Beeren. Er ist ein rassiger, kräftiger, strukturierter Wein mit einem gut eingebundenen Tannin Gehalt.

Merlot

0,75 1 25,50

Hauswein, Cuvée Prestige, trocken, Frankreich.

Vin de Pays d'Oc.

Intensive Purpurfarbe, seine feine Nase duftet nach Kirschen mit einer leichten Holznote. Er ist angenehm und harmonisch am Gaumen, mit einem runden Fruchtfinale.

WEISSWEIN

Chardonnay

0,75 1 25,50

Hauswein, Cuvée Prestige, trocken, Frankreich.

Vin de Pays d' Oc.

Fruchtig, aromatisch. Ein fruchtiger Wein mit dem Duft von Melonen, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln. Dies ist typisch für den Chardonnay.

ROSE/WEISSHERBST

Portugieser Weißherbst

0,75 1 25,50

Hauswein, halbtrocken, Pfalz.

Vollmundig, fruchtig, herzhaft.

Deutscher Qualitätswein. Sein Zusammenspiel mit natürlicher Fruchtsüße verleiht ihm seine Eleganz. Eisgekühlt stechen tolle Fruchtaromen hervor und geben diesem milden Wein sein ausgewogenes Erscheinungsbild – für „süße“ Genießer!

Gerne können wir auch bei den weiteren Gesprächen auf unser vielfältiges Weinsortiment eingehen und Sie beraten.

Wir finden für jeden Geschmack den passenden Tropfen.

KORKENGELD

Ihr möchtet Euren Lieblingswein mitbringen?

Das jeweilige Korkengeld, für die von Ihnen angelieferten Getränke (Weine, Sekt, Prosecco), errechnet sich wie folgt:

Netto-Einkaufspreis pro Flasche x 300 %, zzgl. 19 % MwSt.

Abgerechnet werden die tatsächlich verbrauchten Flaschen

Rechenbeispiel : Ihr Einkaufspreis pro Flasche Netto : € 5,00

Die Korkengeldmarge von 300 % sind dann € 15,00 zzgl. 19 % MwSt.

= € 2,85 ergibt Korkengeld à Flasche € 17,85



BIERE

Schlappeseppel Pilsener	0,30	1	3,40
Schlappeseppel Pilsener	0,50	1	4,50
Weizenbier hefefetrüb	0,30	1	3,40
Weizenbier hefefetrüb	0,50	1	4,50
Schlappeseppel Pilsener, alkoholfrei	0,33	1	3,40
Weizenbier hefefetrüb alkoholfrei	0,50	1	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rosbacher Mineralwasser Laut	0,75	1	7,50
Rosbacher Mineralwasser Still	0,75	1	7,50
Apfelsaft/Orangensaft/Schorle	0,25	1	3,60
Apfelsaft/Orangensaft/Schorle	0,50	1	4,80
Coca Cola, Coke light, Sinalco, Mezzo Mix, Zitronenlimonade	0,30	1	3,40
Coca Cola, Coke light, Sinalco, Mezzo Mix, Zitronenlimonade	0,50	1	4,50
Rapps Fruchtsäfte : Banane, Kirsche, Johannisbeere, Cranberry, Maracuja	0,20	1	3,90
Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale	0,20	1	3,90

WARME GETRÄNKE

Tasse Espresso	Tasse	2,90
Latte Macchiato	Tasse	3,90
Tasse Cappuccino	Tasse	3,60
Tasse Kaffee	Tasse	2,90
Tasse Tee	Tasse	4,20

DIGESTIFS

Linie Aquavit	2,00	cl	3,50
Malteser Kreuz	2,00	cl	3,50
Jägermeister	2,00	cl	3,50
Ramazotti	2,00	cl	3,50
Fernet Branca	2,00	cl	3,50
Baileys	2,00	cl	3,50
Obstler von	2,00	cl	3,50
Äpfeln und Birnen			
Waldhimbeergeist	2,00	cl	3,50
Williams Christ Birne	2,00	cl	3,50
Vodka	2,00	cl	3,50
Sambucca	2,00	cl	3,50



LONGDRINKS

Bacardi - Cola	0,20	l	7,50
oder Orange			
Campari Orange	0,20	l	7,50
Gin - Tonic	0,20	l	7,50
Jack Daniels - Cola	0,20	l	7,50
Vodka - Cola,	0,20	l	7,50
Orange oder Lemon			
Havana Club - Cola	0,20	l	7,50

ETWAS BESONDERES

Gin-Bar zur Selbstbedienung

160,00

Wir bereiten Euch eine stilvolle Gin-Bar zur Selbstbedienung vor.

Ihr habt die Wahl zwischen den Sorten:

Gin Mare, Monkey47, Hendrick's und The Botanist.

Im angegebenen Flaschenpreis sind eine Flasche des gewählten Gins, korrespondierendes Tonic Water, Botanicals, Eis und Gläser, sowie Bereitstellung und Aufbau der Bar, berücksichtigt.

Wir empfehlen eine Auswahl von einer Flasche pro 20 Gäste.

Sollte die Auswahl am Abend nicht reichen, können spontan weitere Flaschen dazugebucht werden.

Nach besonderer Absprache können auch andere Gin-Sorten im gleichen Preissegment angeboten werden.

**IHR MÖCHTET EINE VOLLE KOSTENKONTROLLE?
DANN KÖNNEN WIR EUCH UNSERE
GETRÄNKEPAUSCHALEN EMPFEHLEN.**

Unsere Getränkepauschalen sind für eine Verweildauer von bis zu 12 Stunden, bis maximal 3:00 Uhr, kalkuliert. Weitere Getränke nach 3:00 Uhr werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.



BASIC-GETRÄNKEPAUSCHALE

Dieses Pauschalangebot beinhaltet:

Die Empfangsgetränke

Die Weine

Hier stehen Euch unsere Hausweine (Weiß, Rosè, Rot) zur Verfügung.

Alle alkoholfreien Getränke

Alle Heißgetränke

Alle Biere

Eine Digestif-Runde nach dem Hauptgang mit dem Schnapsi- Taxi.

Dazu könnt ihr aus 2-3 Schnäpsen bis einschließlich 3,50€ wählen.

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei

Kinder zwischen 4 und 16 Jahren berechnen wir mir 19,90 €

Selbstverständlich lässt sich die Basic-Getränkepauschale nach euren Wünschen erweitern.

Erweiterung: Schnäpse

p.Pers. 7,00

Der Aufpreis gilt pro erwachsener Person zur Basis-Getränkepauschale.

Erweiterung: Longdrinks

p.Pers. 15,00

Der Aufpreis gilt pro erwachsener Person zur Basis-Getränkepauschale.

Sprecht uns bei einer speziellen Auswahl für Empfangsgetränke, Weine, Digestifs oder Longdrinks gerne auf eine individuelle Pauschale an.

Die Dienstleister spielen eine große Rolle zum Gelingen Eures Festes.

Diese rechnen wir nach tatsächlichem Verzehr ab.