

Menüvorschläge

Unsere Räumlichkeiten

„Kleine Stube“



10 - 14 Personen

Kaminstube



14 - 24 Personen

Innenhofterrasse



20 - 24 Personen

Katharinenstube



10 - 14 Personen

Saal



25 - 60 Personen

Bar



Zur späteren Stunde für
Feierlichkeiten im Gewölbe

Gaststube



12 - 24 Personen

Gewölbe



70 - 120 Personen

(unter 50 Personen Raummiete von 250,00 €)

Dachterrasse



40 - 80 Personen
(150,00 € - 300,00 € Platzmiete)



60 - 80 Personen

(150,00 € - 300,00 € Platzmiete)

besonders geeignet bei Hochzeiten für
Brautverziehen oder **Kaffee & Kuchen**

Zum Empfang

Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken

0,75 l

20,00

Fritz Müller – prickelnder alkoholfreier Müller-Thurgau

Weingut Hofmann Rheinhessen

0,75 l

21,50

Unsere Menüempfehlungen

<p style="text-align: center;"><u>Menü I</u></p> <p style="text-align: center;">Feldsalat mit Kartoffeldressing, Rote Bete und gerösteten Speck ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Rehbraten mit Preiselbeeren, Wirsing und Semmelknödel ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesoße und frischen Beeren</p> <p style="text-align: center;"><u>31,00 €</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>Menü II</u></p> <p style="text-align: center;">Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Ochsenschmorbraten mit Gemüse, Kartoffelknödel und Spätzle ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Joghurteis mit frischen Erdbeeren und Sahne</p> <p style="text-align: center;"><u>26,00 €</u></p>
<p style="text-align: center;"><u>Menü III</u></p> <p style="text-align: center;">Spargelcremesuppe mit Croutons wahlweise mit gebratenen Jakobsmuscheln ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Ochsenlende auf Grillgemüse mit Kräuterbutter und Schupfnudeln ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Vanilleeisparfait mit Rhababerkompott</p> <p style="text-align: center;"><u>32,00 € / 33,00 €</u> mit Jakobsmuscheln</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menü IV</u></p> <p style="text-align: center;">Leberknödelsuppe ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Kalbsrahmbraten mit Gemüse und Serviettenknödel und Spätzle ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Dessertvariation „ein Streifzug aus unserer Dessertküche“</p> <p style="text-align: center;"><u>30,00 €</u></p>
<p style="text-align: center;"><u>Menü V</u></p> <p style="text-align: center;">Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Marinierter Blattsalat mit Körnern, Sprossen und Croutons ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Schweinefilet mit Buttergemüse und Spätzle ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Sauerrahmmousse mit Himbeermark</p> <p style="text-align: center;"><u>32,00 €</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>Menü VI</u></p> <p style="text-align: center;">Geräucherte Lachsforelle mit Sauerrahm und Blattsalaten ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Rinderkraftbrühe mit Brättravioli und Gemüsestreifen ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Geschmortes Altmühltaler Lamm auf glasierten Wurzelgemüse mit Kartoffelgratin ~ ~ ~</p> <p style="text-align: center;">Gebrannte Eiercreme mit hausgemachten Sauerrahm - Limetteneis</p> <p style="text-align: center;"><u>40,00 €</u></p>

Vegetarische-, Vegane- oder Fischgerichte als Hauptgang nach Tagesangebot!

Menüempfehlungen mit festen Menüpreisen – Bei einem Wahlmenü Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch
Weitere Gerichte nach aktueller Speisekarte und Absprache!!!

Preise inklusive Tischdekoration (nicht bei Hochzeiten), Menükarten und gesetzlicher MwSt.
Alle Menüpreise sind als Tellerservice berechnet - Plattenservice 1,00 € Aufpreis p. Person
Zusätzliche Beilage 1,00 € Aufpreis pro Person - Gericht- und Preisänderung vorbehalten!!!

Kaffee & Kuchen

Kanne Kaffee	(ca. 12 Tassen)	28,00
Kuchengedeck		2,50
Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Kakao		nach Verbrauch

Bei mitgebrachten Kuchen und Torten wird keine Haftung übernommen!!!

Raummieten

folgende Räumlichkeiten sind von einer Raummiete betroffen:

Gewölbe (unter 50 Personen)	250,00 €	
Dachterrasse / Heuboden für Kaffee & Kuchen	300,00 €	für Brautverziehen 150,00 €
Dachterrasse / Heuboden (andere Aktivitäten, wie z.B. „Freie Trauung“)		150,00 €

Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische für Ihre Feierlichkeit passend zur Jahreszeit, wenn möglich aus dem eigenen Garten. Hierfür erlauben wir uns einen kleinen Unkostenbeitrag folgenderweise zu berechnen:

Pauschale I:	ab 10 Personen	10,00 €	Pauschale II:	ab 20 Personen	15,00 €
Pauschale III:	ab 30 Personen	20,00 €	Pauschale IV:	über 50 Personen	50,00 €

Die Dekoration bleibt Eigentum des Hauses! Bei Hochzeiten bieten wir keine Dekoration an!

... zur späteren Stunde

Käse vom Brett

Verschiedene Rohmilch- und Schnittkäse vom Brett,
inkl. Gedeck und Brot
65,00 € / kg

Brotzeitbuffet

Verschiedene Brotzeitspezialitäten wie Kalter Braten,
Schinken, Aufschnittwurst, Käse, Fisch,
Gurken, Tomaten, Radieschen, ... und diverse Brotauswahl
70,00 € / kg

Gulaschsuppe

Gulaschsuppe mit Brot im Topf serviert (inkl. Gedeck)
25,00 € / kg

Angabe der Personenzahl

Bei mehr als 10 fehlende Gäste (von der angegebenen Personenzahl) am Veranstaltungstag werden pro fehlenden Gast 70% des Menüpreises berechnet.

Nachtzuschlag

Bei Feierlichkeiten spät in die Nacht erlauben wir uns ab 0:30 Uhr pro angefangene halbe Stunde 30,00 € zu berechnen. Sperrstunde ist ab 2:00 Uhr, danach 50,00 € Zuschlag pro angefangene halbe Stunde

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung