

Menüvorschläge

Unsere Räumlichkeiten

„Kleine Stube“



10 - 14 Personen

Kaminstube



14 - 24 Personen

Innenhofterrasse



20 - 24 Personen



60 - 80 Personen
 (200 € - 350,00 € Platzmiete)

besonders geeignet bei Hochzeiten für
Brautverziehen oder **Kaffee & Kuchen**
 mit Musik nur bis 22 Uhr möglich!

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 300 €
 unter 70 Personen Raummiete von 200 €

Dachterrasse



40 - 80 Personen
 (200 € - 350,00 € Platzmiete)
 Keine Abendbewirtung möglich!

Zum Empfang

Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken	0,75 l	20,00
Schloss Vaux Träublein alkoholfrei	0,75 l	22,50
Weizen vom Fass in kleinen Weizenstutzen serviert	1,0 l	8,00

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Karamellierter Ziegenkäse mit fruchtigen Ragout,
krossen Speck und „alten“ Balsamico

~ ~ ~

Perlhuhnbrust auf glasierten Wurzelgemüse
mit Kartoffelplätzchen

~ ~ ~

Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesoße
und frischen Beeren

36,00 €

Menü II

Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen

~ ~ ~

Ochsenschmorbraten mit Gemüse,
Kartoffelknödel und Spätzle

~ ~ ~

Joghurteis mit frischen Früchten
und Sahne

30,50 €

Menü III

Karotten - Tomatencremesuppe mit Croutóns

~ ~ ~

Ochsenlende auf Grillgemüse mit
Kräuterbutter und Herzoginkartoffeln

~ ~ ~

Karamellisiertes Vanilleeisparfait
mit Mirabellen

36,50 €

Menü IV

Leberknödelsuppe

~ ~ ~

Kalbsrahmbraten mit Gemüse
und Serviettenknödel und Spätzle

~ ~ ~

Dessertvariation
„ein Streifzug aus unserer Dessertküche“

32,00 €

Menü V

Festtagssuppe
mit verschiedenen Einlagen

~ ~ ~

Marinierter Blattsalat mit Körnern,
Sprossen und Croutóns

~ ~ ~

Schweinefilet mit Buttergemüse und Spätzle

~ ~ ~

Gebrannte Eiercreme mit
hausgemachten Sauerrahm-Limetteneis

38,50 €

Menü VI

Geräucherte Lachsforelle mit Sauerrahm
und Blattsalaten

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe mit Brättravioli und Gemüsestreifen

~ ~ ~

Geschmortes Altmühltaler Lamm auf Ratatouillegemüse
mit Kartoffelgratin

~ ~ ~

Sauerrahmmousse mit Himbeermark
und frischen Früchten

46,50 €

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!!!**

**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

Pauschale für ein Kaffeegedeck beträgt **6,80 € pro Person**

Im der Pauschale enthalten: Kaffee in Kannen, Tee oder Kakao und entsprechende Arbeitsleistungen wie z. B. kühlen und schneiden der Kuchen und waschen des Geschirrs
Cappuccino, Latte Macchiato und Espresso nach Verbrauch

**Achten Sie darauf, dass keine mitgebrachten Torten/Kuchen rohe Eier enthalten
Bei mitgebrachten Kuchen und Torten wird keine Haftung übernommen!!!**

Raummieten

folgende Räumlichkeiten sind von einer Raummiete betroffen:

Gewölbe unter 50 Personen	300 €	unter 70 Personen	200 €
Dachterrasse / Heuboden für Kaffee & Kuchen	350 €	für Brautverziehen	200 €
Dachterrasse / Heuboden (andere Aktivitäten, wie z.B. „Freie Trauung“)			200 €

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
3,00 € pro Person

Brotzeitbuffet

Verschiedene Brotzeitspezialitäten wie Kalter Braten,
Schinken, Aufschnittwurst, Käse, Fisch,
Gurken, Tomaten, Radieschen, ... und Brotauswahl
4,50 € pro Person

Gulaschsuppe

Gulaschsuppe mit Brot im Topf serviert (inkl. Gedeck)
3,50 € pro Person

Currywurst

Currywurst mit hausgemachter Soße und Weißbrot
2,50 € pro Stück

Angabe der Personenzahl / Abrechnung

Sämtliche Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

3 Tage vor der Veranstaltung muss uns die genaue Personenanzahl mitgeteilt werden. Anhand dieser Anzahl (nur Erwachsene) wird das ausgewählte Menü (bei Wahlmenü das günstigste Gericht) berechnet.

Nachtzuschlag

Ab 0:30 Uhr gilt ein Nachtzuschlag von z. Zt. von 50,00 € pro angefangene halbe Stunde. Die Feier sollte allerdings bis 1 Uhr beendet sein. Die endgültige Abrechnung erfolgt nach tatsächlichen Ende der Feier.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung