

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 €
unter 70 Personen Raummiete von 150,00 €

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;">Tafelspitzsülze mit frischen Meerrettich, Schnittlauch-Vinaigrette und Sommersalaten ~ ~ ~</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>32,00 €</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>27,50 €</u></p>
<p style="text-align: center;"><u>Menü III</u></p> <p style="text-align: center;">Karotten - Kohlrabicremesuppe 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 Himbeerkompott</p> <p style="text-align: center;"><u>34,00 € / 36,00 €</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>32,00 €</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>34,50 €</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>42,00 €</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!!!

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 €	unter 70 Personen	150,00 €
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 / Abrechnung

Sämtliche Getränke sowie Speisen werden nach Verbrauch abgerechnet.

5 Tage davor muss die genaue Personenanzahl uns mitgeteilt werden. Anhand dieser Anzahl (nur Erwachsene) wird das ausgewählte Menü voll 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