



## *Ihr Fest im Landhaus - 2018*

Unser Anspruch ist es, dass Sie sich bei uns jederzeit aufs Herzlichste willkommen und wie zu Hause fühlen können. Eine persönliche, warmherzige Atmosphäre macht eine Feier im Landhaus Odaia zu etwas Einzigartigem.

Wenn Sie sich für ein Fest bei uns entscheiden, sollen Sie sich um nichts kümmern müssen. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, unser Haus mithilfe vieler liebevoller Details so vorzubereiten, dass Ihre Feier unvergesslich wird.

Wir haben für Ihr Fest – sei es ein Geburtstag, ein Treffen mit lieben Freunden oder ein Familienfest - verschiedene Angebote zusammengestellt. Sie können schon vormittags mit einem ausgiebigen Brunch starten, nachmittags mit einer gemütlichen Kaffeetafel feiern oder abends unsere Jahreszeitenmenüs oder verschiedene Menü-Bufferkombinationen genießen. In den warmen Sommermonaten empfehlen wir ein Barbecue in unserem wunderschönen Garten oder eine Kaffeetafel unter freiem Himmel.

Sollten Sie Fragen haben oder möchten einen Termin vereinbaren, dann schreiben Sie uns jederzeit an [info@odaia.de](mailto:info@odaia.de) oder rufen uns einfach an unter 09334-975995. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

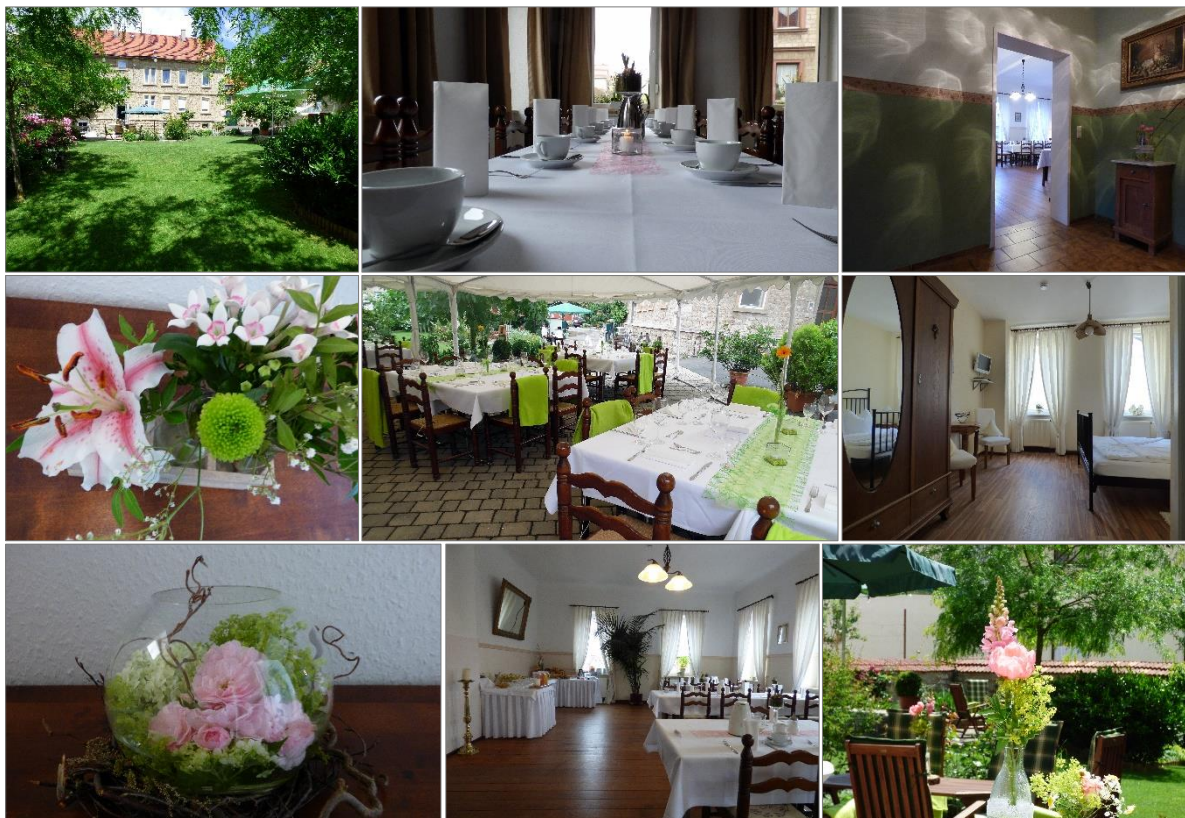
Es würde uns freuen, Sie bei uns zu begrüßen.

Herzliche Grüße

Claudia Haaf  
Ihre Gastgeberin

## *Sie finden im Folgenden:*

Unsere Räumlichkeiten	S. 3
Unsere Arrangements	
Landhaus-Brunch	S. 4
Odaias Kaffeetafel	S. 6
Landhaus-Feiern	S. 7
Jahreszeitenmenüs (bis 30 Personen)	S. 8
Landhaus-Buffets (ab 30 Personen)	S. 10
Landhaus-Barbecue	S. 13
Verschiedene Extras zu Ihrer Feier	
Sekt-Empfang	S. 17
Aperitif-Empfang	S. 17
Flying Buffet	S. 18
Kaffee & Kuchen	S. 19
Zu späterer Stunde	S. 19
Wichtige Informationen	S. 20



## Unsere Räumlichkeiten

### Traumhafter Hof und Garten – für stimmungsvolle Feste

In der Sommersaison stehen Ihnen zwei weiße, stabile Zelte (insgesamt 80 m<sup>2</sup>) für entspannte, ausgelassene Gartenpartys zur Verfügung. Genießen Sie hier mit Ihren Gästen eine unvergessliche Feier im üppigen Grün unter mit Lichterketten geschmückten Bäumen.

**Gästeanzahl:** max. 80 Personen

### Eleganter Großer Salon – für eine stilvolle Feier

Mit ca. 70 m<sup>2</sup> haben im hellen Salon, dem Herzstück unseres Hauses, auch größere Gesellschaften bequem Platz. Eine wunderbare Möglichkeit, wie Sie einen besonderen Anlass auch in der kühleren Jahreszeit oder bei schlechtem Wetter einzigartig feiern können. Durch seine zehn großen Fenster ist der Raum immer lichtdurchflutet.

**Gästeanzahl:** max. 55 Personen (als Schlechtwetterlösung max. 75 Personen)

### Restaurierter Gewölbekeller – für fröhliche Runden

Im Sommer ist es im Gewölbekeller (ca. 55 m<sup>2</sup>) angenehm kühl, im Winter verbreitet der Kaminofen wohlige Wärme. Genießen Sie die festliche Stimmung bei Kerzenlicht.

**Gästeanzahl:** max. 42 Personen

### Behagliches Stübchen – für kleine, aber feine Zusammenkünfte

Unser Stübchen ist genau das Richtige für eine Feier in kleiner Runde. Ob ein Geburtstag oder eine Taufe, hier finden Sie einen wunderbaren Rahmen für das Zusammensein mit Ihren Liebsten.

**Gästeanzahl:** max. 20 Personen/max. 40 Personen zum Aperitif-Empfang



## Landhaus - Brunch

(Ganzjährig / von Mai-September verfügbar an allen Wochentagen außer samstags)

Genießen Sie einen herrlichen Sonntagsbrunch mit Ihren Gästen. Gerade für Familien oder Jubilare bietet sich diese zeitliche Gestaltung Ihrer Feier an. So bleibt genug Raum, um den Tag in Gesellschaft Ihrer Liebsten zu beginnen und Ihren Brunch auf Wunsch mit einer gemütlichen Kaffeetafel im Anschluss noch etwas zu verlängern.

Verfügbar ab 20 Personen.

### Inklusiv-Leistungen

#### Raummiete

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons, je nach Gästezahl, von 11.00-15.00 Uhr, im Sommer Nutzung der Außenanlagen (Garten und Zelte)

#### Weißer Zelte (nur von Mai-September)

- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung
- ✓ Heizstrahler und Woldecken

#### Dekoration & Hussen

- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband, weißen Servietten, Windlichtern mit weißen Kerzen, kleinen Blumengestecken und Menükarten
- ✓ Weiße Hussen und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang (nur von Mai-September)

#### Getränkepauschale

Für die Dauer von vier Stunden servieren wir:

- ✓ Zum Empfang fränkischen Secco und Orangensaft
- ✓ Filterkaffee und Teestation von Eilles Tee
- ✓ Zwei Tischweine nach Absprache aus unserer aktuellen Weinkarte
- ✓ Pils und Hefeweizen von Distelhäuser Biere
- ✓ Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke

#### Brunch-Buffer

- ✓ Reich bestücktes Brunch-Buffer mit Frühstücksklassikern, warmen Gerichten und Dessert

Preis pro Person 59,00 €

## *Brunch-Bufferet*

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Brötchen und Croissants

Verschiedene Marmeladen, Honig und Nougatcreme

Roher und gekochter Schinken, Aufschnittwurst und Salami

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

Frischer Obstsalat

Gekochtes Ei

Rühr- und Spiegeleier (auf Wunsch mit Speck)

\*\*\*

Antipasti mit gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tatar

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

\*\*\*

Gegen 12.00 Uhr wird ein Teil des Frühstücksbuffets abgebaut und folgende Speisen ergänzt:

Filet vom Landschwein in Pfeffer-Orangen-Sauce

Kartoffel-Gratin

Saisonales Marktgemüse

\*\*\*

Buttermilch-Limetten-Mousse

Mousse au Chocolat

# *Odaia's Kaffeetafel*

(Ganzjährig / von Mai-September verfügbar an allen Wochentagen außer samstags)

Laden Sie Ihre Gäste zu einer gemütlichen, ganz privaten Kaffeetafel in unsere Location ein. Im Sommer feiern Sie in unserem blühenden Garten unter weißen Zelten, in den kühleren Monaten je nach Personenzahl in unserem kuscheligen Stübchen oder im hellen Großen Salon.

Verfügbar ab 20 Personen.

## **Inklusiv-Leistungen**

### **Raummiete**

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder des Großen Salons, je nach Gästezahl, von 14.00-17.30 Uhr, im Sommer Nutzung der Außenanlagen (Garten und Zelte)

### **Weißer Zelte (von Mai-September)**

- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung
- ✓ Heizstrahler und Woldecken

### **Dekoration & Hussens**

- ✓ Festliche Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband, weißen Servietten, Windlichtern mit weißen Kerzen, Menükarten und kleinen Blumengestecken
- ✓ Weiße Hussens und Windlichter für die Stehtische beim Aperitif-Empfang (nur von Mai-September)

### **Getränkepauschale**

Für die Dauer von drei Stunden servieren wir:

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

### **Gedeck**

- ✓ Tellergeld für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten

Preis pro Person von Mai-September 39,00 €  
von Oktober-April 35,00 €

### **Extra**

#### **Auswahl an Kuchen und Torten**

pro Person 13,50 €

Eine Auswahl schmackhafter Blechkuchen und Torten können Sie auch über uns beziehen. Gerne lassen wir Ihnen einen Übersicht zukommen.

# Landhaus-Feiern

(von Oktober bis April)

Unsere Landhaus-Feiern sind der Klassiker für Ihre Familienfeier, sei es ein runder Geburtstag oder eine Taufe. Bis 30 Personen stehen Ihnen unsere saisonalen Jahreszeitenmenüs zur Auswahl. Ab 30 Personen können Sie eines unserer Buffets wählen. Als Räumlichkeit bietet sich für kleinere Feiern unter der Woche unser behagliches Stübchen an. Für größere Gesellschaften sind der Gewölbekeller oder der Große Salon die richtige Wahl.

Verfügbar ab 20 Personen.

## Inklusiv-Leistungen

### Raummiete

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens, des Großen Salons oder des Gewölbekellers von 17.30-24.00 Uhr
- ✓ Wahlweise auch als Mittagessen von 11.00-15.00 Uhr verfügbar

### Dekoration

- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband und weißen Servietten
- ✓ Windlichter mit weißen Kerzen und kleine jahreszeitliche Tischdekoration
- ✓ Menükarten

### Getränkepauschale

Für die Dauer von vier Stunden servieren wir:

- ✓ 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

### 3-Gänge-Menü

- ✓ Jahreszeitenmenü gemäß Ihrer Auswahl (siehe S. 8 und 9)

Preis pro Person ab 79,00 €\*

\*Je nach Speisenauswahl und Personenanzahl kann der Preis evtl. höher liegen.

## *Jahreszeitenmenüs*

Bitte stellen Sie sich aus den nachfolgenden Vorschlägen Ihr Wunschmenü zusammen. Gerne können Sie dieses um einen vierten Gang erweitern. Wir erstellen Ihnen dann ein konkretes Angebot. Bitte beachten Sie, dass sich die einzelnen Gerichte saisonal verändern können. Gerne bieten wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü an.

### *Vorspeisen*

#### **Thunfisch-Carpaccio**

mit Mango-Chili-Vinaigrette, Wildkräutersalat und mariniertem weißen Spargel

#### **Feldsalat mit lauwarmen Speckwürfeln**

Croutons und karamellisierten Walnüssen

#### **Marinierter Tafelspitz**

mit Kräutersenf-Vinaigrette, zarten Blattsalaten und Rettich

#### **Carpaccio vom Weiderind**

mit Rucola, Basilikum-Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten

#### **Herbstsalate mit rosa gebratener Entenbrust**

roter Beete mit Balsamico und karamellisierten Walnüssen

#### **Karamellierte Ziegenkäsetaler**

mit Feldsalat und Kürbis-Chili-Chutney

#### **Lachs-Heilbutt-Carpaccio**

mit Limonen-Crème-Fraiche, Wildkräutersalat und frittiertes Schwarzwurzel

### *Suppen*

**Riesling-Senf-Süppchen** mit gerösteten Sonnenblumenkernen

**Apfel-Curry-Cremesuppe** mit gerösteten Macadamia-Nüssen und glasiertem Pak Choi

**Samtsuppe von Steinpilzen** mit Gemüseperlen und Croutons

**Ochsenschwanzsuppe** mit Gemüse und Enoki-Pilzen

**Brunnenkresse-Velouté** mit gebratenem Scampi in Sesam

**Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis** mit Datteln im Speckmantel und gerösteten Kernen



## *Hauptgerichte*

**Ochsenbäckchen in Feigen-Merlot-Sauce**  
mit getrüffeltem Wirsing à la Creme und Kartoffel-Selleriepüree

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

**Gebratenes Rinderfilet**  
mit Schalotten-Portwein-Jus, Kürbisspaghetti und Rosmarinkartoffeln

**Medaillons vom Landschwein**  
mit Orangen-Pfeffer-Sauce, Bohnen im Speckmantel und Buttermilchspätzle

**Filet vom Landschwein**  
mit feiner Calvados-Apfel-Rahmsauce, Brokkoli-Romanesco-Gemüse und Kartoffelgratin

**Spanferkelbäckchen**  
mit Vichy-Karotten und Röstzwiebel-Kartoffelpüree

**Gebratene Maispouardenbrust**  
mit einer Tomaten-Pinienkernkruste, feinem Blattspinat und Parmesan-Risotto

**Involtinis von der Pute**  
Putenröllchen mit Schinken und Oliven gefüllt, in einer toskanischen Tomatensauce mit Ratatouille-Gemüse und Gnocchis in Limettenbutter

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

**Gebratener Steinbeißer**  
mit Safranschaum, Ratatouille-Gemüse und Zitronen-Wildreis

**Zucchini unter der Oliven-Kräuter-Kruste**  
gebratener Fenchel in Orangenbutter und Kartoffelgratin (veg.)

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

## *Desserts*

**Sauerampfer-Joghurt-Eis** mit Erdbeersalat und Vanilleschaum

**Mousse von weißer Schokolade** mit sous vide gegartem Rhabarber und Haselnusserde

**Apfel-Mandel-Crumble** mit Boskop-Sorbet und Zimtsahne

**Lauwarmes Schokoladenküchlein** mit Sauerrahmeis und marinierten Beeren

**Gefüllter Bratapfel** mit Walnusseis und Zimt-Espuma

**Honig-Karamell-Parfait** mit Mandelkrokant und gebackene Birne

## Landhaus-*Buffets*

(von Oktober bis April)

Ein wunderbares Arrangement für ein stimmungsvolles und wetterunabhängiges Fest: Sie feiern in unserem lichten, hellen Großen Salon oder wahlweise im urigen Gewölbekeller. Bei den „Mediterranen Köstlichkeiten“ reichen wir Vorspeise und Dessert am Platz, den Hauptgang gibt es vom Buffet. Die „Lieblingsgerichte“ bieten wir als reines Buffet an.

Verfügbar ab 30 Personen.

### **Inklusiv-Leistungen**

#### **Raummiete**

- ✓ Raumbereitstellung des Großen Salons oder des Gewölbekellers von 17.30-24.00 Uhr
- ✓ Wahlweise auch als Mittagessen von 11.00-15.00 Uhr verfügbar

#### **Dekoration**

- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband und weißen Servietten
- ✓ Windlichter mit weißen Kerzen und kleine jahreszeitliche Tischdekoration
- ✓ Menükarten

#### **Getränkepauschale**

Für die Dauer von vier Stunden servieren wir:

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

#### **Menü-*Buffet*-Kombination**

- ✓ Wahlweise in den Varianten „Mediterrane Köstlichkeiten“ oder „Lieblingsgerichte“

Preis pro Person ab 69,00 €\*

\*Je nach Speisenauswahl, Personenanzahl und Wochentag kann der Preis evtl. höher liegen.

## *Mediterrane Köstlichkeiten*

Unser mediterranes Buffet servieren wir Ihnen als Kombination: Vor- und Nachspeise am Platz, den Hauptgang bauen wir als Buffet auf.

### *Rucolasalat*

mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesanspänen

oder

### *Toskanischer Brotsalat*

mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan und Salsiccia-Chips

oder

### *Italienische Antipasti*

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

oder

### *Carpaccio vom Rind*

an Rucola mit Kirschtomaten, Pinienkernen und frischem Parmesan

\*\*\*

### Vom Buffet

#### *Schweinefilet Saltimbocca*

Medaillons vom Landschwein mit Schinken und Salbei umhüllt

#### *Involtinis vom Kalb*

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

Mediterranes Grillgemüse

Gebratene Gnocchis in Salbeibutter

Kartoffelgratin

\*\*\*

#### *Panna Cotta*

mit frischen Früchten und Vanille-Espuma

oder

#### *Tiramisu*

mit Kaffeecremeeis und marinierten Beeren

## *Lieblingsgerichte*

Bei unserem Buffet „Lieblingsgerichte“ werden alle Speisen in Form eines Buffets aufgebaut.

### *Jahreszeitliche Salatvariation*

natur und mariniert, Himbeer-Vinaigrette und Walnuss-Dressing

### *Marinierter Tafelspitz*

mit Kräutersenf-Vinaigrette

### *Dreierlei vom Fisch*

Räucherlachs, Lachs-Tatar und Räucherforelle mit Sahnemeerrettich

### *Zwiebelkuchen*

mit Speck

### *Brotkorb*

Ofenfrische Stangenbrote und verschiedene Brotsorten

\*\*\*

Hochzeitsuppe mit Leberknödeln und Kräuterflädle

\*\*\*

### *Filet vom Landschwein*

mit Calvados-Apfel-Rahmsauce

### *Geschmorte Rinderbraten*

in Spätburgunder-Sauce

Serviettenknödel

Buttermilchspätzle

Buntes Marktgemüse der Saison

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Verschiedene Eissorten

# Landhaus-Barbecue

(Ganzjährig)

Ein Barbecue im Landhaus mit seinem idyllischen Hof und Garten ist genau das passende Erlebnis für Sie und Ihre Gäste, wenn Sie eine legere, fröhliche Feier wünschen. In den kühleren Monaten essen Sie wohlig-warm in unserem Großen Salon oder Gewölbekeller. Hier bauen wir Ihr Buffet schon mit allerlei Köstlichkeiten auf und ergänzen es um das frische Grillgut.

Das Landhaus-Barbecue bieten wir wie folgt an:

Von Mai bis September:	Freitags und sonntags ab 40 Personen Samstags ab 45 Personen
Von Oktober bis April:	Freitags, samstags und sonntags ab 35 Personen

## Inklusiv-Leistungen

### Garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen.

### Location-Miete

- ✓ Exklusive Nutzung der gesamten Location von 17.30-24.00 Uhr: Feiern in Hof und Garten bis 22.00 Uhr, anschließend Wechsel in den Gewölbekeller oder Großen Salon
- ✓ Wahlweise auch von 11.00-18.00 Uhr buchbar

### Weißer Zelte (nur von Mai-September)

- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung
- ✓ Heizstrahler und Wolldecken

### Dekoration

- ✓ Dezentere Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband, weißen Servietten, Menükarten, Windlichter mit weißen Kerzen und kleine jahreszeitliche Tischdekoration

### Barbecue-Buffet

- ✓ Barbecue-Buffet mit Live-Cooking (siehe S. 14-15)
- ✓ Regionales Fleisch von einem Bauernhof mit Landmetzgerei aus dem Nachbardorf
- ✓ Frisch und liebevoll zubereitet, unter Verzicht auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker

### All-Inclusive-Getränkepauschale

Für die Dauer von fünf Stunden servieren wir:

- ✓ 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

Preis pro Person ab 75,00 €

## *Barbecue-Bufferet „Sommer“*

(Mai bis September)

### Frische Salate

natur und mariniert, Himbeer-Vinaigrette und Walnuss-Dressing

### Antipasti da Siziliana

gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika

### Caprese

Fränkische Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

### Toskanischer Pastasalat

mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

### Rote Linsen-Salat

mit Äpfeln und Cranberries

### Brotkorb

Ofenfrische Stangenbrote, Oliven- und Tomaten-Ciabatta

### Vom Grill:

Fränkische Bratwürstchen

Kräutersteaks vom Landschwein

Saftige Rinderhüftsteaks

Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade

Lachssteaks mit Kräutern und Zitrone

Champignons mit einer Gorgonzola-Füllung

Kleine Maiskolben in Chili-Honig-Butter

Kartoffelecken mit Kräuterquark

### Verschiedene Dips

Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Mango-Chutney, Tomaten-Salsa und Kräuterbutter

### Desserts

Sommerlicher Obstsalat

Mousse au Chocolat mit Erdbeeren

Buttermilch-Limetten-Mousse

Bitte beachten Sie, dass sich die einzelnen Gerichte saisonal verändern können.

## *Barbecue-Buffet „Winter“*

(Oktober bis April)

Herbstliche Salate  
natur und mariniert, Himbeer-Vinaigrette und Walnuss-Dressing

Fenchel-Birnen-Salat

Pikante Mini-Frikadellen  
mit Maronen und Äpfeln

Kaltes Roastbeef  
mit Sauce Tartare

Quiche Lorraine  
mit Lauch und Speck

Brotkorb  
Ofenfrische Stangenbrote, Oliven- und Tomaten-Ciabatta, Walnussbrot

\*\*\*

### **Vom Grill**

Wildbratwürste

Kräutersteaks vom Landschwein

Saftige Rinderhüftsteaks

Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade

Kürbisspalten mit Gorgonzola

gerösteter Rosenkohl mit Honig und Speck

Ziegenkäse mit Walnusskruste

Rosmarin-Kartoffeln

Verschiedene Dips und Chutneys

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Gewürzorange

Bratapfel-Tiramisu

Spekulatius-Panna Cotta

Bitte beachten Sie, dass sich die einzelnen Gerichte saisonal verändern können.

## *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
- ❖ Schweinefilet-Spieß mit Speckpflaume
- ❖ Saftige Rumpsteaks
- ❖ Zartes Rinderfilet
- ❖ Lamm-Aprikosen-Spieße
- ❖ Garnelenspieße mit Zitrone und Chili
- ❖ Saibling mit Speckwürfelchen in Folie
- ❖ Seeteufel-Spieße mit Paprika und Chorizo
- ❖ Wolfsbarsch mit Nussbutter
- ❖ Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- ❖ Mit Feta gefüllte Grilltomate
- ❖ Mango-Halloumi-Spieße
- ❖ Eingelegter Schafskäse in der Folie
- ❖ Bunte Gemüsespieße

### Vorspeisen

- ❖ Shrimps-Cocktail mit Lauchzwiebeln und Orangen
- ❖ Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- ❖ Marinierte Rote Bete mit Feta-Kräuter-Kruste
- ❖ Mango mit Mozzarella auf Rucola
- ❖ Griechischer Salat
- ❖ Orientalischer Couscous-Feigen-Salat
- ❖ Rote Linsen-Salat mit Äpfeln und Cranberries
- ❖ Mini-Frikadellen „Toskanische Art“
- ❖ Bulgursalat mit Orangen

### Dips

- ❖ Basilikum-Zitronenbutter
- ❖ Erdnuss-Sauce
- ❖ Hausgemachtes Pesto
- ❖ Apfel-Ingwer-Chutney
- ❖ Honig-Senf-Sauce
- ❖ Tsatsiki
- ❖ Pfeffer-Orangen-Sauce,
- ❖ Aioli (Knoblauch-Dip)

### Desserts

- ❖ Panna Cotta mit Waldbeermark
- ❖ Tiramisu oder Erdbeer-Tiramisu (sais.)
- ❖ Mascarpone-Creme mit Himbeeren
- ❖ Crème Brûlée
- ❖ Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
- ❖ Lauwarmes Schokoladentörtchen im Glas
- ❖ Verschiedene Eissorten



## Verschiedene Extras zu Ihrer Feier

Zu dem von Ihnen gewählten Arrangement bieten wir Ihnen eine Reihe von Angeboten, die Sie ergänzend hinzubuchen können, um Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen individuell abzurunden.

### Sektempfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem prickelnden Glas Sekt und wählen Sie aus unseren verschiedenen Empfangspauschalen.

<b>Empfangspauschale 1</b>	6,50 €
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Fränkischer Secco vom Weingut Schloß Sommerhausen</li> <li>❖ Orangensaft, Mineralwasser und Knabbergebäck für eine Dauer von 1 Stunde</li> </ul>	
<b>Empfangspauschale 2</b>	8,50 €
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Zwei jahreszeitliche Bowlen mit frischen Früchten</li> <li>❖ Knabbergebäck für eine Dauer von 1 Stunde</li> </ul>	
<b>Empfangspauschale 3 (nur in den Wintermonaten)</b>	8,50 €
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Hausgemachter Gewürzglühwein und Punsch</li> <li>❖ Winterliches Gebäck für eine Dauer von 1 Stunde</li> </ul>	

### Aperitif

Besonders bei Geburtstagen wird der klassische Sektempfang gerne aufgepeppt oder ganz durch einen erfrischenden Cocktail ersetzt. Wie wäre es mit:

<b>Glas Sekt mit</b> Weinbergpfirsichlikör, Rhabarberlikör, Brombeerlikör, Quittenlikör	0,1 l	4,00 €
<b>Aperol Sprizz</b> Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,50 €
<b>Hugo</b> Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,50 €
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeere	0,2 l	5,50 €

## *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 Melonenkugelchen	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)

## Kaffee & Kuchen

Ergänzen Sie Ihre Landhaus-Feier am Nachmittag doch um Kaffee und Kuchen.

**Kaffee & Kuchen in einem separaten Raum** pro Person 17,50 €\*  
 ✓ Raumbereitstellung eines anderen Raumes für ca. zwei Stunden

- ✓ Zweite Eindeckung der Tische mit Tischdecken, Windlichter mit Kerzen und kleiner Tischdekoration
- ✓ Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten
- ✓ Verlängerung der Getränkepauschale inkl. Filterkaffee und Tee um zwei Stunden

**Kaffee & Kuchen im gleichen Raum** pro Person 13,50 €\*  
 ✓ Ihre Raumnutzung verlängert sich um ca. zwei Stunden von 15.00-17.00 Uhr

- ✓ Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten
- ✓ Verlängerung der Getränkepauschale inkl. Filterkaffee und Tee um zwei Stunden

**Auswahl an Kuchen und Torten** pro Person 13,50 €\*  
 Eine Auswahl schmackhafter Blechkuchen und Torten können Sie auch über uns beziehen. Wenn Sie das wünschen, lassen wir Ihnen gerne eine Übersicht unserer Kuchen und Torten zukommen.

\*Gültig ab 25 vollzahlenden Personen, bei geringerer Personenzahl Preis auf Anfrage

## Zu späterer Stunde

Als herzhafte Ergänzung zu Ihrer Feier, falls Sie diese in den Abend hinein fortsetzen möchten, eignen sich folgende leckere Kleinigkeiten (ab 20 Personen):

Currywurst mit Brötchen	4,20 €
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speckwürfeln	4,50 €
Deftige Gulaschsuppe mit Bauernbrot	4,50 €
Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln	5,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	6,50 €
Rustikale Platte mit internationaler Käseauswahl und frischen Früchten, Landjägern, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	7,00 €
Fränkische Brotzeit mit Rot- und Weißgelegter, Rohschinken, Hausmacher Wurst, Obatzda, dazu Butter und Brotkorb	7,50 €

## 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 „Landhaus Liebe“ 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 „Landhaus-Liebe“ 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

Natürlich bereiten wir den von Ihnen gebuchten Raum bzw. im Sommer die Zelte für Ihre Veranstaltung vor und decken diesen ein. Wenn Sie einen weiteren Raum oder den Garten, beispielsweise 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 € pro Person berechnen müssen.

### Kuchenbuffet

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 Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

### 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 € 30 pro 0,7 l Flasche bzw. € 45 pro 1,0 l Flasche.

### Veranstaltungsende

Veranstaltungen enden in der Regel um 24.00 Uhr. Uhr (Ausnahme: Kaffeetafeln finden in der oben genannten Zeitspanne statt). Für die Zeit ab 24.00 Uhr bzw. für Kaffeetafeln für die Zeit vor oder nach der beim Arrangement genannten Dauer fällt eine Gebühr von € 85 pro Verlängerungsstunde an. Diese Mehrkosten werden in der Rechnung entsprechend ausgewiesen. Der Veranstalter gibt durch seine Zustimmung zur Veranstaltungsverlängerung gleichfalls sein Einverständnis zur Zahlung der Mehrkosten. Als Zustimmung gilt auch, wenn die Veranstaltung stillschweigend über 24.00 Uhr hinaus fortgesetzt wird. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass ab 3.00 Uhr die Sperrstunde beginnt.