



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 oder rufen uns einfach an unter 09334-975995.

Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

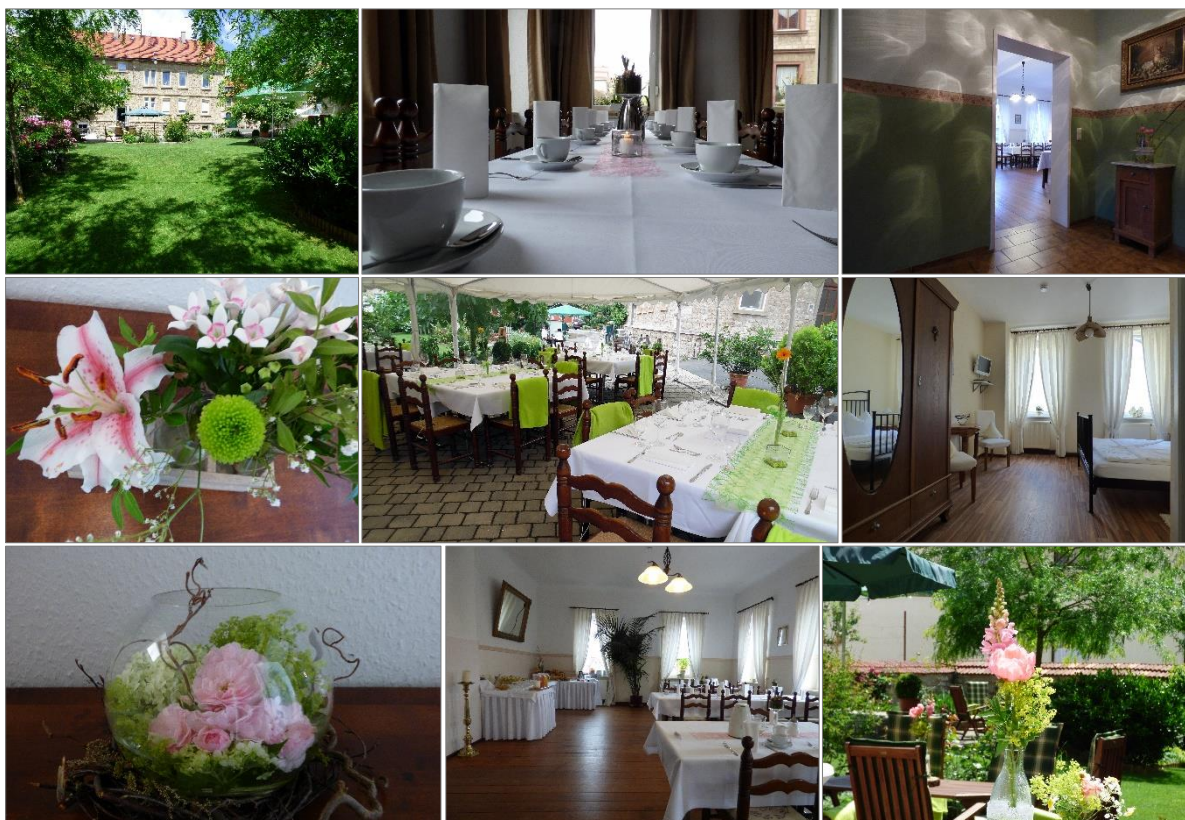
Es würde uns freuen, Sie bei uns zu begrüßen.

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 m²) 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 m² 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 m²) 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

Gemütliches Gästezimmer – für süße Träume

Unsere Gäste können auf Wunsch eine Übernachtung in unserem liebevoll eingerichteten Gästezimmer buchen, mit reichhaltigem Frühstück am nächsten Morgen. Ein entspannter Ausklang für Ihr Fest.



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 35 Personen.

Inklusiv-Leistungen

Raummiete

- ✓ Raumbereitstellung des Großen Salons 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-Buffer

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Brötchen und Croissants

Roher und gekochter Schinken

Italienische 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

Filet vom Landschwein in Pfeffer-Orangen-Sauce

Kartoffel-Gratin

Saisonales Marktgemüse

Buttermilch-Limetten-Mousse

Mousse au Chocolat

Odaia 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.

Von Mai bis September: ab 35 Personen
 Von Oktober bis April: ab 20 Personen

Inklusiv-Leistungen

Raummiete

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder des Großen Salons von 14.30-17.30 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 Wolldecken

Dekoration & Hussen

- ✓ Festliche Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband, weißen Servietten, Windlichtern mit weißen Kerzen, Menükarten und kleinen Blumengestecken
- ✓ Weiße Hussen 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 hausgemachten Kuchen und Torten

pro Person 12,50 €

Eine Auswahl schmackhafter hausgemachter 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

Geschmorter 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.

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

Aperitif

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

Glas Sekt mit Weinbergpfirsichlikör, Rhabarberlikör, Brombeerlikör, Quittenlikör	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,50 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,50 €
Lillet Berry 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 Melonenkügelchen	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 hausgemachten Kuchen und Torten pro Person 12,50 €*
 Eine Auswahl schmackhafter hausgemachter 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 herzhaftes 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.