



Heiraten in der kühleren Jahreszeit 2018

(Oktober bis April)

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie Interesse daran haben, Ihre Hochzeit bei uns im Landhaus Odaia zu feiern. Gerade Hochzeiten in der kühleren Jahreszeit – im Frühling, im goldenen Herbst oder bei klirrender Kälte im Winter, haben einen ganz eigenen Charme. Diesen können Sie bei uns mit Ihren Gästen an einem unvergesslichen Tag spüren.

Unsere verschiedenen Arrangements, aus denen Sie für Ihre Hochzeitsfeier wählen können, beinhalten jeweils eine Reihe von Leistungen als Gesamtpaket. Zusammen mit unserer romantischen, liebevoll gestalteten Location wird Ihr Fest ein wunderschönes Erlebnis.

Als Ort für eine freie Trauung bietet unser Gewölbekeller einen einzigartigen Rahmen.

Selbstverständlich können Sie Ihre Feier aber auch ganz individuell planen. Wir beraten Sie persönlich, um Ihre Feier nach Ihren Wünschen auszurichten.

Besonders herzlich willkommen sind uns auch Familien mit Kindern. Bei uns finden alle, ob groß oder klein, ausreichend Platz und Raum.

Sollten Sie Fragen haben oder möchten einen Termin mit mir vereinbaren, dann schreiben Sie mir jederzeit an info@odaia.de oder rufen einfach an unter 09334-975995. Ich stehe 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-Liebe	S. 4
Italienische Landhochzeit	S. 8
Landhaus-Brunch	S. 10
Romantische Kaffeetafel	S. 12
Barbecue-Hochzeit	S. 13
Verschiedene Extras zu Ihrer Feier	
Aperitif-Empfang	S. 17
Flying Buffet	S. 18
Kaffee & Kuchen	S. 19
Zu späterer Stunde	S. 19
Allgemeine Informationen	S. 20

Unsere Räumlichkeiten

Eleganter Großer Salon – für eine stilvolle Feier

Mit fast 70 m² haben im hellen Salon, dem Herzstück unseres Hauses, auch größere Hochzeitsgesellschaften bequem Platz. Eine wunderbare Möglichkeit, wie Sie Ihre Heirat 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

Romantischer Gewölbekeller – für fröhliche Runden

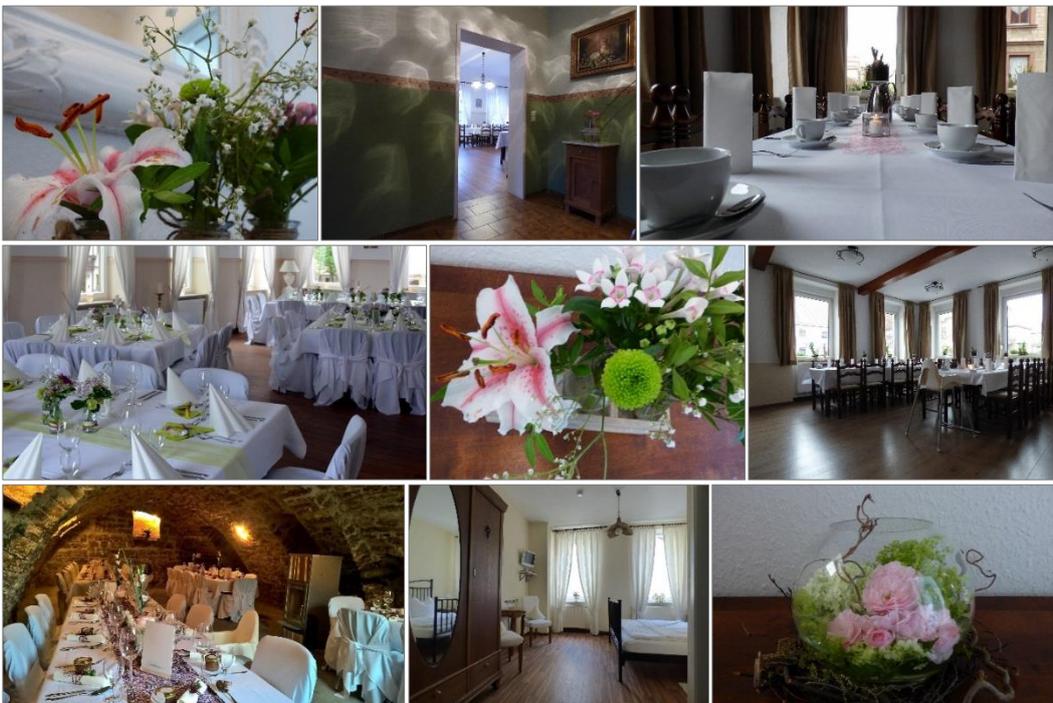
Im Winter verbreitet ein Kaminofen im Gewölbekeller (ca. 55 m²) wohlige Wärme. Wenn Sie in der Nebensaison heiraten möchten, finden Sie hier einen originellen Rahmen für Ihre Traumhochzeit oder freie Trauung. Genießen Sie die romantische Stimmung bei Kerzenlicht.

Gästeanzahl: max. 40 Personen

Behagliches Stübchen – für kleine, aber feine Zusammenkünfte

Unser Stübchen ist genau das Richtige für einen stilvollen Aperitif-Empfang zu Ihrer Feier im Großen Salon oder Gewölbekeller oder ein gemeinsames Essen nach einer standesamtlichen Hochzeit. Auch für eine Silberne oder Goldene Hochzeit im kleinen Kreise finden Sie hier einen wunderbaren Rahmen.

Gästeanzahl: max. 24 Personen/max. 40 Personen zum Aperitif-Empfang



Landhaus-Liebe

(von Oktober bis April)

Das Richtige für alle, die mit ihren Lieben in einem kleinen, aber feinen Rahmen feiern möchten. Stellen Sie sich aus unseren festlichen Jahreszeitenmenüs selbst Ihr Wunschmenü zusammen.

Verfügbar für 15 bis 30 Personen.

Inklusiv-Leistungen

Location-Miete

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens, Großen Salons oder 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 Stoffservietten
- ✓ Windlichter mit weißen Kerzen und jahreszeitliche Tischdekoration mit Naturmaterialien
- ✓ Menükarten

Getränkepauschale

Für die Dauer von vier Stunden servieren wir:

- ✓ Aperitif-Empfang mit fränkischem Secco oder Secco Rosé und Orangensaft
- ✓ 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

4-Gänge-Menü

- ✓ Jahreszeiten-Hochzeitsmenü gemäß Ihrer Auswahl (siehe S. 5 - 7)

Preis pro Person ab 89,00 €*

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

Jahreszeitenmenüs - Vorschläge

Bitte stellen Sie sich aus den nachfolgenden Vorschlägen Ihr Wunschmenü zusammen. Wir erstellen Ihnen dann ein konkretes Angebot. Gerne bieten wir Ihnen auch ein vegetarisches Menü an.

Frühlingserwachen

„Flieder“

**Thunfisch-Carpaccio mit Mango-Chili-Vinaigrette,
Wildkräutersalat und mariniertem weißen Spargel**

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

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

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

„Hortensie“

**Carpaccio vom Weiderind
mit Rucola, Basilikum-Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten**

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

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

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

Goldener Herbst

„Ahorn“

Karamellierte Ziegenkäsetaler
mit Feldsalat und Kürbis-Chili-Chutney

Samtsuppe von Steinpilzen
mit Gemüseperlen und Croutons

Spanferkelbäckchen
mit Vichy-Karotten und Röstzwiebel-Kartoffelpüree

Apfel-Mandel-Crumble
mit Boskop-Sorbet und Zimtsahne

„Kastanie“

Herbstsalate

mit rosa gebratener Entenbrust, roter Beete mit Balsamico und karamellisierten Walnüssen

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

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

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Sauerrahmeis und marinierten Beeren

Schneegestöber

„Tannenzapfen“

Sous Vide gegarte Kalbssemerrolle
mit Kräutersenfinaigrette, Wildkräutersalat und Rettich

Ochsenschwanzsuppe
mit Gemüse und Enoki-Pilzen

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

Gefüllter Bratapfel
mit Walnusseis und Zimt-Espuma

„Wichtel“

Lachs-Heilbutt-Carpaccio
mit Limonen-Crème-Fraiche, Wildkräutersalat und frittierter Schwarzwurzel

Samtsuppe von geräucherter Paprika
mit gebackenem Tramezzini und Kresse

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

Honig-Karamell-Parfait
mit Mandelkrokant und gebackene Birne

Italienische Landhochzeit

(von Oktober bis April)

Ein wunderbares Arrangement für eine stimmungsvolle und wetterunabhängige Hochzeit: Sie feiern in unserem lichten, hellen Salon oder wahlweise im romantischen Gewölbekeller. Wie auf einem italienischen Landgut verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit mediterranen Köstlichkeiten.

Verfügbar ab 30 Personen.

Inklusiv-Leistungen

Location-Miete

- ✓ Raumbereitstellung des Großen Salons oder 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
- ✓ Toskanisch-rustikale Tischdekoration mit Baumscheiben und Windlichtern
- ✓ Menükarten

Getränkepauschale

Für die Dauer von vier Stunden servieren wir:

- ✓ Aperitif-Empfang mit Prosecco und Orangensaft
- ✓ 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

Menü-Buffer-Kombination

- ✓ Italienische Spezialitäten gemäß Vorschlag (Vorspeise und Nachspeise als Menü serviert, Hauptgang als Buffet)

Preis pro Person ab 79,00 €*

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

Italienisches Menü

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 Weiderind

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 Früchte und Vanille-Espuma

oder

Tiramisu

mit Kaffeecremeeis und marinierten Beeren

Hochzeits - Brunch

(Oktober-April)

Wenn Sie sich eine etwas ungewöhnlichere Hochzeitsfeier vorstellen, ist vielleicht unser Landhaus-Brunch der richtige Rahmen für Sie und Ihre Gäste. Diesen können Sie auch unter der Woche, beispielsweise im Anschluss an Ihre standesamtliche Trauung, buchen. Auf Wunsch können Sie diesen mit einer gemütlichen Kaffeetafel im Anschluss noch etwas verlängern.

Verfügbar ab 20 Personen.

Inklusiv-Leistungen

Raummiete

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder des Großen Salons, je nach Gästezahl, von 11.00-15.00 Uhr

Dekoration & Hussen

- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband, weißen Servietten, Windlichtern mit weißen Kerzen und kleinen Blumengestecken

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)

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

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-Lauch-Gratin

Saisonales Marktgemüse

Buttermilch-Limetten-Mousse

Mousse au Chocolat mit marinierter Mango

Romantische Kaffeetafel

(Oktober-April)

Ein schönes Arrangement auch für kleine Hochzeitsgesellschaften: Laden Sie Ihre Hochzeitsgäste zu einer gemütlichen, ganz privaten Kaffeetafel in unsere Location ein. Dies ist an jedem Wochentag ein schöner Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier in der kühleren Jahreszeit. Von Oktober bis April können Sie die Kaffeetafel nämlich auch samstags buchen.

Verfügbar ab 20 Personen.

Inklusiv-Leistungen

Raummiete

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder des Großen Salons, je nach Gästezahl, von 14.00-17.30 Uhr

Dekoration & Hussen

- ✓ Festliche Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, farbigem Tischband, weißen Servietten, Windlichtern mit weißen Kerzen und kleinen Blumengestecken

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 35 €

Extras

Auswahl an Kuchen und Torten

pro Person 13,50 €

Eine Auswahl schmackhafter Blechkuchen und Torten können Sie auch über uns beziehen. Bitte lassen Sie uns wissen, falls Sie diese Option wünschen.

Jahreszeitenempfang

pro Person 3,50 €

In den Wintermonaten können Sie sich anstelle des Begrüßungssekts zum Empfang hausgemachten Gewürzglühwein und Punsch servieren lassen (für eine Dauer von ½ Std.).

Barbecue-Hochzeit

(Oktober bis April)

Auch außerhalb der klassischen Hochzeitsmonate ist unsere Barbecue-Hochzeit das passende Erlebnis, wenn Sie eine entspannte Feiertmosphäre schätzen. Wir grillen für Sie im Freien, aber gegessen wird wohlig-warm in unseren Veranstaltungsräumen. Hier bauen wir Ihr Buffet schon mit allerlei Köstlichkeiten auf und ergänzen es um das frische Grillgut. Unser Vorschlag ist dafür der helle Salon. Nach dem Essen können Sie für Ihre Hochzeitsparty in den Gewölbekeller wechseln.

Verfügbar 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
- ✓ Raumbereitstellung des Großen Salons und Gewölbekellers von 17.30 Uhr bis 24.00 Uhr

Dekoration

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

Barbecue-Buffer

- ✓ Mediterranes Barbecue-Buffer (siehe S. 14-16), serviert im Salon
- ✓ Frisch und liebevoll zubereitet, unter Verzicht auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker

All-Inclusive-Getränkepauschale

Für die Dauer von fünf Stunden servieren wir:

- ✓ Zum Aperitif-Empfang fränkischen Secco und Orangensaft
- ✓ 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

Mitternachtsimbiss

- ✓ Zu späterer Stunde internationale Käseauswahl mit frischen Früchten, serviert im Gewölbekeller

Gästezimmer

- ✓ Dem Brautpaar steht ein Gästezimmer kostenfrei zur Verfügung, Frühstück inklusive

Preis pro Person 89 €

Barbecue-Buffer „Herbst & Winter“

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.

Barbecue-Buffer „Frühling“

Frische Salate

natur und mariniert, Himbeer-Vinaigrette und Walnuss-Dressing

Antipasti da Siziliana

gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons

Caprese

fränkische Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Toskanischer Pastasalat

mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Rote Linsen-Salat

mit Äpfeln und Cranberries

Brotkorb

Walnussbrot, Oliven- und Tomaten-Ciabatta, ofenfrisches Stangenweißbrot

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.

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.

Aperitif-Empfang

In unseren Arrangements ist bereits ein prickelndes Glas Sekt zum Empfang eingeschlossen. Wir stellen dafür Stehtische bereit, die mit weißen Hussen und Windlichtern oder kleinem Blumenarrangement eingedeckt werden.

Besonders bei kleineren Gesellschaften 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 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 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 €

Allgemeine Informationen

Personenzahl

Bei den in der Mappe genannten Personenzahlen handelt es sich immer um vollzählende 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 eventuell 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 „Landhaus Liebe“ sind 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.

Hochzeitsfeiersversicherung

Mit einer speziellen Hochzeitsversicherung sichern Sie Ihre Hochzeitsfeierlichkeiten finanziell ab. Sollte die Feierlichkeit abgesagt werden müssen, übernimmt die Versicherung die vom Restaurationsbetrieb vertraglich geschuldeten Arrangement-Kosten für den Ausfall der Feier. Nähere Informationen finden Sie z. B. unter www.hansemerkur.de.