



Taufe feiern

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.

Für eine Feier nach einer kirchlichen Taufe oder verbunden mit einer freien Taufe im Landhaus bieten unsere Veranstaltungsräume einen sehr privaten und stilvollen Rahmen. Besonders der große Hof und Garten ist bestens für Kinder geeignet ist, da diese frei und in geschütztem Umfeld durch den geschlossenen Hof, spielen können. Eltern finden hier einen für sich entspannten Rahmen um die Zeit mit Familie und Freunden genießen zu können.

Wir haben für Ihre Tauffeier verschiedene Arrangements zusammengestellt:

- Festessen „Sternchen“
- Festbuffet „Bambino“
- Brunch „Träumerle“
- Gartenfest „Goldschatz“ mit Barbecue
- Kaffeetafel „Purzel“

Weitere Extras zu Ihrer Feier finden Sie in unserer Bankettmappe.

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.

Es würde uns freuen, Sie bei uns zu begrüßen.

Herzliche Grüße

Claudia Haaf
Ihre Gastgeberin



Festessen „Sternchen“

Ideal für kleine Gesellschaften ab 20 Personen. Folgende Leistungen sind dabei enthalten:

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von ca. 12.00-15.00 Uhr
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale mit zwei Tischweine, Pils und Hefeweizen, Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke (Dauer 3 Stunden)
- ✓ 3-Gänge-Menü

Preis pro Person ab 55,00 €*

Menüvorschläge

Menü I

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberklöße und Kräuterflädle

Medaillons vom Landschwein
in Champignonrahmsauce, Bohnen
im Speckmantel und Butterspätzle

Apfelkräpfle
mit Vanilleeis und Sahne

Menü IV

Tomatencremesuppe
mit Basilikumsahne und Croutons

Poulardenbrust
unter einer Kräuterpesto-Kruste,
Broccoli-Romanesco-Röschen
und Gnocchis in Zitronenschaum

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit rotem Beerenragout

Menü II

Riesling-Senf-Süppchen
mit Schwarzbrotcroutons

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

Weißer Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten

Menü III

Toskanischer Brotsalat
mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan
und Salsiccia-Chips

Involtinis vom Kalb
gefüllt mit Mozzarella und Tomaten
in Salbei-Sauce, mediterranes
Ofengemüse und Bandnudeln

Cashew-Sauerrahmeis
mit karamellisierten Pfirsichen

* Bitte sehen Sie obige Preise als „ab“-Preise. Die einzelnen Gerichte können sich saisonal verändern und Preisschwankungen unterliegen. Lassen Sie uns einfach Ihre Wünsche wissen und wir machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Festbuffet „Bambino“

Ideal für Gesellschaften ab 30 Personen. Folgende Leistungen sind dabei enthalten:

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von 12.00-15.00 Uhr
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen, Menükarten und kleine jahreszeitliche Tischdekoration
- ✓ Getränkepauschale mit zwei Tischweine, Pils und Hefeweizen, Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke (Dauer 3 Stunden)
- ✓ Festbuffet gemäß nachfolgender Vorschläge

Preis pro Person ab 59,00 €

Fränkische Klassiker

Feldsalat mit Speckwürfeln
und karamellisierten Walnüssen

kalter Schweinebraten mit Remoulade

Zwiebelkuchen

Brotkorb mit Bauernbrot

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberklößle und Kräuterflädle

Medaillons vom Landschwein
in Champignon-Rahmsauce

Onglet vom Rind
in Schokoladen-Balsamico-Sauce

Wirsing-Speck-Gemüse

Semmelknödel

Eierspätzle

Apfelküchle mit Vanillesauce

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Mediterranea

Rucolasalat mit Pinienkernen,
Kirschtomaten und Parmesanspänen

Italienische Antipasti

Gegrillte Paprika, Auberginen- und
Zucchinischeiben, marinierte Oliven

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Brotkorb mit Ciabatta und Baguette

Schweinefilet Saltimbocca
mit Schinken und Salbei

Involtinis von der Pute
mit Oliven und Schinken gefüllt,
in einer toskanischen Tomatensauce

mediterranes Grillgemüse

Thymian-Polenta-Plätzchen

Gnocchis in Zitronennbutter

Panna Cotta mit Waldbeermark

Erdbeer-Tiramisu

Brunch „Träumerle“

Genießen Sie Ihre Tauffeier in Form eines herrlichen Sonntagsbrunches mit Ihren Lieben. Gerade für Familien mit Kindern bietet sich diese zeitliche Gestaltung Ihrer Feier an. Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 25 Personen):

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von ca. 11.00-14.30 Uhr
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen, Menükarten
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Brunchbuffet mit Kaffee, Tee, Frühstücksklassikern, warmen Gerichten und Dessert

Preis pro Person ab 45,00 €

Brunchbuffet

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen, Bauernbrot und Croissants

Roher und gekochter Schinken, Aufschnittwurst und Salami

Käseauswahl mit Weintrauben

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Frischer Obstsalat

Gekochtes Ei, Spiegel- oder Rühreier - frisch aus der Küche

(auf Wunsch mit krossem Speck oder Tomaten)

Gegen 12.00 Uhr wird das Buffet um folgende Speisen ergänzt:

Saisonale Salatauswahl

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Kleine Medaillons von Huhn und Schwein in Pfeffer-Orangen-Sauce

Kartoffelgratin

saisonales Marktgemüse

Mousse au Chocolat

Andere Getränke werden nach Verzehr berechnet.

Gartenfest „Goldschatz“

Wünschen Sie sich die Tauffeier als gut gelaunte, lockere Sommerparty? Genießen Sie außerdem gerne Grillspezialitäten und möchten zusehen, wie wir die Köstlichkeiten frisch für Sie und Ihre Gäste zubereiten? Dann wäre ein sommerliches Barbecue das passende Erlebnis für Sie und Ihre Gäste. Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 30 Personen):

- ✓ Location-Nutzung mit Hof und Garten von ca. 11.30-15.00 Uhr
- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung, Heizstrahler und Wolldecken
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen, Menükarten und jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale mit zwei Tischweinen, Pils und Hefeweizen, Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke (Dauer 3 Stunden)
- ✓ Barbecue Buffet

Preis pro Person ab 69,00 €

Barbecue Buffet

Frische Salate mit zweierlei Dressings

Antipasti mit gegrillten Paprika, Zucchini- und Auberginescheiben

Fränkische Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Toskanischer Pastasalat mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Brotkorb mit Baguette, Walnussbrot, Oliven- und Tomaten-Ciabatta

Fränkische Bratwürstchen

Kräutersteaks vom Landschwein

Saftige Rinderhüftsteaks

Tandoori-Hähnchenspieße in Joghurtmarinade

Maiskolben in Honig-Butter

Bunte Gemüsespieße

Kartoffelecken mit Kräuterquark

Dazu servieren wir verschiedene Saucen, Dips und Kräuterbutter

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Verschiedene Eissorten

Gerne können Sie Ihr Barbecue abwandeln. Nähere Infos finden Sie in unserer Bankettmappe.

Kaffeetafel "Wurzel"

Neben der eigenen Hochzeit ist für junge Eltern die Taufe ihres Neuankömmlings eines der bedeutendsten Familienfeste. Sie wollen aber nicht so groß feiern, diesem einmaligen Anlass jedoch einen gebührenden Rahmen geben? Dann laden Sie Ihre Lieben doch zu einer gemütlichen, ganz privaten Kaffeetafel in unsere schöne Location ein.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen):

- ✓ Raumbereitstellung des Stübchens oder Großen Salons von 14.30-17.30 Uhr
- ✓ Geschmackvolle Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Windlichter mit Kerzen und Menükarten
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit kleinen Blumengestecken
- ✓ Getränkepauschale für die Dauer von 3 Stunden:
 - Zum Empfang fränkischer Secco und Orangensaft
 - Filterkaffee und Teestation von Eilles Tee
 - Mineralwasser, Säfte und alkoholfreie Getränke
- ✓ Gedeckgeld für mitgebrachte Kuchen und Torten

Preis pro Person ab 35,00 €

EXTRA - Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

pro Person 8,50 €

Gerne können Sie auch eine Auswahl schmackhafter hausgemachter Blechkuchen und Torten über uns beziehen.



Zum Empfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem prickelnden Glas Secco und oder einem köstlichen Aperitif-Cocktail.

Fränkischer Secco Weingut Schloss Sommerhausen	0,75 l	21,50 €
Glas fränkischer Secco verfeinert mit Weinbergpfirsich-, Johannisbeer- oder Brombeerlikör	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,00 €
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,00 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeere	0,2 l	5,00 €
Jahreszeitliche Bowle mit frischen Früchten (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,00 €

Kaffee & Kuchen

Ergänzen Sie Ihre Tauffeier am Nachmittag doch um Kaffee und Kuchen.

Kaffee & Kuchen	13,00 €
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ihre Raumnutzung verlängert sich um zwei Stunden ✓ Gedeck (Tellergeld) für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten ✓ Verlängerung der Getränkepauschale inkl. zwei Tischweinen, Pils und Hefeweizen, Mineralwasser, Säfte, alkoholfreie Getränke, Filterkaffee und Tee (Dauer 2 Stunden) 	

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten	8,50 €
---	--------

Gerne können Sie auch eine Auswahl schmackhafter hausgemachter Blechkuchen und Torten über uns beziehen.



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 dazwischen kommen 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 „Festessen Sternenkind“ 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 „Festessen Sternenkind“ 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 7,50 € pro Person berechnen müssen.

Kuchenbuffet & Mitnahme von Speiseresten

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. Für sämtliche Speisen gilt, dass vermeintliche Reste nicht mitgenommen werden dürfen.

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

Bei Überschreiten der mit dem Veranstalter vereinbarten Veranstaltungsdauer des Arrangements fällt eine Gebühr von 5,00 € pro Verlängerungsstunde pro Person inkl. der im Arrangement enthaltenen Getränkeleistungen an. Der Veranstalter gibt durch seine Zustimmung zur Veranstaltungsverlängerung gleichfalls sein Einverständnis zur Zahlung der Mehrkosten. Als Zustimmung gilt auch, wenn die Veranstaltung stillschweigend fortgesetzt wird.