

*Feste feiern
im
Landhaus Odaia*



Liebe Gäste,

ich freue mich sehr über Ihr Interesse an einer Feier in unserem Haus.

Um Ihnen die Planung dafür so einfach wie möglich zu machen, haben wir Ihnen in dieser kleinen Mappe verschiedene Arrangements zusammengestellt, die bereits eine ganze Reihe von Leistungen enthalten und zusammen mit unserer romantischen, liebevoll gestalteten Location dafür sorgen, dass Ihr Fest zu einem wunderschönen Erlebnis wird.

Bitte sehen Sie die hier in unseren Arrangements angebotenen Menü- und Buffetvorschläge nur als eine kleine Inspiration und nicht als das, was möglich ist. Es gibt so viel mehr...

Odaias Favoriten unser ganzjähriges Arrangement ab 20 Personen

Gartenfest mit Barbecue das beliebte Sommer-Arrangement ab 40 Personen

Kleine Kaffeezeit **NEU** - eine preisgünstige Möglichkeit für eine schöne Feier am Nachmittag bei Kaffee und Kuchen ab 25 Personen

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 mich freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße



Claudia Haaf

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere Köstlichkeiten...

Arrangement „Odaias Favoriten“

(ganzjährig)

Wer in kleiner und familiärer Runde feiern möchte oder lieber in einem größeren Rahmen einen besonderen Tag mit seinen Lieben verbringen möchte, findet bei diesem Arrangement ein Rundum-Sorglos-Paket mit vielen liebevollen Details, so dass Sie sich um nichts mehr kümmern müssen. Lediglich die Getränke kommen noch dazu.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 bzw. 30 Personen):

Raummiete & Dekoration

- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums entsprechend der Größe der Gesellschaft inkl. Nutzung des Hofes und Gartens bis 22.00 Uhr
- ✓ In den Sommermonaten Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten mit Zeltbeleuchtung und Heizstrahler
(Nutzung bis 22.00 Uhr, danach Weiterfeiern im Gewölbekeller)
- ✓ Stehtische mit Hussen für den Aperitif-Empfang
- ✓ Eindeckung der Tische mit hochwertigen Servietten, Menükarten, stilvoll-dezenter Tischdekoration und frischen Blumen (gerne versuchen wir auf Ihre Wünsche einzugehen)

Feine Speisen

- ✓ 3- oder 4-Gänge-Menü „Vier Jahreszeiten“ (ab 20 Personen)
oder großes „Themenbuffet“ (ab 30 Personen)

Servicepersonal

- ✓ Betreuung während der gesamten Feier durch zuvorkommendes Servicepersonal

Preis pro Person auf Anfrage

Da wir ausschließlich frisch einkaufen und kochen können wir die Menü- und Buffetpreise nicht seriös über mehrere Monate oder gar Jahre im Voraus kalkulieren. Für Ihre ersten Planungen können Sie bei einem 3-Gang-Menü ab 55,00 € pro Person rechnen.

Vorschläge „Themenbuffet“
(ab 30 Personen)

Fränkisch gut

Tafelspitzsülze
mit Radieschen-Vinaigrette

Räucherforellentatar
mit Sahnemeerrettich

Gurkensalat
in Dillrahm

G'rupfter
mit roten Zwiebeln

Brotkorb

Fränkische Festtagsuppe
mit Leberknödel und Kräuterflädle

Geschmortes vom Rind
mit kräftiger Rotwein-Sauce,
Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Filet vom Bachsaibling
mit Weißwein-Buttersauce,
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Bayerisch Creme
mit Cassismark

Apfelküchle
mit Vanillesauce

Vegetarisch

Wrap mit Avocado,
Mango und Rucolasalat

Asiatischer Glasnudelsalat
mit Papaya, Erdnüssen und Koriander

Mediterraner Brotsalat
mit Kirschtomaten, Oliven,
und Parmesanspänen

Brotkorb

Gratinierte Zucchini
orientalisch gefüllt mit Bulgur,
Schafskäse, Datteln und Mandeln
auf feinem Tomaten-Ragout

Indisches Süßkartoffel-Curry
mit Kokosmilch, Zuckerschoten,
Blumenkohl und Basmati-Reis

Pasta al Limone
mit Zitronen-Parmesan-Sauce
und geröstete Walnüsse

Cheese Cake-Creme
mit Blaubeer-Ragout

Birnen-Crumble
mit Mandeln

Odaias Klassiker

Kartoffelrösti mit Räucherlachs
und Meerrettich-Schmand

Zartes Roastbeef
mit Apfel-Meerrettich-Sauce

Garnelen-Orangen-Cocktail
Mit Lauchzwiebeln

Bunte Salate der Saison
mit Maracuja-Dressing

Brotkorb

Schweinelendchen im Speckmantel
mit karamellisierten Apfelspalten,
Calvados-Rahmsauce und Butterspätzle

Ochsenbäckchen
in Feigen-Merlot-Sauce
mit Kartoffel-Selleriepüree

als Beilage:
buntes Ofengemüse der Saison

Mousse au Chocolat
mit rotem Beerenragout

Eierlikör-Mousse
mit Brownies

Mediterran

Antipasti
mit gegrillten Zucchini, Auberginen,
Paprika und Pilzen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
und feines Balsamico-Dressing

Luftgetrockneter Schinken
mit Honigmelone

Rucolasalat
mit Kirschtomaten, Pinienkernen,
und Parmesanspänen

Brotkorb

Involtinis vom Kalb
Kalbfleischröllchen mit Mozzarella und
getrockneten Tomaten gefüllt,
Marsala-Rahm-Sauce und Gnocchis

Hähnchenbrust mit Pesto-Kruste
auf Lauch-Tagliatelle in Zitronen-Sauce

als Beilage:
mediterranes Grillgemüse

Vanille-Panna Cotta
mit Himbeeren

Orangen-Tiramisu
mit Grand Marnier

Menüvorschläge

Frühling 1

Tatar vom Thunfisch
mit Limetten-Kapern-Vinaigrette
und Friseesalat

Süßkartoffel-Orangen-Suppe
mit Kokosmilch

Hähnchenbrust im Knuspermantel
mit einer Kräuter-Frischkäse-Füllung,
grüner Spargel im Speckmantel
und Gnocchis in Zitronenschaum

Mousse von weißer Schokolade
mit sous vide gegartem Rhabarber

Frühling 2

Gebratener grüner Spargel
in Orangen-Balsamico-Vinaigrette
mit Rucolasalat

Bärlauchcrèmesuppe
mit Tomaten-Ricotta-Klößchen

Mallorquinischer Schweinerückenbraten
mit Orangen und Oliven,
buntes Ofengemüse und Spätzle

Erdbeer-Mascarpone-Creme
mit Zitronensorbet

Sommer 1

Mediterranes Antipasti
mit Grillgemüse, Parmaschinken, Melone,
Coppa und Büffelmozzarella

Karotten-Ingwer-Süppchen
mit Chorizo-Chip

Wildlachsfilet in Caipirinha-Marinade
mit Fenchel in Orangenbutter und
Süßkartoffelpüree

Brombeer-Tiramisu
mit salzigem Karamelleis

Sommer 2

Gebratene Garnelen mit
Mango-Chili-Chutney
an buntem Sommersalat

Kokos-Zitronengras-Suppe
mit frischem Koriander

Poulardenbrust orientalisch
gefüllt mit Aprikosen und Pinienkernen,
Auberginen-Kichererbsen-Ragout
und Safran-Gewürzreis

Crème brûlée
mit Passionsfrucht-Sorbet

Herbst 1

Gratinierter Ziegenkäse
mit Lavendelhonig, Wildkräutersalat
und glasierte Feigen

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Chorizo-Chip

Roastbeef mit Walnuss-Kruste
an Pfeffer-Cognac-Sauce, Rotwein-
Schalotten und Macaire-Kartoffeln

Orangen-Tiramisu
mit Grand-Marnier-Orangen

Herbst 2

Rote-Bete-Carpaccio
mit Feldsalat und
Birnen-Walnuss-Dressing

Kartoffelsüppchen „Winzerart“
mit Trauben, Speck und Croûtons

Kalbsrahmbraten in Weinbrandsauce
buntes Wurzelgemüse
und Butterspätzle

Lauwarmes Schokoküchlein
mit Vanilleeis und roten Beeren

Winter 1

Wintersalate mit rosa Roastbeef,
Walnüsse und Johannisbeer-Vinaigrette

Samtsuppe von Steinpilzen
mit Schnittlauch

Hirschragout in Wacholder-Rahmsauce
mit Speck-Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und Kartoffelgratin

Lebkuchen-Mousse
mit Bratapfelkompott
und Vanillesoße

Winter 2

Pflücksalate mit gratiniertem Kürbis,
Traubenragout und krossem Bacon

Maronencremesuppe
mit Zimt-Croutons

Entenkeule in Orangensauce
mit Blaukraut und Kartoffelklößen

Honig-Mandel-Parfait
mit Calvados-Sabayon
und gebackener Birne

Arrangement „Gartenfest mit Barbecue“

(Mai-September)

Gestalten Sie ein zauberhaftes Sommerfest mit Ihren Gästen unter freiem Himmel in unserem idyllischen Hof und Garten mit einem lockeren Barbecue. Frisch gegrillte Köstlichkeiten, ein wunderschön blühender Garten und ein ausgelassenes Feiern unter weißen Zelten, zu späterer Stunde dann im Gewölbekeller.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 40 Personen; an Samstagen ab 50 Personen):

Location-Miete & garantierte Privatsphäre

- ✓ Sie genießen absolute Privatsphäre, da wir unser Haus nur für Ihre Gesellschaft öffnen
- ✓ Feiern in Hof und Garten bis 22.00 Uhr, anschließend Wechsel in den Gewölbekeller oder Großen Salon

Weißer Zelte (Mai-September)

- ✓ Bereitstellung von zwei weißen, stabilen Partyzelten (je 5 m x 8 m) mit Zeltbeleuchtung, Heizstrahler und grünen Wolldecken
- ✓ Weißer Zelthimmel mit Efeu geschmückten Weidekränzen

Dekoration

- ✓ Dezentere Eindeckung der Tische mit weißen Tischdecken, Tischband und hochwertigen weißen Servietten
- ✓ Jahreszeitliche Tischdekoration mit frischen Blumen (gerne gehen wir auf Ihre Farbwünsche ein)
- ✓ Stehtische mit Hussen und kleiner Dekoration für den Aperitif-Empfang
- ✓ Menükarten

Barbecue

- ✓ Großes Grillbuffet mit Live-Cooking

Servicepersonal

- ✓ Betreuung während der gesamten Feier durch zuvorkommendes Servicepersonal

Preis pro Person 69,00 €

Kinder unter einem Jahr frei, Kinder bis einschließlich 3 Jahre zahlen 20 % und Kinder von 4-11 Jahren 60 % des regulären Preises.

Barbecue-Buffet

Frische Salate
natur und mariniert, mit zweierlei Dressings

Griechischer Salat
mit Gurken, Tomaten, Schafskäse und Oliven

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Toskanischer Pastasalat
mit mediterranem Gemüse, eingelegten Tomaten und Oliven

Großer gemischter Brotkorb

Vom Grill

Fränkische Bratwürstchen

Red-Barbecue-Steaks vom Schweinenacken

Steaks von der Rinderhüfte

Tandoori-Hähnchen-Spieße

Wildlachs mit Caipirinha-Marinade

Champignons mit Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Mit Feta gefüllte Grilltomate

kleine Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Verschiedene Dips

(bitte wählen Sie 5)

Mango-Chutney, Birnen-Walnuss-Chutney, Barbecue-Sauce, Tomaten-Salsa, Kräuterbutter, Orangen-Pfeffer-Butter, Harissa-Joghurt-Dip (leicht scharf), Aioli, Tsatsiki, Bananen-Curry-Dip

Desserts

Joghurt-Limetten-Mousse

Mousse au Chocolat mit Erdbeeren (sais.)

Frischer Obstsalat oder verschiedene Eissorten

Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffet

Zur individuellen Zusammenstellung und Abwandlung Ihres Barbecue-Buffets bieten wir Ihnen folgende Speisen zum Austausch oder zusätzlich gegen Aufpreis an:

Vom Grill

- Jamaikanische Jerk-Spare Ribs
- Schweinebauch in Rohrzucker-Rum-Marinade
- Schweinefilet im Speckmantel
- Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern
- Lachssteaks mit Limetten und Kräutern
- Forelle mit Walnuss-Petersilien-Pesto
- Garnelenspieße mit Chili und Zitrone
- Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- Grilltomate mit Feta und Kräutern gefüllt
- Halloumi-Mango-Spieße
- Maiskolben in Chili-Ahornsirup-Butter
- Gegrilltes mediterranes Gemüse
- Kartoffelecken

Vorspeisen/Beilagen

- Rucola-Mango-Salat mit Baby-Mozzarella
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Antipasti mit gegrillten Auberginen, Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln und Pilze
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Wassermelone-Schafskäse-Salat
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Marokkanischer Couscous-Feigen-Salat
- Orientalischer Bulgur-Salat mit Mandeln und Mango
- Rote Linsen-Salat mit Äpfeln und Cranberries
- Glasnudelsalat mit grüner Papaya, Erdnüsse und Garnelen
- Wrap mit gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan
- Wrap mit Putenbrust, Bacon, Avocado und Tomaten

Desserts

- Crème brûlée von der Tonkabohne
- Vanille-Panna Cotta mit Erdbeeren (sais.)
- Cheese Cake-Crème mit Heidelbeer-Ragout
- Tiramisu oder Erdbeer-Tiramisu (sais.)

Arrangement „Kleine Kaffezeit“

(Oktober-April)

Unser Arrangement für Gesellschaften, die nicht ganz so lange feiern möchten, aber trotzdem einen zauberhaften Nachmittag in stilvollem Ambiente mit ihren Lieben verbringen möchten.

Folgende Leistungen sind dabei enthalten (ab 20 Personen):

Raummiete & Dekoration

- ✓ Raumbereitstellung eines Veranstaltungsraums entsprechend der Größe der Gesellschaft inkl. Nutzung des Hofes und Gartens
- ✓ Stehtische mit Hussen für den Aperitif-Empfang
- ✓ Eindeckung der Tische mit hochwertigen Servietten, Menükarten, stilvoll-dezenter Tischdekoration und frischen Blumen (gerne versuchen wir auf Ihre Wünsche einzugehen)

Kaffee und Kuchen

Für den Zeitraum von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr bieten wir Ihnen folgende Leistungen an:

- ✓ Fränkischer Secco und Orangensaft zur Begrüßung
- ✓ Filterkaffee (Bio Fairtrade der Marke Café Intencion), Eilles-Teestation und heiße Schokolade für die Kinder
- ✓ Pro Person ein Stück Torte und ein Stück Kuchen, die wir auf einem dekorativen Buffet bereitstellen
- ✓ Tellergeld für weitere mitgebrachte Kuchen und Torten

Servicepersonal

- ✓ Betreuung während der gesamten Feier durch zuvorkommendes Servicepersonal (ab 17.30 Uhr fällt ein Verlängerungszuschlag inkl. Servicepersonal an)

Preis pro Person 35,00 €





Zum Empfang

Fränkischer Secco – Weingut Schloss Sommerhausen	0,75 l	22,50 €
Lillet Berry	0,2 l	6,00 €
Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeeren		
Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe (auch alkoholfrei)		
Hugo	0,2 l	6,00 €
Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limetten (auch alkoholfrei)		
Andalö Spritz	0,2 l	6,00 €
Sekt, Sanddornlikör Andalö, Mineralwasser, Orangenscheibe		
Jahreszeitliche Früchtebowle	1,00 l	29,50 €
z. B. Erdbeer-, Pfirsich-, Waldfrucht- oder Caipirinha-Bowle (auch alkoholfrei)		

Zu späterer Stunde

Um einen besonderen Abend abzurunden, empfehlen wir unseren Gästen noch ein paar Kleinigkeiten zu späterer Stunde.

Snackbar mit Chips, Nüssen und Salzstangen	1,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	5,50 €
Rustikale Platte mit bunter Käseauswahl und Weintrauben, luftgetrocknete Salamis, Pfefferbeißern, Gewürzgurken und Brotkorb	6,50 €

Allgemeine 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. Die bei Vertragsabschluss festgelegte Mindestgästeanzahl kann jedoch nicht unterschritten werden.

Korkgeld

Das Mitbringen von Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet. In Ausnahmefällen erheben wir bei selbst mitgebrachten Wein- und Sektflaschen ein Korkgeld von € 15 pro 0,75 l Flasche und bei Spirituosen und Likören über 15% Vol. ein Korkgeld von € 50,00 pro 0,7 l Flasche bzw. € 65,00 pro 1,0 l Flasche.

Mitbringen von Speisen

Das Mitbringen von Speisen ist grundsätzlich nicht gestattet. Ausnahme sind mitgebrachte Kuchen und Torten nach vorheriger Absprache. Aufgrund hygienischer Vorgaben können wir keine Speisereste mitgeben, die vom Buffet übrig geblieben sind.

Feuerwerk und Konfetti

Feuerwerke oder Pyrotechnik jeglicher Art (drinnen und draußen) sind nicht gestattet. Das gilt auch für Nebelmaschinen, die unsere Brandmeldeanlage auslösen. Auch können wir keinen Reis, Konfetti und ähnliche Utensilien erlauben.

Nacht-/Spätzuschlag

Mittagsveranstaltungen sind bis 17.30 Uhr begrenzt. Bei Abendveranstaltungen wird ab 0.00 Uhr ein Nachtzuschlag in Rechnung gestellt, den wir im Viertelstundentakt abrechnen. Die Stunde ab 0.00 Uhr wird mit 90,00 € berechnet, die Stunde ab 1.00 Uhr mit 120,00 € und die Stunde ab 2.00 Uhr mit 150,00 €. Hierbei sind die Personalkosten für unsere Servicekräfte eingeschlossen. Diese Mehrkosten werden in der Rechnung entsprechend ausgewiesen.

Vertrag und Rechnung

Zusammen mit dem Vertrag erhalten Sie eine Anzahlungsrechnung über 500,00 €. Nach der Feier erhalten Sie die Abschlussrechnung, die Sie bitte innerhalb von 7 Tagen begleichen.

Trinkgeld

Ob und wie viel Trinkgeld Sie geben, ist Ihnen natürlich freigestellt. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind, freut sich unser Service- und Küchenteam sicherlich über eine kleine Aufmerksamkeit. Das ist aber natürlich kein Muss.