

*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 Kaffezeit* **NEU** - 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](mailto: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
- ✓ 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 „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 Festtagssuppe**  
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

## *Odaia's Klassiker*

**Kartoffelrösti mit Räucherlachs**  
und Meerrettich-Schmand

**Zartes Roastbeef**  
mit Apfel-Meerrettich-Sauce

**Linsen-Speck-Salat**  
mit Cassis-Vinaigrette

**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 Chili-Croutons

\*\*\*

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-Croustons

\*\*\*

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 35 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**

- ✓ 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*

### Antipasti

mit Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven  
und mit Feta gefüllte Auberginen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Toskanischer Pastasalat

mit mediterranem Gemüse, Kirschtomaten und Oliven

Fränkischer Kartoffel-Gurken-Salat

Großer gemischter Brotkorb

### **Vom Grill**

Bratwürstchen vom Strohschwein

Spieße mit Schweinefilet in Brazilian Barbecue-Rub

Steaks von der argentinischen Rinderhüfte

Maishühnchen-Spieße in Tandoori-Marinade mit Ananas

Champignons mit Gorgonzola-Frischkäse-Füllung

Gegrillter Blumenkohl mit Chili-Pesto-Marinade

Kleine Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

### **Verschiedene Dips**

(bitte wählen Sie 5)

Hausgemachte Barbecue-Sauce, Bärlauch-Mayonnaise, Mango-Curry-Dip,  
Tomaten-Salsa, Kräuterbutter, Zitronen-Basilikum-Butter, Aioli

### **Desserts**

Erdbeer-Tiramisu (sais.)

Mousse au Chocolat mit Nuss-Crunch

verschiedene Eissorten

## *Ergänzungen zu Ihrem Barbecue-Buffet*

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

### **Vom Grill**

- Honig-Whiskey-Spare Ribs
- Schweinebauch in Rohrzucker-Rum-Marinade
- Zarte Rumpsteaks
- Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräutern
- Lamm-Aprikosen-Spieße
- Lachsforelle aus dem Spessart mit Kaffir-Limetten-Butter
- Scampi-Spieße mit Zitrone-Knoblauch-Marinade
- Auberginen-Barbecue-Steaks mit Sesam und Frühlingslauch-Paprika-Salsa
- Maiskolben in Chili-Honig-Butter
- Gemüsespieße mit Süßkartoffeln
- Pikant marinierter Grillkäse
- Zucchini-Schafskäse-Röllchen
- Halloumi-Mango-Spieße
- Kartoffelecken

### **Vorspeisen/Salate**

- Blattsalate mit Toppings und zweierlei Dressings
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Rucola-Mango-Salat mit Baby-Mozzarella
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Wassermelone-Feta-Salat
- Marokkanischer Couscous-Feigen-Salat
- Shrimps-Cocktail mit Mango und Gurke
- Orientalischer Bulgur-Salat mit Mandeln und Mango
- Rote Linsen-Salat mit Äpfeln und Cranberries
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen
- American Cole Slaw (Krautsalat)
- Falafel-Spieße mit Datteln und Paprika

### **Desserts**

- Crème brûlée klassisch oder Kaffee-Crème brûlée
- Vanille-Panna Cotta mit Himbeeren (sais.)
- Cheese Cake-Creme mit Heidelbeer-Ragout
- Eierlikörcreme
- Sauerkirsch-Quark-Mousse
- Tiramisu klassisch oder saisonales Früchte-Tiramisu
- Frischer Obstsalat mit Orangenlikör

## *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 25 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**

Zur Kaffezeit 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, Andalö (Sanddornlikör), Sodawasser, Orangenscheibe		
Limoncello Spritz	0,2 l	6,00 €
Sekt, Limoncello, Sodawasser, Limonen, Zitronenmelisse		
Jahreszeitliche Bowle	1 l	29,50 €
Erdbeer-Bowle, rote Beeren-Bowle, bunte Früchtebowle, Hugo-Bowle mit Erdbeeren, Caipirinha-Bowle (alles auch alkoholfrei möglich)		

## *Zu späterer Stunde*

Salty Bar mit Chips, Nüssen, Salzstangen, Grissini	1,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten und Baguette	6,00 €
Rustikale Platte mit bunter Käseauswahl und frischen Früchten, luftgetrocknete Salamis, Gewürzgurken und Brotkorb	6,50 €
Currywurst mit Baguette	5,50 €
American Hot Dog mit Ketchup, Senf, Gurkenrelish und Röstzwiebeln	6,00 €

(Preise werden für alle erwachsenen Gäste berechnet. Kinder sind frei.)

## *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 Mindestgästepersonenzahl kann jedoch nicht unterschritten werden.

### **Kinderermäßigung**

Kinder unter einem Jahr sind frei, Kinder bis einschließlich 3 Jahre zahlen 20 % und Kinder von 4-11 Jahren 60 % des regulären Preises. Sollte die Mindestanzahl an vollzahlenden Personen nicht erreicht werden, können auch Kinder als Vollzahler berechnet 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. Bei Menüs oder Buffets gilt grundsätzlich: Die Ware ist Besitz des Landhauses und somit nicht automatisch zur Mitnahme freigegeben. Aufgrund hygienischer Vorgaben können wir keine Speisereste mitgeben.

### **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**

Sofern nichts anderes vereinbart sind Mittagsveranstaltungen bis 17.30 Uhr begrenzt. Bei Abendveranstaltungen wird ab 0.00 Uhr ein Nachzuschlag 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 750,00 €. Nach der Feier erhalten Sie die Abschlussrechnung, die Sie bitte innerhalb von 7 Tagen begleichen.