

Menüvorschläge

Unsere Räumlichkeiten

„Kleine Stube“



10 - 14 Personen

Katharinenstube



10 - 14 Personen

Gaststube



12 - 24 Personen

Kaminstube



14 - 24 Personen

Saal



25 - 60 Personen

Gewölbe



70 - 120 Personen

unter 50 Personen Raummiete von 300 €
 unter 70 Personen Raummiete von 200 €

Innenhofterrasse



20 - 24 Personen

Heuboden



60 - 80 Personen

(200 € - 350,00 € Raummiete)

besonders geeignet bei Hochzeiten für
Brautverziehen oder
Kaffee & Kuchen
 mit Musik nur bis 22 Uhr möglich!

Zum Empfang

Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken	0,75 l	26,00
Schloss Vaux Träublein alkoholfrei	0,75 l	24,00
 Weizen in 0,25 l Gläser serviert	 0,5 l	 4,20

Verschiedene Biere in 0,33 l und alkoholfreie Getränke im Holztrog auf Eis gelegen
 Abrechnung nach Verbrauch

Unsere Menüempfehlungen

Menü I

Karamellisierte Ziegenkäse
fruchtigen Ragout | krossen Speck | „alten“ Balsamico

~ ~ ~

Perlhuhnbrust
Wurzelgemüse | Kartoffelplätzchen

~ ~ ~

Zweierlei Schokoladenmousse
Vanillesoße | frischen Beeren

42€

Menü II

Marinierter Blattsalat
gebratene Pilze | Croutons | Gartenkresse

~ ~ ~

Ochsenbraten
Spätzle | Kartoffelknödel | Salatteller

~ ~ ~

Joghurteis
frischen Früchten | Sahne

38€

Menü III

Karotten - Tomatencremesuppe mit Croutons

~ ~ ~

Ochsenlende
Grillgemüse | Herzoginkartoffeln

~ ~ ~

Karamellisiertes Vanilleeisparfait
Himbeermark | frische Früchte

47€

Menü IV

Leberknödelsuppe

~ ~ ~

Kalbsrahmbraten
Gemüse | Serviettenknödel | Spätzle

~ ~ ~

Dessertvariation
„ein Streifzug aus unserer Dessertküche“

42€

Menü V

Festtagssuppe
mit verschiedenen Einlagen

~ ~ ~

Marinierter Blattsalat
Körnern | Sprossen | Croutons

~ ~ ~

Schweinefilet
Buttergemüse | Spätzle

~ ~ ~

Gebrannte Eiercreme
Sauerrahm-Limetteneis

45€

Menü VI

Geräucherte Lachsforelle
Sauerrahm | Blattsalaten

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe
Brättravioli | Gemüsestreifen

~ ~ ~

Rehbraten
Wirsing, Apfelcrepe, Preiselbeeren Serviettenknödel

~ ~ ~

Sauerrahmmousse
Himbeermark | frischen Früchten

52€

Vegetarische-, Vegane- oder Fischgerichte als Hauptgang nach Tagesangebot!

Menüempfehlungen mit festen Menüpreisen – Bei einem Wahlmenü Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch
Weitere Gerichte nach aktueller Speisekarte und Absprache!!!

Alle Menüpreise sind als Tellerservice berechnet - Plattenservice 2,50 € Aufpreis p. Person
Zusätzliche Beilage 2,00 € Aufpreis pro Person - Gericht- und Preisänderung vorbehalten!!!

Kaffee & Kuchen

Pauschale für ein Kaffeegedeck beträgt **7,00 € pro Person**

Im der Pauschale enthalten: Kaffee in Kannen, Tee oder Kakao und entsprechende Arbeitsleistungen wie z. B. kühlen und schneiden der Kuchen und waschen des Geschirrs.

Cappuccino, Latte Macchiato und Espresso nach Verbrauch

Achten Sie darauf, dass keine mitgebrachten Torten/Kuchen rohe Eier enthalten

Bei mitgebrachten Kuchen und Torten wird keine Haftung übernommen!!!

Raummieten

folgende Räumlichkeiten sind von einer Raummiete betroffen:

Gewölbe unter 50 Personen	300 €	unter 70 Personen	200 €
Innenhof / Heuboden für Kaffee & Kuchen	350 €	für Brautverziehen	200 €
Innenhof / Heuboden (andere Aktivitäten, wie z.B. „Freie Trauung“)			200 €

Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische für Ihre Feierlichkeit passend zur Jahreszeit, wenn möglich aus dem eigenen Garten. Hierfür erlauben wir uns einen kleinen Unkostenbeitrag folgenderweise zu berechnen:

Pauschale I:	ab 10 Personen	10,00 €	Pauschale II:	ab 20 Personen	15,00 €
Pauschale III:	ab 30 Personen	20,00 €	Pauschale IV:	über 50 Personen	50,00 €

Die Dekoration bleibt Eigentum des Hauses! Bei Hochzeiten bieten wir keine Dekoration an!

... zur späteren Stunde

Käse vom Brett

Verschiedene Rohmilch- und Schnittkäse vom Brett,
inkl. Gedeck und Brot
80 € / kg

Brotzeitbuffet

Verschiedene Brotzeitspezialitäten wie Kalter Braten,
Schinken, Aufschnittwurst, Käse, Fisch,
Gurken, Tomaten, Radieschen, ... und Brotauswahl
85 € / kg

Gulaschsuppe

Gulaschsuppe mit Brot im Topf serviert (inkl. Gedeck)
4 € pro Person

Currywurst

Currywurst mit hausgemachter Soße und Weißbrot
3,50 € pro Stück

Angabe der Personenzahl / Abrechnung

Sämtliche Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

3 Tage vor der Veranstaltung muss uns die genaue Personenanzahl mitgeteilt werden. Anhand dieser Anzahl (nur Erwachsene) wird das ausgewählte Menü (bei Wahlmenü das günstigste Gericht) berechnet.

Nachtzuschlag

Ab 0:30 Uhr gilt ein Nachtzuschlag von z. Zt. von 50,00 € pro angefangene halbe Stunde. Die Feier sollte allerdings bis 1 Uhr beendet sein. Die endgültige Abrechnung erfolgt nach tatsächlichen Ende der Feier.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung