

# Menüvorschläge

## Unsere Räumlichkeiten

„Kleine Stube“



10 - 14 Personen

Kaminstube



14 - 24 Personen

Innenhofterrasse



20 - 24 Personen

Katharinenstube



10 - 14 Personen

Saal



25 - 60 Personen

Heuboden



60 - 80 Personen  
 (200 € - 350,00 € Platzmiete)  
 besonders geeignet bei Hochzeiten  
 für **Brautverziehen** oder **Kaffee & Kuchen** mit Musik nur bis 22 Uhr  
 möglich!

Gaststube



12 - 24 Personen

Gewölbe



70 - 120 Personen  
 unter 50 Personen Raummiete von 300 €  
 unter 70 Personen Raummiete von 200 €

Dachterrasse



60 - 80 Personen  
 (200 € - 350,00 € Platzmiete)  
 Keine Abendbewirtung möglich!

## Zum Empfang

Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken	0,75 l	25,00
Schloss Vaux Träublein alkoholfrei	0,75 l	22,50
Weizen in 0,25 l Gläser serviert	0,5 l	4,00

# Unsere Menüempfehlungen

## Menü I

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

~ ~ ~

Perlhuhnbrust  
Wurzelgemüse | Kartoffelplätzchen

~ ~ ~

Zweierlei Schokoladenmousse  
Vanillesoße | frischen Beeren

**38€**

## Menü II

Marinierter Blattsalat  
gebratene Pilze | Croutóns | Gartenkresse

~ ~ ~

Ochsenbraten  
Spätzle | Kartoffelknödel | Salatteller

~ ~ ~

Joghurteis  
frischen Früchten | Sahne

**32€**

## Menü III

Karotten - Tomatencremesuppe mit Croutóns

~ ~ ~

Ochsenlende  
Grillgemüse | Herzoginkartoffeln

~ ~ ~

Karamellisiertes Vanilleeisparfait  
Himbeermark | frische Früchte

**39€**

## Menü IV

Leberknödelsuppe

~ ~ ~

Kalbsrahmbraten  
Gemüse | Serviettenknödel | Spätzle

~ ~ ~

Dessertvariation  
„ein Streifzug aus unserer Dessertküche“

**34€**

## Menü V

Festtagssuppe  
mit verschiedenen Einlagen

~ ~ ~

Marinierter Blattsalat  
Körnern | Sprossen | Croutóns

~ ~ ~

Schweinefilet  
Buttergemüse | Spätzle

~ ~ ~

Gebrannte Eiercreme  
Sauerrahm-Limetteneis

**40€**

## Menü VI

Geräucherte Lachsforelle  
Sauerrahm | Gartengurke | Blattsalaten

~ ~ ~

Rinderkraftbrühe  
Brättravioli | Gemüsestreifen

~ ~ ~

Altmühltaler Lamm  
Ratatouillegemüse | Kartoffelgratin

~ ~ ~

Sauerrahmmousse  
Himbeermark | frischen Früchten

**48€**

**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 1,00 € Aufpreis p. Person  
Zusätzliche Beilage 2,00 € Aufpreis pro Person - Gericht- und Preisänderung vorbehalten!!!

## Kaffee & Kuchen

Pauschale für ein Kaffeegedeck beträgt **6,80 € 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	<b>300 €</b>	unter 70 Personen	<b>200 €</b>
Dachterrasse / Heuboden für Kaffee & Kuchen	<b>350 €</b>	für Brautverziehen	<b>200 €</b>
Dachterrasse / Heuboden (andere Aktivitäten, wie z.B. „Freie Trauung“)			<b>200 €</b>

## 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:

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

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  
70 € / kg

### Brotzeitbuffet

Verschiedene Brotzeitspezialitäten wie Kalter Braten,  
Schinken, Aufschnittwurst, Käse, Fisch,  
Gurken, Tomaten, Radieschen, ... und Brotauswahl  
75 € / kg

### Gulaschsuppe

Gulaschsuppe mit Brot im Topf serviert (inkl. Gedeck)  
3,50 € pro Person

### Currywurst

Currywurst mit hausgemachter Soße und Weißbrot  
2,50 € 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