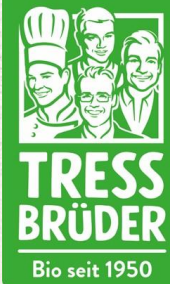


GENIESSERHOCHZEIT



UNSER SERVICE:

- Ablaufgespräch
- Probeessen-Event zum Appetitmachen
- Auf- und Abbau der Location
- Kompetentes und freundliches Serviceteam
- Reinigung der Location
- Empfang im Innenhof/hinter der Mühle
- BIO-Catering durch das Catering-Team von Simon Tress
- Mitternachtsimbiss
- Getränkepauschale

SPEISENAUSWAHL:

Suppen zur Auswahl:

- Cremesuppe vom Herbstkürbis mit Kürbiskernöl und Kürbisschaum verfeinert
- Festtagssuppe mit Schnittlauch und Backerbsen
- Weiße Tomatensuppe mit rotem Tomatenschaum und Fresh Sunflowers
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kräuterschaum
- Geeiste Gazpacho mit Tomatensorbet und Zitronenöl

Vorspeisen-Variation:

(Wählen Sie 3 Komponenten)

- Süßkartoffelfalafel auf Ratatouille mit Fenchelgemüse (vegan)
- Frischkäsenougat in Kokos auf Pumpernickel mit Meerrettich-Erbse (vegetarisch)
- Rindercannelloni mit Buchweizen-Pilzfüllung (vegan möglich)
- Interpretation von Tomate-Mozzarella (vegetarisch)
- Tatar und Filet von der Forelle auf Pumpernickel mit zweierlei vom Senf
- Gebackene Rinder-Praline auf Kartoffel-Gemüse-Salat (vegan möglich)
- Gemüsequiche mit Lauchstroh (vegetarisch)

... oder ...

- Gebratenes Forellenfilet auf erlesenen Sommersalaten mit Radieschen und frischem Meerrettich

Hauptgang

- Rosa gebratenes Edelteil vom Rind auf Rinderfeinragout dazu Kartoffel-Steinpilz-Auflauf mit gerauchtem Paprika-Kartoffel-Püree sowie glasiertes Gemüse auf Karottenpüree

... oder ...

- Ablinsen-Ofenschlupfer auf glasiertem Gemüse mit Gemüsepüree sowie Maultäschle, Ziegenkäse-Nocken, Kartoffelschaum und veganer Sauce

Miniatur-Dessert-Bufferet

(Drei zur Wahl)

- Mousse au Chocolat
- Joghurtsorbet oder andere Sorbetsorten
- Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße
- Creme Brulée
- Erdbeer-Minze-Salat (je nach Saison)
- Zwetschgenragout mit Vanilleespumas (je nach Saison)
- Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
- Mocca Panna Cotta
- Waldbeerenragout mit Vanilleespumas

Mitternachtsvesper:

- Hausgemachte Currywurst mit Brötchen oder Wurst-/Käseplatte

GETRÄNKEAUSWAHL:

Zum Aperitif:

- ROSE-Sekt vom Weissburgunder
- Prosecco von Roten Beeren
- Prisecco

Alkoholfreie Getränkeauswahl:

- Wasser spritzig oder still
- Bio-Limonaden
- Streuobst-Apfelsaft

Bierauswahl:

- Jubelbier naturtrüb frisch gezapft oder Zwiefalter Pilsner
- Dreikorn-Weizenbier
- Neumarkter alkoholfreies Weizenbier
- Schimpf alkoholfreies Pils

Kaffe espezialitäten:

- Café Creme
- Cappuccino
- Espresso
- Latte Macchiato
- Teeauswahl

Weinauswahl:

(mit Weinfass auch als Happening im Innenhof)

- Riesling trocken Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan
- Chardonnay Weingut Sander
- Blanc trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf

- Rosé Cuvée Schwarztrauber
- Rosé trocken, Weingut Dr. Bürklin-Wolf

- Quaderna Via (90% Tempranillo / 10 % Cabernet Sauvignon)
- Stutz Lemberger Holzfass
- Rouge trocken, Weingut Dr. Bürklin-Wolf

Longdrinkbar:

- Gin
- Rum
- Vodka

- Aqua Monaco Tonic Water
- Now Cola
- Ginger Ale
- Apfel-Mango-Saft

- Orangen/Zitronen/Rosmarin/Berries

WEDDING-SETUP:

- weiße Hussen
- Stoffservietten
- Silberne Kerzenleuchter mit Spitzkerzen
- Wein- und Wassergläser
- Brot auf den Tischen
- Bistrotische im Außenbereich
- Loungemöbel im Außenbereich
- Kavalierhäusle als Nebenraum auf Schloss Ehrenfels

PAKETPREIS – GENIESSERHOCHZEIT:

- € 199,00 pro Person
- Kinder bis 3 Jahre sind unsere Gäste
- Kinder von 4-8 Jahre: € 89,00
- Kinder von 9-15 Jahre: € 129,00
- Jugendliche ab 16 Jahre: voller Preis

- Inkl. Servicemitarbeiter von 17.00 bis 3.00 Uhr
- Zzgl. Raummiete
- Zzgl. Zusatzleistungen
- Zzgl. Mitarbeiterstunden vor 17 Uhr und nach 3 Uhr (bis Ende, Sperrzeit ist 4 Uhr)

Alle Zutaten stammen aus zertifiziertem und kontrolliertem biologischen Anbau

Diese Preisliste hat eine Gültigkeit vom 01.01.2024 bis 31.12.2024