



Gestalten Sie Ihre Menü- oder Buffetfolge ganz nach Ihren Wünschen:

Amuse Bouche *(wird zum Empfang im Stehen gereicht; 2 Stk./Gast)*

Crostini mit Ziegenkäsecreme	p.P. 6,50 €
Lachstatar	p.P. 6,50 €
Hüttenkäse-Wraps	p.P. 6,50 €
Tomatenconcassée auf Röstbrot	p.P. 5,00 €

Kalte Vor- und Zwischenspeisen

Frische Salatvariation `Eichenhof-Art` *(auf Teller serviert)*

Knackige Blattsalate, Tomate und Gurke, mit Croutons, Pinienkerne und Vinaigrette oder Joghurtdressing dazu Baguette.....	p.P. 6,50 €
---	--------------------

Mediterrane Vorspeisenauswahl

Antipasti Variation, Bruschetta, Garnelen, Tomate-Mozzarella mit Balsamikocrème, Honigmelone mit Serranoschinken dazu Ciabatta, Knoblauchdip und Kräuterbutter.....	p.P. 10,50 €
--	---------------------

Frische Salatvariation *(zum Hauptgang serviert)*

Knackige Blattsalate, Tomate und Gurke mit Vinaigrette oder Joghurtdressing.....	p.P. 3,50 €
---	--------------------

Gemischter Salat

Weißkraut, Karotte, Gurke, Tomate, Blattsalat.....	p.P. 3,50 €
--	--------------------

Suppen

Waffensener Hochzeitssuppe	p.P. 4,50 €
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum.....	p.P. 4,50 €
Champignoncrèmesuppe	p.P. 4,50 €
Karotten-Ingwersuppe	p.P. 4,50 €
Pfifferlingcrèmesuppe <i>(saisonal)</i>	p.P. 4,50 €
Kürbiscrèmesuppe <i>(saisonal)</i>	p.P. 4,50 €
Spargelcrèmesuppe <i>(saisonal)</i>	p.P. 4,50 €



Hauptgang 1

„Ratsherren-Platte“ (für Veranstaltungen bis max. 50 Personen)

Steaks von Rind, Schwein und Geflügel,
mit frischen Champignons garniert, Pfefferrahmsauce,
marktfrische Gemüsevariation, Sauce Bernaise,
Pommes frites und Bratkartoffeln..... **p.P. 24,50 €**

Hauptgang 2

Rindsroulade, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet (natur),
mit frischen Champignons garniert, Rindsbratensauce,
marktfrische Gemüsevariation, Sauce Hollandaise,
Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln..... **p.P. 23,50 €**

Hauptgang 3

Rinderbraten, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet (natur),
mit frischen Champignons garniert, Rindsbratensauce,
marktfrische Gemüsevariation, Sauce Hollandaise,
Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln..... **p.P. 22,50 €**

Hauptgang 4

Barbarié Entenbrustfilet und Damwildbraten,
mit Pfifferlingen und gefüllte Willamsbirne garniert
Wachholderrahmsauce, Apfelrotkohl, marktfrische
Gemüsevariation, Sauce Hollandaise, Kartoffelbällchen
und Salzkartoffeln..... **p.P. 24,50 €**

Hauptgang 5

Fischplatte aus Lachs- und Zanderfilet mit Krabben
garniert und Weißweinkräutersauce,
Fleischplatte aus Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet (natur)
mit frischen Champignons garniert, dunkle Rahmsauce,
marktfrische Gemüsevariation, Sauce Hollandaise,
Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln **p.P. 28,50 €**

Hauptgang 6 Saison Menü von Oktober - Januar

Cherry-Valley Ente -fertigtranchiert in Brust und Keule
an Apfelrosinen-Füllung, dazu Orangen-Grand Marnier Sauce,
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln,
hausgemachte Kartoffelklöße und Kartoffelbällchen..... **p.P. auf Anfrage**



Unsere Buffet-Empfehlungen *ab 20 Pers.*

-rustikal-

Krustenbraten und Hähnchenbrustfilet (natur)
und kleine Schweineschnitzel,
dunkle Rahmsauce, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,
Kartoffelbällchen, marktfrische Gemüsevariation,
Sauce Hollandaise, frische Salatvariation mit Dressings,
Baguette, Kräuterbutter und gesalzene Butter **p.P. 21,50 €**

-klassik-

Schweinefilet mit Kräuterkruste,
saftiger Krustenbraten und Hähnchenbrustfilet –natur,
Lachs- und Zanderfilet in Weißweinsauce,
frische Champignons, Bratkartoffeln, Kartoffelbällchen, Kartoffelgratin,
marktfrische Gemüsevariation (Blumenkohl, sautierte Karotten und Prinzessbohnen),
Sauce Hollandaise, dunkle Rahmsauce, Räucherfisch-Variation,
Scampi in Knoblauch, Kochschinkenröllchen, gefüllte Eier,
Honigmelone mit Schinken, frische Salatvariation mit Dressings,
Baguette, Kräuterbutter und gesalzene Butter **p.P. 35,50 €**

-mediterran-

Saltimbocca alla Romana, Hähnchenbrustfilet mit Tomate
und Mozzarella überbacken und Basilikumpesto-Kruste,
Lachs- und Zanderfilet in Weißweinsauce,
Scampi in Knoblauch, Rosmarinkartoffeln mit Schale,
mediterranes Kartoffelgratin, Djuvec Reis,
Bandnudeln mit 2er-lei Pesto (Tomate und Basilikum),
mediterranes Wokgemüse, Räucherfisch-Variation,
Antipasti-Auswahl, Salatvariation mit Dressings,
Fetakäse, Honigmelone mit Serranoschinken,
Tomate-Mozzarella mit Balsamikocrème,
Baguette, Kräuterbutter und gesalzene Butter **p.P. 35,50 €**



Grillbuffets –ab 25 Pers.

I

Marinierte Nacken- und Hähnchensteaks,
Rostbratwurst, Kartoffelsalat, Weißkrautsalat,
Baguette, Kräuterbutter,
Senf und Grillsaucen (BBQ/Chili/Salsa/ Chilli-Cheese) **p.P. 18,50 €**

II

Marinierte Nacken- und Hähnchensteaks, Rippchen
und Rostbratwurst, dazu Salatvariation mit Dressings,
Kartoffelsalat, Weißkrautsalat, italienischer Nudelsalat,
Kartoffel-Ecken, Antipasti, Tomate-Mozzarella mit Balsamikocrème,
Baguette, Kräuterbutter, Tzaziki, Senf
und Grillsaucen (BBQ/Chili/Salsa/ Chilli-Cheese) **p.P. 25,50 €**

III

Rinderhüftsteaks, Geflügelspieße,
BBQ-marinierte Spare Ribs,
Lachs- und Zanderfilet in Weißweinsauce,
Garnelen und gebackener Schafskäse,
mediterranes Pfannengemüse,
italienischer Nudelsalat, Salatvariation mit Dressings,
Süßkartoffel-Pommes mit Sour Cream
Rosmarinkartoffeln mit Schale, Antipasti,
Tomate-Mozzarella mit Balsamikocrème,
Baguette, Tzaziki, Tomaten-Pfefferbutter,
Kräuterbutter, Senf und Grillsaucen (BBQ/Chili/Salsa/ Chilli-Cheese)..... **p.P. 35,50 €**

*Die Grillbuffets bieten wir ausschließlich bei Feierlichkeiten
in unserer Kaminschänke an.*



Süßes zum Abschluss

Eis & Heiß

Vanilleeiscrème mit heißen Früchten (*Kirschen, Himbeeren, Waldfrüchte*)

und heiße Schokoladensauce..... p.P. 4,50 €

Eisvariation (verschiedene gekugelte Eiscrèmes)

mit heißen Früchten (*Kirschen, Himbeeren, Waldfrüchte*)

und/ oder heißer Schokoladensauce..... p.P. 6,50 €

Mousse au Chocolat –von dunkler Schokolade..... p.P. 4,50 €

Mousse au Chocolat –von weißer Schokolade..... p.P. 4,50 €

Welfenspeise..... p.P. 4,50 €

Panna Cotta mit Himbeerspiegel..... p.P. 4,50 €

Crème Brûlée mit frischen Früchten..... p.P. 4,50 €

Tiramisu..... p.P. 5,50 €

Variation von 2-3 verschiedenen Desserts..... p.P. 6,50 €

+ frische Erdbeeren (*saisonal*)..... Aufpreis p.P. 1,50 €



Kaffeetafel

Torten- und Kuchenbuffet p.P. 9,50 €

der Personenzahl entsprechend wählen Sie Torten und Kuchen nach Ihren Wünschen und wir bereiten ein Tortenbuffet für Sie. Kaffee u. Tee in Thermoskannen (inklusive) wird am Tisch serviert.

Unsere Hausgebackenen Torten:

Mohn-Marzipan Torte, Nuss-Marzipan Torte, Schwarzwälder Kirsch Torte, Schmand-Mandarine Torte, Käse-Mandarine Torte, Pfirsich-Maracuja Torte, Frankfurter Kranz, Buchweizen Torte, After-Eight Torte, Himmels Torte, Schokoladen Torte (mit/ ohne Birne) Eierlikör Torte, Himbeer-Joghurt Torte, Zitronen-Himbeer Torte, Zitronen-Baiser Torte, Stachelbeer-Baiser Torte, Altdeutsche Apfel/- oder Pflaumen Torte, Mango-Sahne Torte

Blechkuchen:

Butterkuchen, Streuselkuchen, gedeckter Apfelkuchen, Apfel-Gitterkuchen, Wickelkuchen, Donauwelle

Sie möchten die Torten selbst backen?

Kein Problem - Sie bringen die Torten mit
- für Kaffee/ Tee sorgen wir..... p.P. 6,50 €

Es gibt eine Hochzeitstorte? (Ob um Mitternacht oder zum Dessert)

Die Torte wird uns von Ihrem beauftragtem Konditor geliefert, und wir zelebrieren die Torte mit Fontänen und Musik..... p.P. 1,50 €

Canapés (auf französischem Weißbrot, Roggenmischbrot und Vollkornbrot)

	<u>pro Stück</u>
Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsauce.....	2,50 €
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich.....	2,50 €
Roastbeef mit Remouladensoße und Spreewälder Gurke.....	3,00 €
Italienischer Landschinken mit Melone.....	2,50 €
Emmentaler mit Weintraube und Walnuss.....	2,00 €
Gekochtes Ei mit Paprika.....	2,00 €
Hackepeter mit roten Zwiebeln und Petersilie.....	2,50 €



Unsere Mitternachtsbuffets

Ungarische Gulaschsuppe

mit Steinofenbaguette..... p.P. 6,00 €

Käseplatte mit Trauben, Steinofenbaguette,

Kräuterbutter und gesalzene Butter..... p.P. 6,50 €

+ **Cabanossi** mit Dips..... p.P. 9,50 €

Räucherfischvariation

Baguette, Kräuterbutter und gesalzene Butter.....p.P. 8,50 €

Currywurst

-mit Weißbrot..... p.P. 3,50 €

-mit Pommes frites, Ketchup und Mayonaise..... p.P. 6,00 €

‘Flying’ Currywurst..... p.P. 3,50 €

In kleinen Gläsern vom Service auf Tablettes serviert

Kleine Burger zum „selber bauen“

mit Salat, Senf, Ketchup und Käse..... p.P. 4,50 €

+ **Pommes frites**..... p.P. 6,00 €

Knipp und Spiegeleier

mit buntem Brotkorb, Butter und Gurkenfächer..... p.P. 6,50 €

Fingerfood & Co.

Gebäckene Garnelen im Knuspermantel, Frühlingsrollen,

Chili-Cheese Peppers, Partyfrikadellen, Chicken Wings,

verschiedene Dips, Steinofenbaguette

und Kräuterbutter..... p.P. 11,50 €



Extras

Auf Wunsch können Sie Ihr Menü oder Buffet durch folgende Speisen ergänzen:

Rosa gebratenen Rindsrücken (*am Buffet vorm Gast tranchiert*)
mit Pfefferrahmsauce..... **p.P. 10,50 €**

Rosa gebratenes Rinderfilet (*am Buffet vorm Gast tranchiert*)
mit Rotweinjus..... **p.P. 13,50 €**

Internationale Käseauswahl mit Trauben..... **p.P. 6,50 €**

Räucherfischvariation..... **p.P. 8,50 €**

Weitere Beilagen (*Kartoffelbällchen, Bratkartoffeln, etc.*)..... **p.P. 1,50 €**

Frischer Spargel - aus der Region
als Ergänzung zu Ihrer Gemüsevariation..... **p.P. 6,50 €**

Filterkaffee-Station SB –am Buffet..... **8,50 €/ Liter**



Getränke-Pauschalpreise

Variante I..... p.P. 35,00 €

Sekt „Eichenhof Cuvée“ - trocken, Martini Bianco,
Sandemann Sherry - medium/dry, Fruchtcocktail alkh.-frei,
Bier frisch vom Fass, Maisel´s Weisse - original/alkoholfrei,
König Pilsener alkoholfrei, AKTIEN Landbier Fränkisch Dunkel,
Softgetränke 1 l., St. Michaelis Gourmet - medium/naturell,
Weine: Merlot del Veneto + Pinot Grigio del Veneto,
Mackenstedter Kirsch, Maracuja, Waldmeister,
Strothmann Weizenkorn, Springer Urvater, Mariacron Weinbrand, Asbach Uralt Weinbrand,
Bacardi White Rum, Captain Morgan Spiced Gold, Havanna Club 3 anòs, Absolut Vodka,
Ramazotti, Averna, Jägermeister, Baileys, Molinari Sambuca, Ouzo No.12, Pernod,
Jubilaums Aquavit, Malteser Kreuz Aquavit,
Bombay Sapphire London Gin, Jonnie Walker Red Label,
Jim Beam, Ballantines Scotch, Fernet Branca, Schinken Häger,
Sierra Tequila silver, Azul Filterkaffee-Station SB,
keo Tee (Schwarz, Früchte, Rooibos, Minze)

Variante II..... p.P. 37,00 €

Variante I ergänzt durch:

Scavi & Ray Prosecco frizzante/ Hugo/ Aperol Spritz,
Campari (pur/ soda/ orange), Red Bull Energy,
Softgetränke 0,2 l Flaschen, Weine ihrer Wahl, Linie Aquavit, Rattenkiller, Jack Daniel´s,
Disaronno Amaretto, Frangelico,
Azul Café-Spezialitäten
(Espresso, Latte Machiato, Cappuccino, Café Crème, Milchkaffee)

Variante III..... p.P. 39,00 €

Variante I + II ergänzt durch:

Alle Weine Ihrer Wahl, Marzadro Grappa Le Dic´ Otto Lune,
Lantenhammer Obstbrände (Williamsbime/ Haselnuss/ Marille/ Waldhimbeer Geist),
The Balvenie Scotch Double Wood 12 Years, Glennfiddich Single Malt 15 Years, Jack
Daniel´s Single Barrel Select,
Hennessy Cognac



Aperitifs

Martini Vermouth – <i>Bianco / Rosso</i>	15 %	5 cl	2,50 €
Sandemann Sherry - dry	17 %	4 cl	2,50 €
Sandemann Sherry - medium	17 %	4 cl	2,50 €
Sekt „Eichenhof-Cuvée“ - trocken	10,5 %	0,1 l	2,50 €
		0,7 l	18,50 €
Scavi & Ray Prosecco-frizzante	11 %	0,1 l	3,50 €
		0,7 l	25,50 €
Scavi & Ray `Hugo´		0,1 l	3,50 €
		0,7 l	25,50 €
Aperol Spritz		0,1 l	3,50 €
		0,7 l	25,50 €
Campari-Orange/ Soda <i>(mit Farbstoff)</i>		0,2 l	5,50 €

Biere vom Fass

König Pilsener	Gl.	0,3 l	2,60 €
	Gl.	0,4 l	3,40 €
	Liter	1,0 l	8,50 €
Veltins Pilsener	Gl.	0,25 l	2,60 €
	Gl.	0,4 l	3,40 €
	Liter	1,0 l	8,50 €
Maisel´s Weisse	Gl.	0,3 l	2,70 €
	Gl.	0,5 l	3,70 €

Flaschenbiere

AKTIEN Landbier Fränkisch Dunkel	Fl.	0,5 l	3,60 €
Maisel´s Weisse -Alkoholfrei	Fl.	0,5 l	3,70 €
König Pilsener -Alkoholfrei	Fl.	0,33 l	2,60 €
Kandi Malz <i>(alkoholfrei)</i>	Fl.	0,33 l	2,60 €



Weißweine

Riesling QbA - Weingut Reichsrat von Buhl <i>halbtrocken, rassig und herzhaft</i>	Pfalz	0,2 l 0,75 l	6,50 € 24,00 €
Riesling QbA – Weingut Reichsrat von Buhl <i>trocken, spritzig und bekömmlich</i>	Pfalz	0,2 l 0,75 l	6,50 € 24,00 €
Grauer Burgunder QbA – Weingut Lergemüller <i>trocken, hochfeiner Duft, harmonische Säure</i>	Pfalz	0,2 l 0,75 l	6,50 € 24,00 €
Silvaner QbA – Weingut Ludwig Knoll <i>trocken, lebendig, mit feinen Fruchtaromen</i>	Franken	0,2 l 0,75 l	6,00 € 22,00 €
Silvaner Kabinett – Weingut Jean Buscher <i>lieblich, nussige Aromen, feine, klare Frucht, pikanter Nachhall</i>	Rheinhessen	0,2 l 0,75 l	5,50 € 20,00 €
Pinot Grigio del Veneto D.O.C. – Weingut Osvaldo <i>trocken, fruchtig-frisch</i>	Venetien / Italien	0,2 l 0,75 l	5,50 € 20,00 €
Weinschorle		0,2 l	4,00 €

Roséwein

Raimat Abadia Rosé <i>Himbeerfarbig, Aromen von Kirsche und Himbeere. Gute Balance zwischen Struktur und Säure, angenehm zu trinken mit gutem Abgang</i>	Abadia/ Spanien	0,2 l 0,75 l	5,50 € 20,50 €
--	--------------------	-----------------	---------------------------------

Rotweine

Pinot Noir QbA – Weingut Kreuzberg <i>feinherb, rote Früchte mit einem Hauch von Zartbitterschokolade. Geschmeidige Tannine, feinaromatisch mit ausbalancierter Säure und dezenter Restsüße.</i>	Ahr	0,2 l 0,75 l	6,00 € 22,00 €
Merlot.- Weingut Lergemüller <i>trocken, elegant, mit feinem Duft von Herzkirschen, fruchtig-würziger Körper mit ausbalancierter Tannine.</i>	Pfalz	0,2 l 0,75 l	6,50 € 24,00 €
Cabernet Sauvignon – Swartland Winery <i>trocken, kräftiger Wein mit erdigen Aromen von Eukalyptus, Fynbos, Maulbeere, schwarze Johannisbeere und anderen schwarzen Früchten. Zarte Noten von Vanille und Mokka.</i>	Südafrika	0,2 l 0,75 l	6,50 € 22,00 €
Syrah – Swartland Winery <i>trocken, purpurrot im Glas. Zarter Duft von Vanille und Zimt begleitet von leicht pfeffrigen und erdigen Aromen.</i>	Südafrika	0,2 l 0,75 l	6,50 € 24,00 €
Heroldrebe QbA – Weingut Jean Buscher <i>lieblich, weiche Frucht, spürbar restsüß, fruchtiger Abgang</i>	Rhein-hessen	0,2 l 0,75 l	5,50 € 20,00 €
Merlot del Veneto D.O.C. - Weingut Osvaldo <i>trocken, angenehm leicht</i>	Venetien / Italien	0,2 l 0,75 l	5,50 € 20,00 €



Limo, Saft & Co.

Coca-Cola ^(1,2) /- Coca-Cola Zero ^(1,2)	Fl.	0,2 l	2,40 €
	Gl.	0,4 l	3,70 €
Fanta ⁽¹⁾	Fl.	0,2 l	2,40 €
	Gl.	0,4 l	3,70 €
Sprite	Fl.	0,2 l	2,40 €
	Gl.	0,4 l	3,70 €
Spezi ^(1,2)	Gl.	0,2 l	2,40 €
	Gl.	0,4 l	3,70 €
T.H. Bitter Lemon ⁽³⁾ /- Ginger Ale/ Tonic Water	Fl.	0,2 l	2,50 €
	Gl.	0,4 l	3,90 €
St. Michaelis Gourmet <i>- medium / naturell</i>	Fl.	0,2 l	2,40 €
	Fl.	0,7 l	6,50 €
Niehoffs Vaihinger <i>Orange, Apfel, Traube, Sauerkirsch, Maracuja, Banane</i>	Fl.	0,2 l	2,50 €
	Gl.	0,4 l	3,80 €
KiBa	Gl.	0,2 l	2,50 €
	Gl.	0,4 l	3,80 €
Fruchtsaftschorle <i>Orange, Apfel, Traube, Sauerkirsch, Maracuja</i>	Gl.	0,2 l	2,30 €
	Gl.	0,4 l	3,70 €
Red Bull Energy ⁽²⁾	Dose	0,25 l	3,80 €

Azul Café-Spezialitäten

Pott Café Cremé ⁽²⁾	3,60 €
keo Tee <i>(schwarz/ (2)/ früchte/ roibos/ minze)</i>	2,60 €
Café Creme ⁽²⁾	2,30 €
Cappuccino ⁽²⁾	2,30 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso ⁽²⁾	3,60 €
Latte Machiato ⁽²⁾ <i>(+Vanille/ Mandel (15)/ Caramel (15)/ Haselnuss (15))</i>	2,70 €
Milchkaffee ⁽²⁾	2,80 €
Bailey's-, Irish-, Amaretto Coffee ⁽²⁾	3,90 €
Lumumba <i>(Heiße Schokolade mit Amaretto)</i>	3,90 €
Heiße Schokolade	2,70 €



Digestifs/ Cognacs/ Whiskys

Obstbrände aus dem Hause Lantenhammer/ Schliersee

Marille Brand	42 %	2 cl	4,90 €
Waldhimbeer Geist	42 %	2 cl	4,90 €
Williams-Christ Birne Brand	42 %	2 cl	4,90 €
Haselnuss Geist	42 %	2 cl	4,90 €

Distilleria Marzadro

Grappa - Le Dic' Otto Lune	41 %	2 cl	4,90 €
----------------------------	------	------	---------------

Hennessy Cognac .	40 %	2 cl	6,50 €
-------------------	------	------	---------------

The Balvenie Single Malt 12 Years	40 %	2 cl	6,50 €
Jack Daniel´s Single Barrel Select	45 %	2 cl	5,50 €
Jameson Irish Whisky	40 %	2 cl	3,50 €

Aquavits

Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	2,60 €
Jubilaeums Aquavit	42 %	2 cl	2,50 €
Malteserkreuz Aquavit	40 %	2 cl	2,30 €



Dekoration

Alle hier genannten Preise beinhalten eine sog. Standarddekoration (Festlich gedeckte Tafel aus weißen Tischtüchern, individuell ausgesuchter Duni Serviette, Menükarten, **Blumenschmuck bis 12,00 €** pro Tisch-Arrangement, Kerzendekoration (zwei Porzellanleuchter mit Spitzkerzen, zwei Glasleuchter mit Stumpenkerzen, einen 3-Armleuchter mit Spitzkerzen, zwei 1-Arm Silberleuchter mit Spitzkerzen oder zwei Windlichter pro Tisch-Arrangement)

Wählen Sie einen Blumenschmuck aus, der höher als der enthaltene Betrag von 12,00 €/Tisch-Arrangement liegt, tragen Sie die Mehrkosten direkt beim Floristen.

Für noch mehr Individualität und Exklusivität bieten wir Ihnen folgendes an:

Stuhlhülle - weiß..... p.P. **4,50 €**

Stoffserviette - weiß..... p.P. **2,00 €**

Großer 5-Arm Silberleuchter

mit Spitzkerze oder kleiner Stumpenkerze (weiß/crème)..... **pro Stück 8,00 €**

Deko- Spiegelplatte

(unter dem mittig platzierten Tischdeko-Arrangement)..... **pro Stück 3,00 €**

Ambientbeleuchtung der Außenanlagen..... **pauschal 400,00 €**

////////////////////////////////////

Sonstige Informationen

Kinder im Alter von 6 bis einschl. 13 Jahren werden pro Person mit 50% eines vereinbarten Preises berechnet.

Kinder unter 6 Jahren werden mit 5,00 €

berechnet. Musiker/ DJ's werden bei einem vereinbarten Pauschalpreis mit 50% berechnet. Die uns zuletzt mitgeteilte Personenzahl ist verbindlich und wird berechnet. Absagen werden noch bis zu einem Tag vor der Veranstaltung gewährt. Alle Feierlichkeiten enden spätestens um 04.00 Uhr. Pauschalangebote für Getränke gelten maximal 10 Stunden (unter Beachtung der Schließzeiten). Weitere/- oder Vorab ausgegebene Getränke außerhalb des vereinbarten Zeitraums werden einzeln berechnet. Konfetti-Kanonen sind streng untersagt. Ansonsten werden 150,00 € Reinigungsgebühr berechnet. Für Sachschäden kommt der Veranstalter auf. Alle Preise einschließlich Bedienung, Raumkosten und Mehrwertsteuer 19%. Preise und Angebote unter Vorbehalt. Änderungen möglich.

Schlusswort

Wir sind der Spezialist für Feierlichkeiten aller Art.

Für jeden Anlass bieten unsere Räume den passenden Rahmen.

Unser kompetentes Küchenteam und unser spitzen Service, umrahmt von unserer Lage und einzigartigen Kulisse, lassen jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden!

Gerne sind wir Ihnen für Ihre Hochzeit auch dabei behilflich einen Kontakt für eine Hochzeitskutsche, einen Oldtimer oder eine Limousine zu vermitteln.

Bei Fragen, Anmerkungen oder Änderungen zu unseren Vorschlägen sprechen Sie uns einfach an - wir stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie und erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.