

Dekoration:

Tischdecken (weiß) und Servietten sind im Preis enthalten und Sie können aus folgenden Farbvariationen wählen:

Servietten bordeaux / rot / grün / blau / rosa / creme

- Dekoration selbstständig
 via Floristen
 von uns

Stuhlhussen

- von uns (10,00 € pro Husse, enthalten in dem Preis ist das Aufziehen, abziehen, waschen)

Blumenschmuck:

Jeder Blumenschmuck, der nicht selbstständig organisiert wird, wird von uns bestellt und Sie wählen bei welchem Floristen. Die Kosten werden Ihnen zzgl. einer Lieferpauschale mit auf die Gesamtrechnung geschrieben. Bitte wählen Sie Ihren Lieblingsfloristen:

Edelweis, Wanfrieder Str. 104, 99974 Mühlhausen

Thüflor, Friedrich-Naumann-Str.46, 99974 Mühlhausen

Kathrin Kremser, Klosterstr. 7, 99974 Mühlhausen

Außerdem besteht die Möglichkeit, dass wir die Dekoration komplett für Sie übernehmen. Gern sprechen wir mit Ihnen über Ihre Vorstellungen.

Bei Hochzeiten:

- freie Trauung inkl. Bestuhlung, Traubogen & Hochzeitsbank
- Rosenritual (sie pflanzen einen Rosenstamm und wir stellen Ihnen eine Tafel mit Ihren Namen und Daten)

Aufpreis für den Traubogen und Vorbereitungen 150,00 € Pauschal. (Ohne Rose)
Bestuhlung ohne Hussen – Aufpreis siehe oben

Getränke:

Sie haben die Option eine Getränkepauschale zu buchen oder alle Getränke nach Verbrauch berechnen zu lassen. Wir erstellen in jedem Fall eine Getränkekarte für Ihre Veranstaltung.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Getränkepauschale 1:
6 Softgetränke, Wasser unbegrenzt,
4 Biersorten, 3 Weinsorten, Kaffee, Tee | <p>Kosten 45,00
pro Person</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Getränkepauschale 2:
6 Softgetränke, Wasser unbegrenzt, 4 Biersorten,
3 Weinsorten, Prosecco, 2 Spirituosen, Kaffee, Tee | <p>Kosten 55,00
pro Person</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Getränkepauschale 3:
06 Softgetränke, Wasser unbegrenzt,
4 Biersorten, 2 Longdrinks, 3 Weinsorten,
Prosecco, 2 Spirituosen, Tee, Kaffeespezialitäten | <p>Kosten 65,00
pro Person</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Sektempfang zu Beginn der Veranstaltung | <p>4,00 € pro Person</p> |

Ihr Wunschbuffet auf einen Blick...

Hier dürfen Sie Ihr Wunschbuffet selbst zusammenstellen...und So wird's gemacht. Wir haben 3 verschiedene Preiskategorien, in denen Sie Ihre Bestandteile platzieren dürfen:

Kategorie 1 **38,- pro Person**

3 Vorspeisen ,2 Salate,
3 Hauptgänge, 2 Beilagen, 2 Gemüse 2 Dessert

Kategorie 2 **44,- pro Person**

3 Vorspeisen ,3 Salate,
3 Hauptgänge, 3 Beilagen, 3 Gemüse, 2 Dessert

Kategorie 3 **48,- pro Person**

4 Vorspeisen ,4 Salate,
4 Hauptgänge, 4 Beilagen, 4 Gemüse, 3 Dessert

Kinder

Kinder werden wie folgt berechnet

1-6 Jahre **1,00 € pro Lebensjahr**

7-11 Jahre **50 % vom Buffetpreis**

Ab 12 Jahre **wie ein Erwachsener**

Vorspeisen:

- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Rote Bete Carpaccio unter marinierten Wildkräuterblättern & mit Honig beträufelten Ziegenkäsetalern
- hausgemachte Antipasti mit eingelegtem Gemüse
- Vitello Tonnato (vom heimischen Schwein) mit Radicchio und Kapernäpfeln
- Carpaccio vom Semmelkloß, Feldsalat, Sauerrahmdressing
- Rinder Carpaccio nach Art des Hauses unter marinierten Rucola & gehobeltem Parmesan

Salate

- Brotsalat- getrocknete Tomate-Oliven-Feta & Wildkräuterblättern
- Salatbar Rohkost mit Toppings und Dressing
- Tortilla Salat- Hackfleisch, Tomate, Mais, Crème Fraiche, Bohnen
- Salat mit Paprika, Gurke, Fetakäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola
- Salat aus Reis, Asiatische Ausrichtung mit Sojasoße, Kräutern
- Cous-Cous-Salat mediterran abgeschmeckt mit frischen Kräutern, Gemüse & Thunfisch

Hauptgänge Fleisch

- Roastbeef-Rinderrücken Sous Vide gegart unter Portwein-Zwiebel-Kruste
- Lammkeule Sous Vide gegart in mediterranen Aromaten
- Chicken Dumps pikant auf einem Paprika-Zwiebel-Bett
- Rinderbäckchen zart geschmort in eigener Soße
- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Pilzen
- Piccata“ Putenmedaillons in Parmesan Ei Hülle
- Wild-Ragout aus heimischer Jagd

Hauptgänge Fisch

- Seehechtfilet im Schinkenmantel auf buntem Linsengemüse
- Lachsfilet auf der Haut unter der Orangen-Wildkräuter-Kruste
- Matjesfilet klassisch nach hausfrauen-Art mit Apfel/Zwiebel in rahmiger Schmand Soße (kalt)

Hauptgerichte vegetarisch

- Spinat-Käseknödel auf rahmigen Pilzragout
- Asia-Gemüsepfanne mit Sesamnudeln und Sojasoße
- Mediterrane Gemüse-Lasagne überbacken mit Hirtenkäse
- Kräuter Gnocchi auf Minestrone Sud an geschmorten Kirschtomaten

Beilagen

- Drillingskartoffeln
- Bandnudelnester mit Julienne Gemüse
- Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin klassisch
- Butterspätzle

Gemüse

- Speckbohnenpfanne
- Rahmwirsing
- Mandelbrokkoli oder Blumenkohl mit Hollandaise
- Ratatouille-tomatisiertes feines Gemüse
- Omas Rosenkohl mit knusprigen Bröseln
- rahmiger Blattspinat mit Knoblauch und getrockneter Tomate
- klassischer Rotkohl

Dessert

- Limetten-Cheesecake
- Duett vom Schokomousse weiß/dunkel
- Helles Kaffee-Pannacotta
- Beeren-Tiramisu geschichtet im Glas
- Obstspieße mit frischen Früchten der Saison

Sie benötigen Unterstützung bei der Auswahl?

Kein Problem...Unser Team berät Sie gern in Vielfalt und Anzahl der Komponenten für Ihr Wunschbuffet.

Richtlinien für Feierlichkeiten

Nachtzuschläge Personal

Die Kalkulation jedes Angebots bezieht sich auf eine Veranstaltung von 17.00 bis 23.00 Uhr. Ab 23.00 Uhr wird eine Aufwandsentschädigung von 30,00 € / Servicemitarbeiter / angefangener Stunde berechnet.
(Insofern nicht anders im Angebot vermerkt & separat kalkuliert)

Event-Ausstattungs pauschale

Diese Pauschale beinhaltet folgende Leistungen: Vor und Nachbereitung des Raumes, Kerzen, Serviette, Tischdecken. Diese Pauschale wird mit **5,00 €** pro gebuchten Gast berechnet.

Sonstige exklusive Leistungen

Darunter zählen:

Blumen / Alleinunterhalter / DJ's etc.

Diese Leistungen sind separat von uns zu bestellen und abzurechnen.

Alle gebuchten Leistungen, welche die Hausordnung beeinträchtigen müssen mit der Geschäftsführung im Vorfeld abgesprochen werden. Wir behalten das Hausrecht in jedem Fall. Eine exakte Beschreibung der bestellten Waren/Dienstleistungen und der benötigten Vorlaufzeit zur Bereitstellung im Veranstaltungsraum ist bis 14 Tage vor Veranstaltung zu übermitteln.

Bei einem Reinigungsaufwand, der das normale Maß übersteigt, behalten wir uns vor eine Reinigungspauschale zu berechnen.

In unseren Räumen ist es nicht gestattet Feuerwerk, Wunderkerzen oder Konfetti zu verwenden!

akzeptiert Datum

Unterschrift Gastgeber

Nach Erhalt dieser Mappe haben Sie 14 Tage Zeit Ihre Veranstaltung fest zu buchen. Ihre Anfrage wird von uns optional eingebucht und für 14 Tage lang freigehalten. Sofern wir diese Mappe nicht unterschrieben von Ihnen zurückbekommen, löschen wir Ihre Anfrage und vergeben die Räumlichkeiten neu. Alle Preise gelten für das aktuelle Kalenderjahr und können bei Abweichung des Veranstaltungsjahres abweichen.