



Feste & Feiern

Der perfekte Ort zum rundum Wohlfühlen.



Liebe Damen, liebe Herren,
liebes Brautpaar, liebes Planungsteam,

wir freuen uns, dass Sie bei uns im Hotel SCHÖNBlick feiern möchten.

Natürlich setzen wir alles daran, dass dies ein wunderschöner, unvergesslicher Tag für Sie wird.

Jede Feier steht und fällt mit einer gründlichen Planung: Deshalb stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wenn's im Rahmen unserer Möglichkeiten liegt gerne auch mit Dingen, die nichts mit dem leiblichen Wohl zu tun haben.

Wir haben für Sie einige Dinge zusammengestellt, die hoffentlich keine Wünsche offen lassen und viele Punkte aufgeführt, mit denen Sie sich, bevor's ins Detail geht, auseinander setzen sollten.

Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.


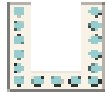


*The Heusingers
mit Team.*

Allgemeine Informationen

Der **Termin** sollte natürlich der erste wichtige Schritt sein. Sobald Sie einen Wunschtermin haben, teilen Sie uns diesen mit. Wir nehmen gerne eine optionale Reservierung von maximal 2 Wochen vor. Danach sollten Sie uns wissen lassen, ob wir Ihren Termin bestätigen dürfen. Unsere Reservierung bitten wir Sie innerhalb von 2 Wochen rückzubestätigen, erhalten wir keine Rückmeldung erlischt die Option automatisch 1 Tag danach.

Unsere Räumlichkeiten

Für Ihre Feierlichkeiten stehen mehrere Räume zur Verfügung, je nach Geschmack und Personenanzahl.

Raum	m ²	Länge <i>in m</i>	Breite <i>in m</i>	Block Bestuhlung	U-Form	Bankett	Steh- Empfang
							
Olga	119	10,4	11,50	30	40	60	80
Johann	52	10,9	4,75	26	16	30	40
Spiegelsaal	43	9,0	4,75	20	16	30	-
Restaurant nur hinten	109	10,2	10,5	-	E-Form 45	86	-
Restaurant komplett	160	19,2	6,5 10,5	-	-	120	120
Eulens tube	46	9,6	5,0	14	-	30	-
Terrasse	130	10,0	13,0	-	-	60	120

Wir möchten Ihnen die Möglichkeit geben, zu möglichst jedem Anlass den Ort innerhalb des Festes zu wechseln, um Ihnen mehr Abwechslung zu bieten. Bei schönem Wetter finden Empfang und Kaffee & Kuchen im Freien statt, nach Absprache und Verfügbarkeit.

Verschiedene detaillierte Sitzpläne stehen Ihnen auf unserer Homepage: www.hotel-schoenblick.de zur Verfügung.

Exklusiv-Raum-Miete

Raum	Halber Tag	Ganzer Tag	Festlich gedeckte Tische(ohne Tischdeko)
Olga	€ 75,00	€ 110,00	€ 200,00
Johann	€ 38,00	€ 55,00	€ 110,00
Spiegelsaal	€ 38,00	€ 55,00	€ 110,00
Restaurant	€ 75,00	€ 110,00	€ 200,00
Eulens tube	€ 100,00	€ 150,00	€ 200,00
Gartenterrasse	€ 100,00	€ 150,00	€ 200,00

AGBs

Diese finden als pdf zum download auf unserer Homepage <http://www.hotel-schoenblick.de/AGBs-Storno.188.0.html>. Sie finden darin die Stornobedingungen, sowie die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenanzahl. Wenn Sie keinen Internetzugang haben-kein Problem wir schicken Ihnen ein Exemplar.

Ablaufplan

Fototermine, Brautentführung und andere Unterbrechungen der Feier sollten Sie uns vorab mitteilen und den weiteren Ablauf bekannt geben, damit sich Küche, Service und auch Ihre Gäste darauf einstellen können.

Ansprechpartner

Bitte teilen Sie uns eine Person mit, welche die Organisation von Aktionen übernimmt, an die wir uns während der Veranstaltung wenden können.

Ansprachen

Es ist für unsere Küche unbedingt notwendig rechtzeitig über etwaige Reden bzw. Ansprachen informiert zu werden, um den Menüablauf zu koordinieren.

Blumen

Gerne dekoriert unsere Mitarbeiterin, gelernte Floristin und Dekorateurin, die mit den Räumlichkeiten, sowie mit den Tischgrößen und der Farbgebung in den Räumen bestens vertraut ist für Sie Tische und Räume. Einen Etat und eventuelle Farb- oder Blumenwünsche für die Dekoration legen Sie im Vorfeld fest. Es steht Ihnen aber auch frei Ihre Blumen selbst zu organisieren.

Dekoration

Gerne stellen wir Ihnen auch Hussen für die Stühle zur Verfügung. champagnerfarbene Stuhlhussen (bis max. 12 Stück) Stk. € 6,00 Weiße Stuhlhussen mit passender Schleife Stk. € 6,00 Im Preis sind Reinigung, Anlieferung und Abholung enthalten.

Detailabsprachen

für Ihre Feierlichkeit machen wir in der Regel 6 - 8 Wochen vor der Veranstaltung. Wir bitten Sie den Termin für die Absprache mit uns vorher telefonisch abzuklären, da wir uns gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchten.

Digestifs und Cocktails

Für viele ein leidiges Thema. Deshalb klären Sie bitte die Sache „Hochprozentiges“ im Vorfeld. Kann jeder Gast Schnäpse und Cocktails frei auswählen oder gibt's einen Digestif-Wagen? Werden Getränke an der Bar ausgeschenkt und wenn ja welche?

Geschenke

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese, nach Rücksprachen mit unseren Bedienungen gerne am nächsten Morgen abholen. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld – Geschenke“ am selben Abend mitzunehmen.

Hotel

In unserem Hotel bieten wir Ihnen natürlich gerne das Bett zur Veranstaltung. Gerne nehmen wir auch eine optionale Reservierung von Zimmern für Ihre Gäste vor.



Kinder

Bitte teilen Sie uns mit wie viele Kinder in welchem Alter bei Ihrer Feier anwesend sind und ob Hochstühle benötigt werden. Hochstühle stehen nur in einer geringen Anzahl zur Verfügung. Die Kinder haben die Möglichkeit von der Kinderkarte zu essen, ab 6 Kinder empfehlen wir ein Kindermenü. Im Garten steht bei schönem Wetter ein Spielplatz zur Verfügung.

Kirchen für Trauungen

Die evangelische Kirche (Pfarramt Tel. 09277 - 239) erreichen Sie vom Hotel aus in fünf Minuten bequem zu Fuß. Die barocke katholische Kirche (Pfarramt Tel. 09272-96004) liegt mitten im Ort und ist mit dem Auto in fünf Minuten erreichbar. Falls Sie Gesang in der Kirche wünschen-wir haben eine Sängerin.

Kutschfahrten

Kutschfahrten oder Schlittenfahrten können Sie bei Fritz Suckart - Fröbershammer 7 in 95493 Bischofsgrün - Tel.: 09276 / 92 64 03 buchen.

Musik

Sie haben die Qual der Wahl. Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live Bands bzw. DJ's. Genügend Stromanschlüsse stellen wir in allen Räumen zur Verfügung. (Starkstrom-Kabel sind nicht vorhanden) In sämtlichen Räumlichkeiten ist das Verwenden von Nebelmaschinen nicht erlaubt! Bitte teilen Sie uns die geplanten Auf- und Abbauzeiten und die evtl. Verpflegung der Musiker bei der Detailabsprache mit. Für Überraschungs-Auftritte haben wir eine ausgebildete Sopranistin im Haus.

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten (auch mit Namen). Bei der Detailabsprache zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten.

Parkplätze

Rund ums Hotel stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung. Das Parken vor dem Hotel-Eingang ist nur dem Brautautos erlaubt.

Preise

Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

Sperrzeit

Bei uns können Sie bis 05:00 Uhr feiern wobei die Lautstärke ab 01:00 Uhr entsprechend reduziert werden muss. Wir berechnen ab 02:00 Uhr einen Nachzuschlag von € 20,00 pro Stunde, pro Bedienung die im Service tätig ist. Um unsere Personal-Planung organisieren zu können, bitten wir Sie uns vorher mitzuteilen, wie lange Sie ungefähr feiern möchten.

Tischgestaltung

Die Tische werden mit weißer Tischwäsche und Mundservietten eingedeckt. Bei den Kerzen haben Sie die Wahl zwischen Kristall-Leuchtern und/oder gläsernen Teelichtern. Der Preis hierfür ist in der Menüpauschale enthalten. Sonderwünsche können Sie gerne mit uns besprechen. Wenn Sie farbige Tischbänder wünschen, sprechen Sie mit uns, wir besorgen gerne etwas. Außerdem haben wir immer ein paar originelle Ideen für Ihre Tischdekoration bereit.



Tischkarten

Wir bitten Sie, uns die Tischkärtchen zwei Tage vorher mit einem Sitzplan vorbei zubringen. Auf Wunsch schreiben wir auch die Namen auf die Menükarten.

Tischordnung

Sobald wir von Ihnen eine endgültige Personenanzahl bekommen haben, besprechen wir die genaue Bestuhlung (Anzahl der Tische). Vorschläge für Tischpläne erhalten Sie von uns nach der Detailabsprache.

Taxi

Wir sind auf dem Land! Sicherer als ein Taxi zu später Stunde ist ein Zimmer oder ein nüchterner Fahrer. Taxi-Greiner (09276 926430) Taxi-Priebe (08000-774323) Taxi-Dressendörfer: (09278 98472)

Bustransfer: Hesperbus GmbH Warmensteinach; Telefon: 09277-315

Vegetarier & Allergiker

Bitte teilen Sie uns vorab mit ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind, wir stellen uns gerne darauf ein.

Zimmer für's Brautpaar

Das Brautpaar bekommt von uns eine Übernachtung mit Frühstück im Hochzeitszimmer geschenkt. (Gültig bei Feiern ab 20 Personen)

Der Empfang

Echt Bayrisch

kleines Pils, Weizen oder Dunkles im Champagnerglas

Nürnberger Bratwürstel - Spieß Stück € 1,90

Obatzter auf Bauernbrot- Eckerl Stück € 1,90

Weißwurst-Radl mit süßem Senf auf Mini – Laugenbrötchen Stück € 1,90

Essbares Fichtelgebirge

Fraenzi mit oder ohne Holunderblüten

Holerwasser, Plassenburg-Fruchtsäfte, Mineralwasser

Wildkräuterstängerln mit Parmaschinken Stück € 1,90

Wildkräuterschmand auf Laugenbrötchen Stück € 1,90

Frischkäse-Trüffel Stück € 1,90

Klassisch

Sekt, Sekt-Orange und Orangensaft

gemischte Kanapees Stück € 2,50



Flying - Buffet (möglich ab 20 Personen)

Begeistern Sie Ihre Gäste mit portionierten Speisen, die vom Servicepersonal auf Tablett angeboten werden. Das Flying Buffet eignet sich hervorragend für Empfänge und für Veranstaltungen bei denen keine aufwendige Tafel vorgesehen ist. Der Vorteil, keiner muss sich am Buffet anstellen und es kann kurzfristiger entschieden werden ob drinnen oder draußen serviert wird.

Unsere köstlichen Kleinigkeiten, liebevoll angerichtet:

Frischkäse-Pumpnickel Pralinen

Gemüse-Quiche Eckchen

Crostini mit zweierlei Oliven-Kaviar

Lachs-Lollies

Tatar von der Fichtelnaab-Forelle auf Vollkorn-Baguette

Gurken-Lassi mit Minz-Schmand

Wildkräuter-Kartoffelstangerl mit Hirschschinken

Fleischpflanzerl im Brotmantel mit Senfklecks

Rumkugel-Lollies

Obstspießchen

pro Person € 19,-

Sie haben Sonderwünsche, was das Thema oder die Essensauswahl Ihres Flying-Buffets anlangt- Kein Problem, wir haben noch andere köstliche Kleinigkeiten im Angebot. Fragen Sie uns.

Aperos Glas-und Flaschenweine

FRAENZI- die fränkische Antwort auf Prosecco

aus dem Fürstlich Castell'schen Domänenamt

weiße Trauben komponiert zu einer spritzigen Variation

0,75 Ltr. € 18,00

FRAENZI Rosarot inkl. frischer Erdbeeren

0,75 Ltr. € 21,00

Glas Früchtebowle

die Früchte richten sich immer nach der Saison

0,25 Ltr. € 3,00

Softs

Holunderwasser mit Eis und Limette

0,25 Ltr. € 2,50

Kirsche – Banane

0,25 Ltr. € 2,00

Pfirsicheistee

0,25 Ltr. € 2,00

Trauben – Apfel –Kirsch

0,25 Ltr. € 2,00

Fruchtbowlen (Früchte nach Saison)

0,25 Ltr. € 2,00

Orangen – Direktsaft

1,00 Ltr. € 10,00

Holunderwasser (von der Holunderblüte)

0,5 Ltr. € 10,00

Holunder-Schorle (von der Frucht)

0,25 Ltr. € 8,00

Bier

Pils, Weizen oder Dunkles im Champagnerglas

€ 1,50



Traditionelle Aperitifs

Für diese, würde sich eine kleine Aperitif - Bar anbieten.

Sherry von Emilio Lusteau

Dry – Medium - Cream:

5 cl € 3,80

Martini auf Eis

dry, bianco, rose, doro und rosso

5 cl € 3,80

Portwein von Ramos pinto

Portwein fine white

5 cl € 3,20

Portwein superior tawny

5 cl € 3,20

Campari auf Eis *

4 cl € 3,50

Campari Soda *

4 cl € 3,50

Campari Orange *

4 cl € 3,90

Orangensaft mit Blue Curacao

4 cl € 4,50

Pernod – mit Eiswasser

4 cl € 3,50

Averna Orange*

4 cl € 4,50

Cynar Orange*

4 cl € 4,50

*mit Farbstoff

Kaffee und Kuchen

SCHÖNBLICK Kaffee-Pauschale

Kaffee und Tee (auf den Tischen eingestellt)

Kakao und Milch auf Bestellung € 4,80

Traditionell

Kaffee und Tee (auf den Tischen eingestellt)

Kakao und Milch auf Bestellung

Kuchen selbst mitgebracht € 8,30

Die Anlieferung der Kuchen kann nach Absprache bereits am Vortag erfolgen. Wir bitten Sie, alle Behältnisse mit den Namen von der jeweiligen Feier zu kennzeichnen, um eventuellen Verwechslungen vorbeugen zu können.

Die angegebenen Pauschalen sind für eine Dauer von max. 90 Minuten gültig.

Kaffeesezialitäten werden extra berechnet.

Heißgetränke

Tasse Kaffee € 1,80

Cappuccino oder Milchkaffee € 2,20

Latte Macchiato € 2,50

Schweizer Schokolade: Vollmilch, Bitter und Weiß € 2,60

Großer Becher Tee mit feinsten Auswahl € 3,50

Torten und Kuchen

Sahne-Torten (16 Stück pro Torte)

Heusis Trüffel-Torte Schwarzwälder, Käsesahne, Flockensahne-Torte € 30,00

Obst-Torten (12 Stück pro Torte)

Erdbeere, Himbeere, Waldbeeren gemischt, gemischte Früchte € 28,00

Blechkuchen (pro Blech 16 Stück)

Apfel, Zwetschgen, Birne-Mohn, Eierscheck, Käse, Kirsch-Schokolade, Pfirsich-Mandel etc. € 32,00

geschlagene Sahne 0,5 Ltr € 10,00

Heusis Riesen-Hochzeitsherz (ca. 60-90 Pers.)

verschlungene Herzen mit Waldbeeren belegt € 135,00

Trüffeltorten-Herz € 155,00



Restliche Kuchen werden nachts zum Kaffee oder Dessert-Buffer angeboten und können von Ihnen mitgenommen werden.

Bei gelieferten Kuchen entsteht eine Gedeck-Preis von € 3,50 pro Gast

Das Menü

Vorspeisen

Rauchforellentatar mit Schmand und Forellenkaviar,
Lachsrosen von hausgebeiztem Lachs und Fischterrinen mit Marktsalaten

Wildkräutersalat mit Radieschen
und Hähnchenbruststreifen in Brennesselsamen-Kruste

Tafelspitzsülze oder **Fisch-Pressack** im Glas mit hausgemachten Meerrettichschmand
auf Rote Beete und Salatsträußerl mit Nuss-Dressing

Vielerlei Rohkostsalate mit Wildkräuterstangerln

Hauchdünn geschnittenes Roastbeef, kalt serviert
mit Sauce Remoulade und Kartoffelrösti

wir reichen zu allen Vorspeisen französisches Baguette, Vollkornbaguette und andere
Brotspezialitäten, dazu Butter und Kartoffelkäs'

Suppen

Duett von Karotten-Samtsuppe mit Ingwer
und Schaumsuppe von der Rauchforelle mit Sesamstängerl

Rinderkraftbrühe
mit Grießnockerln, Leberknödeln und Flädle

Wildkräuter-Cappuccino

Kaltes Gurken-Schaumsüppchen
mit Lavendel und Garnelenspieß

Scharfe Haselnuss-Suppe mit Balsamico-Cassis-Creme

Wild-Consommé mit Mini-Sauerkraut-Strudel



Zwischengerichte

Kleines G`röstel von der fränkischen Gans
mit Rotweinschalotten und Apfel-Kartoffel-Flan

Zander-Filet, kross gebraten
auf Kartoffel-Gurken-Gemüse mit Silvaner-Schaum

Kartoffelnudeln mit Thymian-Waldpilzsoße
und hausgemachtem Wildkräuter-Salz

Scampi-Spieße
auf asiatischem Gemüse mit Mango-Chutney

Blutwurst-Ravioli, hausgemacht
mit Brösel-Butter

Hauptgerichte

Schweinelendchen auf Feigensoße
und glasiertem Lauch, dazu Kartoffel-Kroketten

Barberie-Entenbrust, rosa gebraten in der Sesam-Honigkruste
auf Balsamico-Orangensoße mit Senf-Möhrengemüse, dazu Kartoffel-Baumkuchen

Heubraten vom Hirschrücken aus heimischen Bestand
mit Rosenkohl und Wirsing, dazu Schupfnudeln

Gänsebrust, knusprig gebraten
mit Trauben-Rotkraut und 2erlei Mini-Knödeln

Fichtelberger Saibling im Filóteig
auf tomatisiertem Gemüse, dazu Butterkartoffeln

3erlei Fisch in Wildkräuterbutter gebraten,
angerichtet auf gebratenem Sommergemüse

Kartoffel-Möhren-Pfanne mit Wildkräuterschmand

Desserts

Schokoladen-Soufflé mit Orangenragout und Vanilleeis

Weißer und Zartbitter-Schokoladenmousse auf Ananascarpaccio

Crème Brûlée mit marinierten Früchten

Limonen Joghurtparfait mit Rumtopf Früchten und Chili-Schokoblättchen

Panna Cotta mit Waldbeeren

Käseteller mit Käsespezialitäten, Weintrauben, hausgemachten Fruchtsenf und Baguette

Anstatt ein Dessert serviert zu bekommen, können Sie das "Süße" auch in Form eines Buffets wählen. Wenn das Wetter mitspielt präsentieren wir Ihnen das Buffet auch gerne im Garten.

Wir bitten Sie sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden!

Stellen Sie sich das Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen, wir beraten Sie gerne.

Service und Tischdekoration (Servietten, Kerzen- und Kerzenständer, Teelichter) ohne Blumen und Menü-/ Tischkarten sind im Preis inbegriffen.

3 Gänge ab € 25,00 (Suppe, Hauptgang, Dessert)

3 Gänge ab € 27,00 (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4 Gänge ab € 32,00 (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gänge ab € 45,00 (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

Dessert-Buffet: Aufpreis pro Person von € 6,00 zum Menü-Preis



Das Gala-Bufferet (buchbar ab 15 Personen)

Vorspeisen

Luft getrocknete und geräucherte Schinken mit Melone
Bayrisch Caprese mit Limburger und Petersilie
Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Hausgebeizte und geräucherte Fischspezialitäten mit Dillsenf und Meerrettichschmand
Roastbeef mit Sauce Remoulade
Verschiedene Antipasti-Salate
Verschiedene Rohkost-Salate
Frische Blattsalate mit Essig/Öl und Jogurth-Dressing

Landbrot, Baguette, Vollkornbrot und/oder Laugengebäck
Butter und hausgemachter Kartoffelkäs'

zusätzlich möglich:

Cous-Cous Salat mit Shrimps
Glasnudelsalat mit Ingwer, Zitronengras, jungem Lauch, Sesam und Hühnchenbrust

Suppen

Für alle Gäste serviert:

siehe Suppen im Menü

Am Bufferet in unserem Hexenkessel verbleibend:

Birnen-Chicorée-Süppchen,
Wildkräuter-Samtsüppchen
oder Silvaner-Cremesuppe

Hauptgerichte

Wählen Sie bitte aus den folgenden Hauptgängen und Sättigungsbeilagen bei Veranstaltungen mit 15-30 Personen bis zwei, bei 30-50 Personen maximal bis drei und bei mehr als 50 Personen bis zu vier Gerichten aus.

Auf Heu gebratenes Roastbeef tranchiert mit Kräuterjus
Hirschbraten mit schokoladiger Wildjus
Rehragout mit Waldpilzen
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit feiner Walnuss-Soße
Gänsebrust, kross gebraten mit Apfel-Rotkraut
Bunte Nudeln mit Meeresfrüchten
Zanderfilet, auf der Haut gebraten auf tomatisiertem Gemüse
Lachsfilet, pochiert auf Blattspinat
Kartoffel-Möhren-Pfanne mit Wildkräuterschmand

Sättigungsbeilagen (je nach Hauptgängen 2-4 zur Wahl)

Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln
Kroketten, Pommes-Frites oder Farmer Kartoffeln
Butterkartoffeln oder Petersilienkartoffeln
buntes Kartoffelpürrée
Mini-Semmelklöße und Kartoffelklöße
Kräuterreis, Butternudeln oder hausgemachte Spätzle

Desserts

„Fire and Ice“ Eisspezialitäten

Zweierlei Mousse

Tiramisu

Panna cotta

Verschiedene Cremes

Frisch geschnittenes Obst

Auswahl an Käsespezialitäten mit Weintrauben und hausgemachten Fruchtsenf

Wir erstellen Ihnen gerne nach Ihren Wünschen ein individuelles Buffet

pro Person ab € 38,00



Mitternachts-Imbiß

Gulaschsuppe pro Gast € 3,90

buntes Käsebrett mit Brotauswahl

Fränkischer Gerupfter, Kartoffelkäs', Fränkischer Caprese und verschiedene Weichkäse am Stück pro Gast € 7,00

Weißwürste und Brezeln in der Küche „abzuholen“ pro Paar & Brezel € 4,50

Mini-Laugengebäck pro Stück € 1,00

Erdnüsse, Chips, Flips und Co auf den Tischen eingestellt pro Gast € 1,00

Abgerechnet wird nach der bestellten Personenzahl.

Fingerfood und Flying-Buffer

Genießen Sie den Luxus von mundgerechten Mini-Häppchen. Eine gelungene Alternative zum „normalen“ Buffet. Jeder kann frei nach Gusto und Hunger entscheiden, was und wie viel er essen möchte und keiner muss am Buffet anstehen. Das Ganze funktioniert an festlich gedeckten Tischen ebenso gut wie in lockerer Lounge Atmosphäre mit Stehtischen.

Suppen in Espressotassen

Vichoise (kalte Kartoffel-Lauchsuppe) mit Hirschwürstel
Wildkräutersüppchen

Vorspeisen im Gläschen serviert (können auch auf einem Buffet verbleiben)

Feines Tafelspitzsülzchen mit Meerrettich-Schmand
Auberginen-Kaviar mit Parmaschinken
Lachs-Lollypop
Quiche Lorraine
Geflügelleber-Parfait mit Brioche und Apfelspalten

Hauptspeisen als Mini Tellergericht

Heusis Heubraten aus der Rinderhüfte mit Knödelinos
Mini-Hirschroulade mit Semmel-Pilzfüllung auf Senf-Karotten
Fischsäckchen auf Safranrisotto
Ecken von der Gemüse-Lasagne mit Wildkräuterschmand

Desserts

Obstspießchen
Mini-Trüffeltorte
Panna Cotta mit roten Beeren
Vogelbeerkuchen im Glas



Möglich ab 20 Personen (Es werden pro Gast ca. 20 Portionen angeboten)
Preis pro Person € 42,-

Natürlich haben wir noch viel mehr Vorschläge für Ihr Flying-Buffer auch als Lieferung außer Haus im Angebot. Fragen Sie einfach nach unserer Liste.

Die Getränke

Biere

Fassbiere

Bitburger-Pils	0,40 l	2,50 €
Hütten Pils dunkel	0,40 l	2,40 €
Maisel - Hefeweizen	0,50 l	2,70 €

Flaschenbiere

Ahornberger-Landbier	0,50 l	2,50 €
Maisel-Kristallweizen	0,50 l	2,70 €
Maisel-Weizen dunkel	0,50 l	2,70 €

Flaschenbiere light und alkoholfrei

Maisel-Weizen light	0,50 l	2,70 €
Maisel-Weizen alkoholfrei	0,50 l	2,70 €
Kulmbacher Alkoholfrei Premium herb	0,50 l	2,50 €

Gemischtes mit Bier

Radler	0,20 l	1,40 €
Radler	0,40 l	2,50 €
Cola-Weizen	0,50 l	2,70 €
Russe	0,50 l	2,70 €

Softs

Kondrauer Mineralwasser	spritzig	0,75 l	3,80 €
Kondrauer Mineralwasser	still	0,75 l	3,80 €
Apfelsaft, naturtrüb		0,20 l	1,90 €
Orangensaft (Direktsaft)		0,20 l	2,10 €
Grapefruitsaft		0,20 l	2,10 €
Multivitamin-Nektar		0,20 l	2,10 €
schwarzer Johannisbeer Nektar		0,20 l	2,10 €
roter Traubensaft		0,20 l	2,10 €
Kirsch-Nektar		0,20 l	2,10 €
Saft-Schorle		0,40 l	2,90 €
Bionade Kräuter, Litschi, Holunder oder Ingwer/Orange		0,33 l	2,80 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water		0,25 l	1,80 €
Coca Cola oder Coca Cola light		0,33 l	1,90 €
Fanta Orange , Mezzo Mix oder Sprite		0,33 l	1,90 €

Die Weine

Bankett-Weine und Schaumweine

Diese Auswahl von Weinen haben wir für Sie speziell nach einem attraktiven Preis-Genuss-Verhältnis für Veranstaltungen mit einer größeren Personenzahl ausgesucht. Gerne beraten wir Sie und empfehlen Ihnen nach Ihren Wünschen, die passende Begleitung aus unserem Gesamtsortiment.

Frankenwein:

Gutsweine von Schloss Castell im Bocksbeutel

2007er	<i>Schloss Castell</i> Müller-Thurgau klassischer Müller-Thurgau voller Muskataromen und mit authentischem Casteller Charakter	0,75 Ltr.	€ 15,00
2007er	<i>Schloss Castell</i> Kerner feinherber, fruchtig-aromatischer Genuss mit feiner Würze des Casteller Keupers	0,75 Ltr.	€ 15,00
2007er	<i>Schloss Castell</i> Silvaner er spiegelt Klima und Boden von Castell in feiner Frucht und eleganter Würze wider	0,75 Ltr.	€ 15,00
2007er	<i>Schloss Castell</i> Bacchus erfrischend, nach Blüten duftend, anregend, exotisch	0,75 Ltr.	€ 15,00
2007er	<i>Schloss Castell</i> Riesling ein kräftig strukturierter Keuper-Riesling mit harmonischer Säure und würziger Frucht	0,75 Ltr.	€ 18,00

Rotweine aus Franken

2001er	Rotweincuvée trocken "1224" Casteller Keller Kirscharomen und weiche Tannine, feinwürzig Fürstlich Castell'sches Domänenamt Weine aus qualitätsbewusst, naturnahem Ausbau	0,75 Ltr.	€ 18,00
2001er	<i>Dettelbacher Sonnenleite</i> Domina trocken ein kräftiger, farbintensiver mit Brombeeraromen Weingut Georg Apfelbacher	0,75 Ltr.	€ 19,50

Literflaschen mit Casteller Rebsortenweine

2007er	Castell-Castell			
	<i>Müller – Thurgau</i>			
	<i>Bacchus</i>			
	<i>Silvaner</i>	jeweils in der	1 l Flasche	€ 19,00

Der **H**ochzeits-Wein in der roten **H**erzflasche !

2007er	<i>Nobling</i>		0,7 l	€ 21,00
	RieslingxGutedel, zart duftiges und fruchtiges Bukett			

Italienische Weine

Weißwein:

2006er	<i>Pinot Grigio & Garganega</i>			
	Ein leichter, fruchtiger Weißer aus dem Veneto		0,75 l	€ 14,00

Rosé-Wein:

2007er	<i>Rosato Chiaretto</i>		0,75 l	€ 16,00
	<i>Ein fruchtig frischer Rosé vom Gardasee</i>			

Rotwein:

2005er	EPICURO <i>Aglianico Beneventano</i>			
	sehr alte Rebsorte aus Kampanien/Süditalien			
	Goldmedaille Mundus Vini 2006		0,75 l	€ 17,00

Chilenische Weine

Weißwein:

2007er	Concha y Toro			
	<i>Chardonnay/Sauvignon Blanc</i>		1 Ltr.	€ 18,00
2007er	Concha y Toro			
	<i>Cabernet Sauvignon/Merlot</i>		1 Ltr.	€ 18,00
2008er	Concha y Toro			
	<i>Merlot Rosé</i>		1 Ltr.	€ 18,00

Wenn Sie Ihren Wein selber mitbringen wollen, natürlich kein Problem. Um unseren Kosten für Gläser, Service, ... zu decken berechnen wir pro Flasche € 12,00 Korkgeld.

Die Digestifs

Long-Drinks	
Jack Daniels/Cola	
Wodka/Lemon	
Bacardi/Orange,	
Ramazotti auf Eis /Sauer,	
Averna/Orange	jeweils € 3,50
Schnäpse:	
aus Weißenstadt von Herrn Sack	
Fichtelgold – aus 32 Kräutern	€ 2,10
Fichtelgeist – Wacholder	€ 2,10
Hausobstler oder Williams	€ 2,00
Die Edelbrände von Haas aus Pretzfeld:	
Quittenbrand	€ 4,00
Holunderbrand	€ 4,50
Schlehengeist	€ 4,00
Haselnuss Geist	€ 4,50
Klassiker	
Grappa die Chardonnay oder Moscato	€ 3,50
Jubiläums Aquavit	€ 2,00
Sechssämer	€ 1,80
Averna - italienischer Kräuter	€ 2,00
Ramazotti - italienischer Kräuter	€ 2,00
Cognac Hennessy V.S.	€ 3,00
Brandy de Jerez Osborne	€ 3,00

Wir stellen für Sie gerne einen kleinen Digestif-Wagen mit Schnäpsen Ihrer Wahl zusammen und bieten nach dem Essen Schnäpse an.

Zusätzlich stellen Sie eine kleine Auswahl an Drinks zusammen, die an der Bar ausgeschenkt werden.

Wenn Schnäpse oder sämtliche Bargetränke von den Gästen selbst bezahlt werden müssen, geben Sie das bitte bei der Detail-Absprache bekannt.