

# *Menüvorschläge*

**2012**

*gültig vom 01.01.2012 bis 31.12.2012*

*für*

- ✧ festliche Familienfeiern*
- ✧ Betriebsfeiern und Abteilungsfeste*
- ✧ Freundeskreise*



*Feiern Tagen Wohnen*

***Blessings Landhotel***  
*Lessingstraße 13*  
*73663 Berglen - Lehenberg*  
*Tel.: 0 71 95/97 60-0*  
*Fax: 0 71 95/97 60-40*  
*info@blessings-landhotel.de*  
*www.blessings-landhotel.de*

## *Der Begrüßungsaperitif*

*Wir sorgen für die nötige Feststimmung*

*Überraschen Sie Ihre Gäste und laden Sie sie zum Aperitif in unseren Pavillon (nachts beleuchtet) ein.*

*Unsere Servicekräfte reichen Ihnen einen leichten Aperitif passend zur Saison, dazu auf Wunsch Fingerfood (nicht inkl.) für den ersten Appetit (s. folgende Seiten).*

*Aperitifpauschale € 5,50 p.P.*



## *Ihr Wunschaperitif*

*als Einstimmung auf ein gelungenes Fest beim Eintreffen der Gäste*

<i>Jahreszeitliche Früchtebowle, mit Sekt aufgegossen</i>	<i>0,1l € 4,30</i>
<i>Kir royal - Cassislikör mit Sekt aufgegossen</i>	<i>0,1l € 4,80</i>
<i>Peach royal - Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen</i>	<i>0,1l € 5,00</i>
<i>Glas Sekt „Hausmarke“ brut, Flaschengärung</i>	<i>0,1l € 3,80</i>
<i>Glas Champagner</i>	<i>0,1l € 7,80</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,1l € 4,00</i>
<i>Limoncello - italienischer Zitronenlikör mit Sekt</i>	<i>0,1l € 4,50</i>
<i>Zitronensorbet mit Sekt aufgegossen</i>	<i>0,2l € 4,60</i>
<i>Ohne Alkohol</i>	
<i>Früchtebowle nach Saison</i>	<i>0,1l € 3,80</i>
<i>Refresher - Grenadin, Orangensaft, Mineralwasser</i>	<i>0,2l € 4,00</i>
<i>Für unsere Kleinen Gäste</i>	
<i>Cocktail Popey - Orangensaft mit Curacao alkoholfrei</i>	<i>0,2l € 3,80</i>



# Fingerfood und Kleinigkeiten zum Stehempfang



Preis pro Stck./ Port.

Wir empfehlen 2 Stck. pro Person zum Empfang  
Bestellung ab 15 Stck. pro Sorte

## Kalt

Blätterteigstange mit Parmesan	€ 0,80
Blätterteiggebäck verschieden gefüllt	€ 1,20
Tartar - Häppchen auf Pumpernickel	€ 2,00
Bruschetta - Tomatenwürfel mit Zwiebel, Knoblauch und Kräuter auf geröstetem Ciabattabrot	€ 2,30
Schwedenhappen, mit Vollkornbrot, Matjes und Apfel	€ 2,00
Mozzarella - Kirschtomaten - Spieße mit Basilikum	€ 1,30
Kleine Tranche von der Honigmelone mit Parmaschinken	€ 1,40
Hackfleischröllchen mit Salsa	€ 1,80



## Warm

Chicken Wings, pikant mariniert 3 Stck. p.Port.	€ 2,40
Pizza Snacks, mit Schinkenspeck, Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Käse und Salami (verschiedene Sorten)	€ 1,80
Käse - Schinken - Hörnchen	€ 2,00
Frittierte Riesengarnele mit Knoblauch - Dip	€ 3,50

## Canapées (Preis pro Stck.)

gebutterte Weißbrot-, Pumpernickel- oder Vollkornbrotscheiben mit ...



Canapée „Berglen“: Kräuterfrischkäse mit Schnittlauch, roher geräucherter Bauernschinken mit Maiskölbchen, Truthahnbrust mit Mandarinenfilet, Emmentaler mit Weintrauben € 1,90

Canapée „Blessings Landhotel“: Parmaschinken mit Melone, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Shrimps in Cocktailsoße, gebeizter Lachs mit Senf - Dill - Soße € 2,10

Canapée „Herbst“: Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilet, Räucheraal mit Gurke, Tartar pikant angemacht, gefüllte Birne mit Gorgonzolacreme € 2,60

Canapée „Italiano“: mit Carpaccio und Parmesan, Parmaschinken und Melonenkugeln, Coppa de Parma mit Perlzwiebeln € 2,30

*Blumenkohlcremesuppe*



*Schweinerücken im Kräuterpilzmantel  
an bunter Pfeffersoße  
mit Marktgemüse und Kartoffel-Gratin*



*Espressoparfait*

€ 23,10

## *Vital-Menü*

*Kleine bunte Salatschüssel  
mit Sprossen*



*Putenschnitzel an Currysoße  
mit Vichykarotten und Basmatireis*

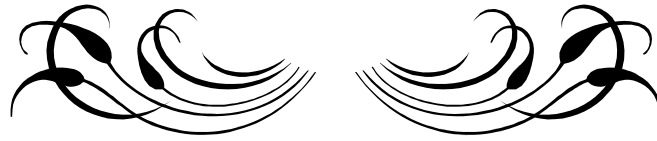


*Fruchtsalat  
mit Zitronensorbet*

€ 23,80

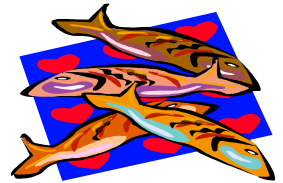


## *Kalte Vorspeisen*



*Variation von gebratenen Edelfischn  
an Pflücksalaten € 13,80*

*Kochertäler Forellenfilet  
frisch aus dem Buchenholzrauch  
Sahnemeerrettich, kleines Salatbukett € 9,80*



*Hausgebeizter Graved-Lachs an kleinem Salat  
Dill-Senfmayonaise, € 10,80*

*Rehschinken an herbstlichem Salat  
mit gerösteten Pinienkernen  
Preisebeer-Creme-fraiche € 10,80*



*Honigmelone mit Parmaschinken € 8,80*

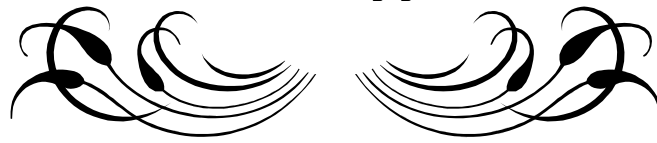
*Geflügelsalat „Hawaii“  
mit Früchten in Currysahne € 7,80*

*Perlhuhnterrine an Preiselbeer-Creme-fraiche  
mit kleinem Salat  
in Sherryessig und Traubenkernöl € 10,80*

*Duo von Shrimps mit hausgebeiztem Lachs  
an kleinem Salat € 10,80*



## *Klare Suppen*



*Rinderkraftbrühe mit Eierflädle € 4,00*

*Tafelspitzsud mit Grießklößchen € 4,00*

*Schwäbisches Maultaschensüpple mit  
Zwiebelschmälze € 4,40*



*Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlage € 4,50*

## *Gebundene Suppen für jede Jahreszeit*



*Champignoncremesuppe von frischen Pilzen € 4,40*



### *Frühling*

*Spargelcremesuppe legiert mit frischer Sahne € 4,50*

### *Sommer*

*Blumenkohlcremesuppe € 3,80*



*Tomatenrahmsuppe mit altem Gin, Croutons € 4,80*  
*Kokosnuss- Currysüppchen mit Eismeergarnelen € 5,50*

### *Herbst*

*Pfifferlingrahmsüpple mit kleinem Semmelknödel € 4,80*

*Steinpilzrahmsuppe € 5,50*

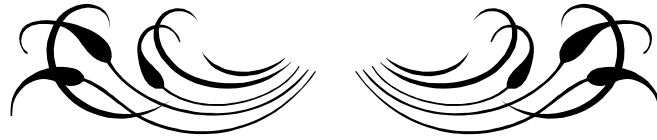


### *Winter*



*Kartoffelsuppe mit Weißbrotcroupons € 4,20*  
*Meerrettichschaumsüppchen mit Grießklößchen € 5,50*

## *Salate und Gemüse*



*Blattsalat € 3,80*

*Große Salatschüssel mit knackigen Salaten vom Markt,  
Sprossen an Joghurt- oder Frenchdressing € 6,60*

*Kleine Salatschüssel  
mit knackigen Salaten vom Markt, Sprossen  
an Joghurt- oder Frenchdressing € 4,00*



*Ackersalat mit Balsamico- Walnußöldressing € 5,00*

*Ackersalat an Balsamico- Walnußöldressing mit  
gerauchten Schweinebauchstreifen und Kracherle € 7,50*

*Salate der Saison mit Sprossen € 4,80*

*Salate der Saison mit Sprossen (klein) € 4,00*

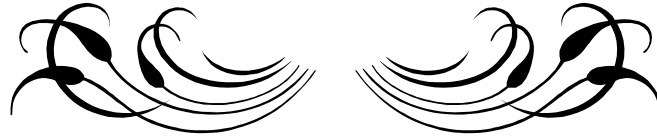


*Kleine Gemüseauswahl am Teller € 3,80*

*Große Gemüseauswahl am Teller € 5,80*

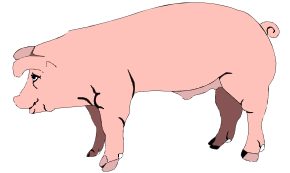
*Gemüsepfanne für ca. 6 Personen € 24,00*

## *Vom Schwein und vom Rind*



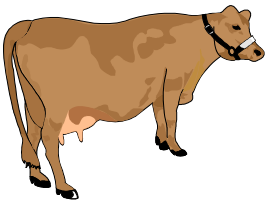
*Schnitzelchen vom Schweinerücken an  
Champignonrahmsoße geschabte Spätzle, Pommes frites,  
Kartoffel - Kroketten, Marktgemüse € 16,50*

*Schweinerücken im Pilzmantel vom Backofen  
Kräuterrahmtunke, Gemüsebouquet  
Gratin - Kartoffeln € 16,50*



*Schweinelendchen „Calvados“ mit Champignons und  
Apfelspalten in Calvadosrahm, geschabte Spätzle,  
Pommes frites, Kartoffel-Kroketten € 14,00*

*Duo von der Lende, Rind- und Schweinelendchen  
mit Rahmchampignons, frischem Gemüse,  
geschabten Spätzle, Pommes frites,  
Kartoffel-Kroketten € 18,80*

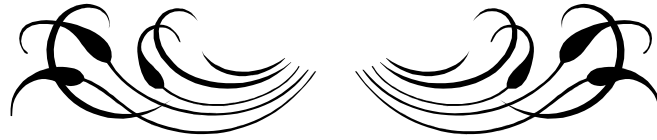


*Rinderbraten an Trollingersöße  
geschabte Spätzle, Kartoffel - Kroketten € 13,80*

*Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Meerrettich mit  
Gemüsebouquet, Pommes frites Kartoffel - Kroketten € 21,80*

*Schwäbischer Rostbraten mit Weinsauerkraut  
und Maultäschle, geschabte Spätzle, Schupfnudeln € 19,80*

## *Vom Kalb und vom Geflügel*



*Kalbsrückensteak „Prinzess“ an Marktgemüse  
mit Garnitur nach Jahreszeit:*

*mit Spargel und Sc. Hollandaise gratiniert  
oder*

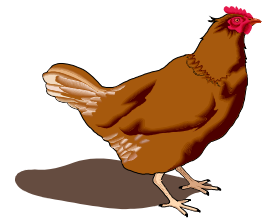
*nach Königinnen Art mit feinem Ragout fin  
oder  
mit Pfifferlingen*

*Kartoffel - Krapfen und geschabte Spätzle € 24,80*

*Kalbsrahmbraten mit Rahmtunke  
geschabten Spätzle, Kartoffel - Krokette  
Pommes frites € 14,80*

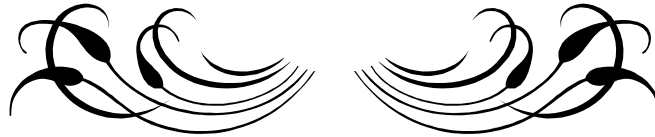
*Maispouardenbrust goldbraun gebraten  
mit Marktgemüse an Marsalljus  
Basmatireis, Mandelbällchen € 17,80*

*Putensteak im Cornflackesmantel  
mit Früchten an Currysoße,  
Butterreis, Kartoffelkrapfen  
Erbsen und Möhren € 15,80*

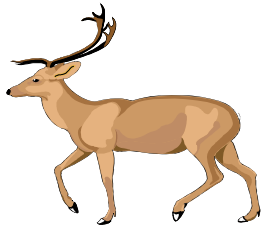


*Barberie - Entenbrust  
an Cassissauce  
Gemüsebouquet, Maisfritters,  
Kartoffelkrapfen € 21,80*

## Vom Wild



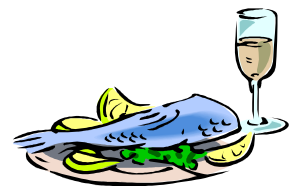
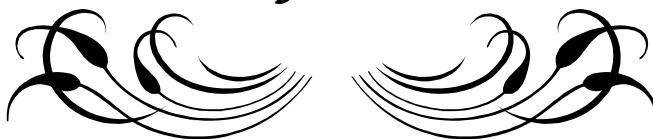
*Hirschkalbsnüsschen mit Champignons  
an Wacholderrahmtunke  
Rahmwirsing, Schupfnudeln  
geschabte Spätzle € 18,80*



*Rehbraten aus der Keule  
mit gebratenen Steinchampignons  
in feiner Wildrahmtunke  
Preiselbeerbirne  
Gemüseauswahl  
geschabte Spätzle € 20,80*

*Rehrücken „Baden - Baden“  
in feiner Wildrahmtunke  
mit Waldpfifferlingen  
an Selleriepüree, Gemüseauswahl  
Preiselbeerflädle  
geschabte Spätzle  
Schupfnudeln € 28,80*

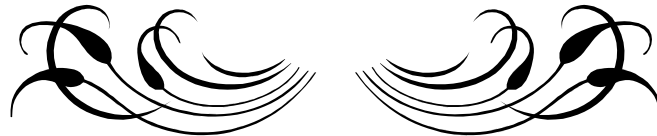
## Aus Fluß und Meer



*Variation von gebratenen Edelfischen  
an Champagner- Hummersoße mit*

*Basmatireis, Petersiliekartoffeln  
und Marktgemüse  
€ 21,80*

## *Dessert*



*Erdbeer - Vanille - Schokoladen - Eis Kugel € 1,40*

*Portion Sahne € 0,60*



*Obstsalat mit Sahne € 4,20*

*Rote Grütze nach altem Hausrezept  
mit geschlagener Sahne und Vanilleeis € 5,80*

*Obstsalat mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne € 5,50*

*Vanilleeis mit feiner Schokoladensoße, Sahne € 6,00*

*Walnusseiskrem mit heißen Sauerkirschen € 6,50*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 6,50*



*Banane „Rheingold“*

*Vanilleeis mit Banane, Eierlikör, Schokoladensoße € 6,50*

*Sorbetteller mit Früchten an Soßenspiegel € 7,80*

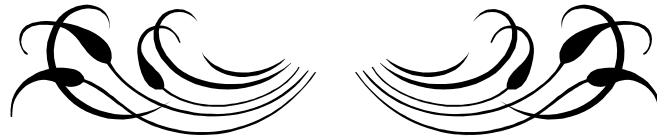
## *Die kleine Versuchung*

*Espressoparfait € 4,00*

*Rote Grütze nach altem Hausrezept mit Vanilleeis und  
Sahne im Einmachglas € 4,00*

*Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Früchten der  
Saison € 4,00*

### **Echt Schwäbisch**

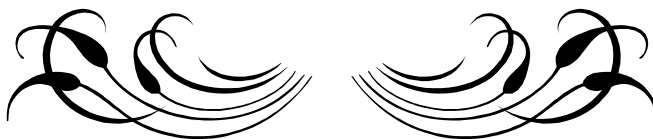


*Apfelküchle in Zimtzucker  
mit Vanilleeis € 7,50*

*Eisgugelhupf mit gefüllter Williamsbirne € 6,80*

*Geeister Ofenschlupfer mit Rumrosinen  
an Marzipansoßenspiegel und Früchten € 7,00*

### **Leckereien des Hauses**



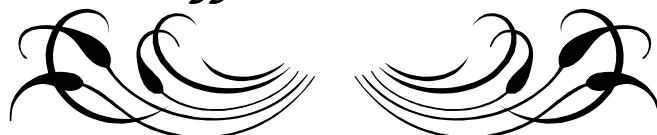
*Joghurtschaum an Soßenspiegel mit Früchten € 6,80*

*Mousse au chocolate an Fruchtsoßenspiegel  
und Früchten € 7,50*

*Tannhonig - Parfait an Fruchtsoßenspiegel  
und Früchten € 7,50*



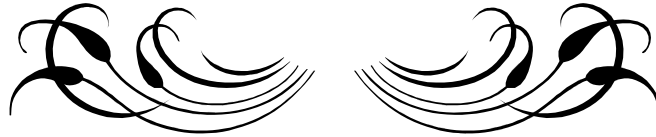
### **Dessertbuffet (ab 30 Personen)**



*Verschiedene Eissorten, feine Schokoladensoße, heiße  
Sauerkirschen, Mousse au chocolate, Frucht mousse,  
Eisparfait, Obstsalat, Rote Grütze nach altem Hausrezept,*

*Apfelküchle in Zimt-Zucker, Kaiserschmarren mit  
Vanillesoße und eine große Etagere  
mit vielen frischen Früchten  
pro Person € 9,80*

## *Menüvorschläge*



### *Unsere Braten*

*Blumenkohlcremesuppe*

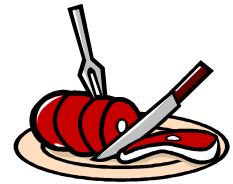
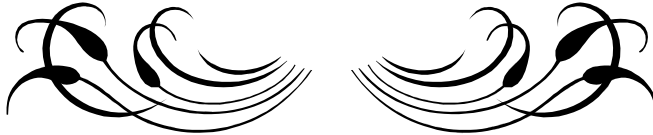


*Schweinebraten mit geschabten Spätzle  
Pommes frites und Kartoffel - Kroketten*



*Obstsalat mit Sahne*

*€ 19,80*



*Salate der Saison mit Sprossen*

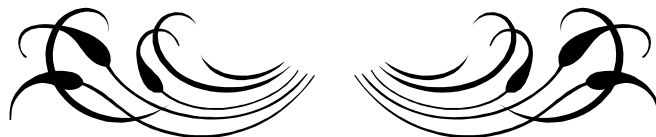


*Kalbsrahmbraten mit Rahmtunke, geschabten Spätzle,  
Pommes frites, Kartoffel - Kroketten*



*Vanilleeiskrem  
mit heißen Sauerkirschen*

*€ 25,80*



*Blattsalat*



*Rinderbraten an Trollingersöfle  
geschabte Spätzle und Kartoffel - Kroketten*



*Rote Grütze mit Vanilleeis im Einmachglas*

€ 22,00

### *Schwäbisches Menü*

*Schwäbische Maultaschensuppe  
mit Zwiebelschmälze*



*Duo von der Lende,  
Rind- und Schweinelendchen,  
mit Rahmchampignons,  
frischem Gemüse,  
geschabten Spätzle, Pommes frites,  
Kartoffel - Kroketten*



*Obstsalat  
mit einer Kugel Vanilleeis  
und Sahne*

€ 28,80/ € 26,80



### *Menü Tirol*

*Kartoffelrahmsuppe  
mit Weißbrotcrôutons*

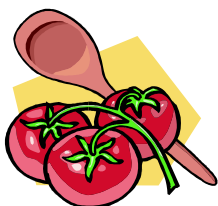


*Rumpsteak „Tiroler Art“  
mit geschmolzenen Tomaten und Backzwiebeln  
Gemüsebouquet,  
Gratin - Kartoffeln*



*Vanilleeis  
mit heißer Schokoladensoße*

€ 31,00



## *Menü Calvados*

*Tafelspitzsud mit Grießkloßchen*



*Schweinelendchen „Calvados“  
mit Champignons und Apfelspalten in Calvadosrahm  
geschabte Spätzle, Pommes frites, Kartoffel - Krokette*



*Vanilleeis mit feiner Schokoladensauce*

€ 23,80

## *Fischmenü*

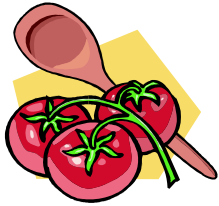
*Kochertäler Forellenfilet  
fisch aus dem Buchenholzrauch  
mit Sahnemeerrettich und kleinem Salatbukett*



*Kokosnuss- Currysüppchen mit Eismeergarnelen*



*Gedünstete Schollenröllchen gefüllt  
mit Mini Maiskolben  
auf Krebschaumsoße,  
dazu Kräuterreis*



*Sorbetteller an Fruchtsoßenspiegel  
und Früchten*

€ 39,80

*Zu jedem Fest - für späte Stunden*

*Feurige Gulaschsuppe* € 4,50

*Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze* € 7,80

*Großes Käsebrett mit frischem Obst, Weintrauben,  
Brotkorb und Butter* € 8,80

*Zweierlei Rauchschinken mit Honigmelone  
und Brotkorb* € 8,80

*Pfefferbeißer, Peitschenstecken und Landjäger  
mit Brotkorb* € 6,80

*Käsewürfel mit Weintrauben, Brot* € 4,80

*Schwäbischer Hefekranz* € 20,40

*Käse - Schinken - Hörnchen* € 2,00

*Mürbe Hörnle*



€ 1,80



## *Kleiner Nachtimbiss - zu später Stunde - vom Buffet*

*(Imbissportionierung!) - ab 20 Personen*

*Käseauswahl vom Brett mit Handobst, Trauben*

*Schinken aus dem Rauch mit Tranchen von der Honigmelone*

*Brotauswahl und Butter*

*p.P. € 8,80*

*Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Pfeffermakrele, Forellenfilet,*

*Sahnemeerrettich (Preis gilt nur mit obigen Speisen)Zzgl. p.P. € 2,50*

## *Wissenswertes von A - Z*

*Bitte denken Sie daran:*

### **\*Backstube**

*Für unsere Buffets, Menüs sowie den á la carte Bereich backen wir alle Brötchensorten, Chiabattas und Brezeln in unserem Hause täglich offenfrisch. Lass Sie es sich schmecken.*

### **\*Blumen und Dekoration**

*gehören einfach dazu. Blumengestecke lassen wir gerne für Sie bei lokalen Floristen anfertigen.*

*Kerzen und Servietten (in den gängigen Grundfarben) sind im Gedeck- oder Menüpreis enthalten.*

### **\*Beratung**

*Zu einer persönlichen Absprache für das gewünschte Essen und den Ablauf Ihrer Veranstaltung oder Feier sollten Sie uns am besten 2 Wochen vorher einen Besprechungstermin vereinbaren.*

### **\*Berechnete Gästezahl**

*Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis 17 Uhr des Vortages mit. Diese angemeldete Personenzahl wird dann die Berechnungsgrundlage sein.*

### **\*Bestellung**

Bitte besprechen Sie das gewünschte Essen und den Ablauf mit uns, bis spätestens 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung oder Feier, Am Besten ist es, Sie vereinbaren einen Besprechungstermin. Natürlich beraten wir Sie auch gerne am Telefon.

### **\*Champagner**

muss es gar nicht sein. Als kleinen Appetitanreger servieren wir Ihnen Aperitifs wie Sherry, Campari, Martini, Sekt oder Cocktails. Auf Wunsch reichen wir gerne eine Auswahl an Canapées.

### **\*GEMA**

Die anfallenden GEMA Gebühren bei Live Musik sind vom Veranstalter zu entrichten. Bei Klärungsbedarf fragen Sie bitte direkt Ihre Künstler.

### **\*Jahreszeitabhängig**

sind wir in der Verwendung der Zutaten unserer Küche. Denn es kann sein, dass einige Rohstoffe wie z.B. Spargel oder Pilze noch nicht oder nicht mehr verfügbar sind. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis sollte es wider Erwarten vorkommen, dass wir angebotene Speisen nicht anbieten können.

### **\*Kinder**

Die besten Erfahrungen haben wir damit gemacht, die Kleinen einfach von unserer Kinderkarte aussuchen zu lassen. Dies ist auch die günstigste Variante für Sie, ansonsten berechnen wir für Kinder von 6 bis 11 Jahre ½ des Hauptpreises, von 11 bis 14 Jahre 2/3 des Hauptpreises.

### **\*Korkgeld**

Wenn Sie Ihren Wein selbst mitbringen berechnen wir für unsere Leistungen 16,00 Euro Korkgeld pro Flasche. Das Leergut sollten Sie wieder zurücknehmen, da wird dieses nicht entsorgen können.

### **\*Küche**

Gemüse und Obst kaufen wir direkt bei Bauern und Erzeugern auf dem Großmarkt.

Unsere Fleisch- und feine Wurstwaren kommen vom Schlachthof in Schorndorf, wo nur bestes Fleisch von ausgesuchten Tieren vom heimischen Bauern aus unserer Region verwendet werden.

- gesicherte Qualität mit Herkunftskontrolle
- artgerechte Haltung
- natürliche Fütterung ganz ohne Zusätze
- regionale kontrollierte Aufzucht
- kurze und schonende Transportwege

### **\* Kuchen selbst mitgebracht**

Kuchen und Torten können gerne schon am Vortag angeliefert werden.

Um Verwechslungen zu vermeiden sollten Ihre Torten- und Kuchenbehälter mit Namensaufklebern versehen sein.

Wir versuchen die Torten- und Kuchenbehälter, bzw. Platten immer gereinigt an Sie zurück zu geben.

Leider kommt es unter den Gästen immer wieder zu Verwechslungen der Behältnisse. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für solche Missverständnisse keinerlei Haftung übernehmen.

### **\*Kaffee und Kuchen**

Für von Ihnen gelieferte Kuchen und Torten berechnen wir als Kostenersatz für Vorbereitungsarbeiten, Tischgedecke, Aufbau und Personalbereitstellung € 6,50 pro Gedeck inklusive Kaffee, Tee und Schlagsahne.

Entsprechende Konditoren, die den Kuchen auch bei uns anliefern und Sie bestens beraten können, empfehlen wir Ihnen gerne. Wünschen Sie eine Bestellung durch uns, möchten wir Sie um entsprechende Mengen- und Sortenangaben bitten, die wir dann entsprechend berechnen.

Bitte verstehen Sie, dass wir übrige Kuchen nicht wieder verwenden noch verkaufen können.

### **\*Menükarten**

Hauseigene Menükarten können wir nach Ihren Wünschen zum Preis von € 1,80 drucken. Bitte teilen Sie uns hierzu noch den gewünschten Text mit (z. Bsp.: Festliches Menü anlässlich der Hochzeit von ..., Festliches Buffet zum Geburtstag von ..., Zitate, Lebensmotto, oder ähnliches).

### **\*Organisatorisches - nur bei servierten Speisen**

Ein angenehmer und Reibungsloser Ablauf ist ein wichtiger Rahmen für jedes Fest. Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich für ein Menü - zu Gunsten der Qualität und des zeitlichen Ablaufs - zu entscheiden. Dies wirkt sich entscheidend auf den festlichen Rahmen Ihrer Feier aus.

Die einzelnen Gänge in Menüs können selbstverständlich getauscht oder ergänzt werden. Bitte lassen Sie sich von uns beraten. Gerne stellen wir auch Menüs ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

### **\*Preise**

Alle Preise sind inklusive 19% MwSt., Bedienungsgeld und in EUR angegeben. Die angegebenen Preise beinhalten alle beschriebenen Speisen/ Menüs.

Bitte beachten Sie, dass eventuell Buffet-, Gedeck- bzw. Menüpreise günstiger kalkuliert sind als die Einzelbestandteile außerhalb eines Menüs.

### **\*Räume zum Feiern**

Wie viel Gäste wollen Sie einladen? Räumlichkeiten mit angenehmen Ambiente von 20 bis 80 Personen: Zum Beispiel unsere modern eingerichteten Räume Bangert (20 Personen) und Rankenwald (30 Personen), die rustikale Wirtschaft, der mediterrane Restaurantbereich Rössle (50 Personen)- und Weinstube (20 Personen), welche beide als ein großer Raum mit 80 Plätzen genutzt werden können.

Der Pavillon in Kombination mit der Rössle- und Weinstube bietet Platz für 120 Personen inklusive einer Tanzfläche.

### **\*Räume zum Feiern im Grünen**

Feiern Sie Ihre Festlichkeiten doch einmal inmitten der natürlichen Idylle von Berglen.

*In unserem großen Zelt pavillon für ca. 90 Personen haben Sie die Möglichkeit dazu. Hier überraschen Sie Ihre auf jeden Fall mit einem charmanten und exklusiven Ambiente.*

### **\* Saisonale Gerichte**

*Wir legen großen Wert darauf, unsere Angebote und Vorschläge entsprechend dem saisonalen Angebot auf den Märkten auszurichten. Dennoch kann es sein, daß einige Rohstoffe, Speisen oder Gerichte zu bestimmten Zeiten nicht oder noch nicht verfügbar sind. Deshalb bitten wir Sie um Verständnis, sollte es - wider Erwarten - vorkommen, daß wir angebotene Speisen nicht anbieten können. Natürlich machen wir Ihnen dann alternative Vorschläge.*

### **\* Sperrstunde und behördliche Genehmigungen**

*Der Beginn der örtlichen Sperrstunde ist auf 1.00 Uhr festgesetzt, ab 1.00 Uhr berechnen wir € 60,00 pro angefangene Stunde. Bei geschlossenen Veranstaltungen (wie Hochzeiten, Geburtstage, etc.) können Sie gerne auch länger feiern. Die Musikunterhaltung kann allerdings nur bis max. 1.00 Uhr geplant werden. Danach ist dies nur in Ausnahmefällen und bei wesentlich reduzierter Lautstärke möglich. Die gastronomische Versorgung bleibt dabei natürlich gewährleistet. Bitte sprechen Sie mit uns darüber!*

### **\* Technik**

*Technische Geräte berechnen wir wie folgt:*

<i>Fernsehgerät</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Beamer</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Overhead Projektor</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Leinwand</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Rednerpult</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Pinnwand</i>	<i>15,00 €</i>
<i>(doppelt bespannt, 10 Pinnkarten, Pinnnadel und Stifte)</i>	
<i>Flipchart</i>	<i>15,00 €</i>

### **\* Tischplan**

*Gleichgültig ob rechteckige Tafeln, U- oder E- Form oder Reihen. Viele Tischformen sind - abhängig vom Raum, der Raumgröße und der Gästezahl - möglich. Erfahrungsgemäß hat es sich am Besten bewährt, den exakten Tischplan dann zu besprechen, sobald Sie Ihre Gäste einmal „auf dem Papier“ entsprechend platziert haben. Gerne beraten wir Sie entsprechend.*

### **\* Übernachtung**

*Für Ihre Gäste bieten wir Sonderpreise zu Ihrem Familienfest am Wochenende an.*

*Um diese Konditionen gewähren zu können, ist es nötig, dass sich Ihre Gäste bei der Reservierung auf Ihren Namen und das Datum der Feier berufen.*

### **\* Vegetarier, Diabetiker**

*Gerne gestalten wir ein Menü nach Ihren Wünschen.*

*Natürlich ist es auch kein Problem, wenn Ihr Gast vor Ort bestimmt, was er am liebsten essen möchte.*