



Unsere Menüvorschläge 2017

Sehr verehrte Gäste,
verehrte Brautleute,

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten und Gesellschaften jeder Art und Größe ganz nach Ihren individuellen Wünschen für Sie aus.

Neben der Gaststube mit 60 Plätzen, unserer Fichtenstube mit 50 Plätzen und dem Leopold-Stübchen mit 35 Plätzen steht Ihnen unser stilvoller Festsaal zur Verfügung.

Auch hochsommerliche Temperaturen können hier Ihre Stimmung nicht beeinträchtigen, da eine Klimaanlage immer für Wohlfühltemperaturen sorgt. Durch Paravents ist es möglich den Raum variabel abzutrennen und somit die passende Größe für eine Gästezahl von 50 bis 180 Personen zu schaffen.

Die Tischstellung (Hufeisen, Blöcke oder strahlenförmig), Anzahl und Größe der Tische sowie die Anordnung und Größe der Tanzfläche können Sie frei nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen bestimmen.

Hochzeiten und Festlichkeiten sind für unser Haus immer wieder eine neue Herausforderung. Denn es gilt ja hier ein unvergessliches, auf die Gastgeber individuell zugeschnittenes Fest zu arrangieren. Gerne stehen wir Ihnen für ein unverbindliches Gespräch zur Verfügung.

Anbei finden Sie eine Zusammenstellung mit für Sie als Gastgeber wichtigen Informationen, sowie eine Aufstellung verschiedenster Menüs.

Falls Sie darin Ihre speziellen Wünsche nicht wiederfinden, so geben Sie uns doch bitte Bescheid. Wir werden uns bemühen Ihre Vorstellungen zu verwirklichen.

Sie werden Verständnis dafür haben, daß die nachfolgende Zusammenstellung nur der Vororientierung dienen kann.

Sie kann niemals ein Beratungsgespräch ersetzen, da die optimale Menüwahl stark abhängig von der Personenzahl Ihrer Gesellschaft und der Jahreszeit ist.

Falls Sie sich für ein oder mehrere Menüs interessieren, berechnen wir Ihnen gerne den Menüpreis.

Dieser Preis ist von der Anzahl der Gänge, erwünschtem Nachservice, der Anzahl der Beilagen und der grundsätzlichen Entscheidung Tellerservice (ein Gericht für alle, dekorativ am Teller angerichtet), warmes Büffet (ratsam ab 3 verschiedenen Hauptgängen) oder Plattenservice (2 bis maximal 3 verschiedene Hauptgänge auf Platten) abhängig.

Wir hoffen Ihnen mit dieser Zusammenstellung helfen zu können und verbleiben

Mit freundlichen Grüßen Ihre Familie Schwab

Für Sie wichtige Informationen:

- *** Ihre Ansprechpartner bei uns im Haus: Andrea Wagner und Nicole Schwab
Telefonisch erreichbar von 7.30 Uhr bis 16.30 Uhr.
Besprechungstermine nach Vereinbarung

- *** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Ihre Musik nur bis 2.00 Uhr,
(maximale Verlängerung in Zimmerlautstärke) bis 2.30 Uhr spielen darf.
Gerne können Ihre Gäste den Abend noch gemütlich ausklingen lassen.

*Falls Ihre Gäste länger als 3.00 Uhr sitzen bleiben möchten,
so erlauben wir uns 25,00 Euro pro angefangene Stunde
pro Service-und Thekenkraft zu verrechnen.*

- *** Für das festliche Eindecken mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten
erlauben wir uns 2,50 Euro Gedeck zu verrechnen.

- *** Seit 2017 können wir Ihnen weiße Stuhlhussen
zum Sonderpreis von 4,50 Euro pro Person anbieten.
Der Preis beinhaltet das Aufziehen, Abziehen und Waschen der Hussen.
** Unser Festsaal sieht mit Stuhlhussen frisch und super edel aus **

- *** Natürlich servieren wir beim Kaffee auch gerne Ihre
selbstgebackenen Kuchen und Torten.
Sicherlich haben Sie Verständnis, daß wir in diesem Fall
für die Lagerung, das Schneiden der Kuchen, den Aufbau des Kuchenbuffets,
das Spülen der Teller und die Organisation der Mitgabe des übrig gebliebenen Kuchens
eine Pauschale von 2,20 Euro pro Person berechnen.

- *** Die Servietten zum Kaffeetrinken 33 x 33 cm (3lagig) sind gratis,
wünschen Sie die Servietten aber in Dunillin-Qualität in 40x40cm,
so verrechnen wir einen Aufpreis von 0,30 Euro pro Person.

- *** Falls Ihr Kaffeetrinken im Garten stattfindet,
erlauben wir uns für die Bereitstellung des Gartens und für das Eindecken mit weißer Tischwäsche
3,00 Euro pro Person zu verrechnen.

- *** Für Plattenservice und Buffet verrechnen wir einen Aufschlag von 1,50 Euro pro Komponente.
Bitte nutzen Sie unsere Erfahrung um für Ihr Fest
(Anzahl der Gäste und Preisvorstellungen) das optimale Menü zu finden.
Die Möglichkeit einer saisonal bedingten Preisänderung behalten wir uns vor.

- *** Für Kinder gilt:
Kinder ab 4 Jahren 50% des Hauptgerichtes
Kinder ab 12 Jahren voller Preis
Wählen Sie doch für die kleinen Gäste ein spezielles Kindermenü.
Vielleicht wäre auch ein separater Kindertisch möglich.
Wir beraten Sie gerne !

- *** Gerne stellen wir Ihnen Leinwand und Beamer gegen einen Unkostenbeitrag von 30,00 Euro zur Verfügung.

- *** Bei uns nicht erlaubt sind Sternspeiher(im Festsaal) und
das Abhalten eines Feuerwerks(verbietet unsere Gemeinde im Ortskern strikt)

Seit 2017 können wir Ihnen unsere **Hochzeits-Wohlfühlpauschale** anbieten.

Sie beinhaltet:

- ** Bereitstellung unseres klimatisierten Festsaals
- ** Weiße Stuhlhussen inklusive Aufziehen, Abziehen und Waschen
- ** das festliche Eindecken der Tische mit weißer Tischwäsche und Stoffservietten
- ** Bereitstellung unserer Silberleucher mit zu Ihrer Dekoration farblich abgestimmten Kerzen
- ** das Anrichten der von Ihnen mitgebrachten Kuchen
inkl. Lagerung, Schneiden der Kuchen, den Aufbau des Kuchenbuffets und das Spülen der Teller
- ** Organisation der Mitgabe der restlichen mitgebrachten Kuchen
- ** Heißgetränke zum Kuchenbuffet
(Kaffee, Kaffee Hag und erlesene Teesorten von unserem Teebüffet)

Unsere Rund-um-Wohlfühlpauschale beträgt 12,50 Euro pro Person.

Grundsätzliches zum Festablauf

Wir empfehlen Ihnen zur Begrüßung Ihrer Gäste einen Stehempfang mit einem Aperitif Ihrer Wahl zu geben.

Bei schönem Wetter könnte dieser auf unserer Terrasse vor dem Haus stattfinden. Von großen Schirmen geschützt, können Sie sich zusammen mit Ihren Gästen um einen schön arrangierten Aperitif-Tisch versammeln.

Bei einem ausgedehnteren Empfang empfehlen wir Ihnen Ihren Gästen eine Kleinigkeit zum Essen zu reichen. So könnte man zum Beispiel Canapes belegt mit Lachs, Räucherforelle, Schinken, Tatar, Käse, Camembert oder Roastbeef anbieten.

Bei Gästen sehr beliebt ist eine Bierstation zum Selbstzapfen, ergänzt von Weißwürsten mit frischen Laugenbrezen oder einfach nur Butterbrezen möglich.

Oder aber Sie entscheiden sich für ein Flying Büfet.
(unsere Vorschläge finden Sie unter Aperitifforschläge)

Nachdem sich Ihre Gäste nun zwanglos kennengelernt haben, geht's hinauf zum Feiern in unsere festlich geschmückten Räume.

Ihren Blumenschmuck können Sie natürlich gerne mitbringen. Wir können Ihnen 3 Wochen vor ihrer Festlichkeit fest zusagen, ob Sie Ihre Tische bereits am Vortag dekorieren können. Andernfalls steht Ihnen unser Saal am Festtag ab 10.00 Uhr zur Verfügung.

Sie können es aber auch uns überlassen den farblich passenden Tischschmuck und ein eventuelles Ausschmücken des gesamten Saals zu arrangieren. Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Falls Sie sicher gehen möchten, so bringen Sie uns doch ein Farbmuster Ihres Blumenschmucks vorbei.

Gerne können Sie uns auch die Gestaltung Ihrer Menükarten uns überlassen.
Eine schöne Idee ist es den Trauspruch/Taufspruch/Konfirmationsspruch mit einzubinden.

Falls wir die Menükarten zum Selbstkostenpreis von 1,50 Euro für Sie fertigen dürfen,
finden Sie hier eine kleine Sprüchesammlung:

"Ein Mensch allein ist nichts, zwei Menschen,
die zusammengehören, sind eine Welt."

oder Das große Glück in der Liebe besteht darin,
Ruhe in einem anderen Herzen zu finden."

oder "Glück ist ein Kunstwerk aus verschiedenen Menschen und schönen Ereignissen."

oder Wer den anderen liebt, lässt ihn gelten, so wie er ist,
wie er gewesen ist und wie er sein wird.

oder All eure Dinge lasset in Liebe geschehen!"

oder Zwei Hände, zwei Ringe, ein Versprechen gegeben
zwei Körper, zwei Seelen, ein gemeinsames Leben
aus zwei wird eins, und bleibt dennoch zwei
gemeinsam, zusammen und dennoch frei

Natürlich servieren wir beim Kaffee
auch gerne Ihre selbstgebackenen Kuchen und Torten.

Sicherlich haben Sie Verständnis, daß wir in diesem Fall für die Lagerung,
das Schneiden der Kuchen, den Aufbau des Kuchenbuffets und
das Spülen der Teller eine Pauschale von 2,20 Euro pro Person berechnen.

An Heißgetränken servieren wir Ihnen Kaffee und Kaffee Hag
in Thermoskannen (7,5 Tassen = 13,80 Euro).
Zusätzlich bieten wir erlesene Teesorten an unserem Teebuffet (Port = 3,90 Euro).

Hier eine Aufstellung von Konditoren für Ihre Hochzeitstorte:

- | | | |
|---|--|---------------------------|
| * | Bäckerei Lehmeier Schnaittach-Dierpersdorf | 09155 430 oder 09153 8231 |
| * | Cafe Kohl in Hersbruck | 09151 2133 |
| * | Bäckerei Wacker in Förrenbach | 09151 2420 |
| * | Backhaus Fuchs in Altdorf | 09187 95700 |
| * | Kreative Give-aways finden Sie bei Stephanies schokowelt
0151 61121390 www.stephanies-schokowelt.de | |

Gerne versorgen wir Sie aber auch mit unserem eigenen Hausgebäck.

Falls das Kaffeetrinken im Garten stattfindet,
erlauben wir uns für die Bereitstellung des Gartens und für das Eindecken mit weißer Tischwäsche
3,00 Euro pro Person zu verrechnen.

.... und nun zum Wichtigsten, dem Festessen.

Bei der Entscheidung Menü oder Büffet stehen sich festlicher Charakter (Menü) und größere Auswahl (Büffet) gegenüber.

Sie sollten den Beginn des Abendessens nicht zu spät festlegen, damit auch das Feiern und das Tanzen nicht zu kurz kommen.
Lassen Sie sich von uns auch im Hinblick auf einen Mitternachtsimbiß beraten.

Festmenüs

Menü 1: *** unser Klassiker ***

Omlettensuppe mit Leberknödel

Salate der Saison

Fränkische Bratenplatte mit Schweine- und Kalbsrollbraten, rohen Klößen und Semmelknödeln

Gemischtes Eis (3 Kugeln Mövenpick Eis Ihrer Wahl)

Preis pro Person 19,40 Euro (Platten-Service)

Menü 2: *** auf fränkische Art ***

Traditionelle Hochzeitssuppe mit Omletten, Butter,- und Leberknödel

Salate der Saison

Rinderbraten in Rahmsauce mit frischen Egerlingen und fränkische Schäuferle mit rohen Klößen und Spätzle

"Heiße Liebe" Vanilleeis (2 Kugeln) mit heißen Himbeeren

Preis pro Person 23,60 Euro (Platten-Service)

Menü 3: *** Menü für den Frühling ***

Roher und gekochter Schinken

an fein mariniertem fränkischen Spargelsalat mit Weißbrot und Butter

Suppe vom Tafelspitz mit Gemüserauten und Grießnockerl

Wildschweinschlegelbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Herzoginkartoffeln und feinem Lauch-Pilz-Gemüse

Crème Vanille Eis von Mövenpick (2 Kugeln) mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm

Preis pro Person 34,00 Euro (Teller-Service)

ohne Vorspeise 23,00 Euro

Menü 4: *** Frühlingsmenü deluxe ***

Marnierter Spargel an hausgebeiztem Lachs in Schnittlauchsauce, Weißbrot und Butter

Frühlingsschlotensuppe mit Croutons

Mit Speck ummanteltes rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Kartoffelstrudel und feiner Blumenkohl-Broccoli-Terrine

Mit Sekt aufgegossenes hausgemachtes Erdbeersorbet oder Cassissorbet

Preis pro Person 42,80 Euro (Teller-Service)

ohne Vorspeise 32,00

Menü 5: *** Sommermenü ***

Honigmelone an Bauernschinken
mit sommerlichen Blattsalaten, Weißbrot und Butter

Feine Zuccinicremesuppe mit Croutons

Salate der Saison

Schweinelendchen in Rahmsauce mit frischen Egerlingen und
hausgemachten Herzoginkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleeis

Preis pro Person 30,80 Euro (Teller-Service)

ohne Vorspeise 23,20 Euro

Menü 6: *** Italienisches Menü Nummer 1 ***

Antipasti - verschiedene eingelegte Gemüse
an sommerlichen Blattsalaten mit Weißbrot und Butter

Pochierter Lachs und in Pesto gebratener Scampis
in Weißweinsauce an einem Gemüse-Nudel-Nest

Schweinefilet im Spinat-Blätterteigmantel
an feiner Champagnersauce mit Kartoffelgratin

Süße Dessertkombinaiton aus Bella Italia
Tiramisu , Panna Cotta und Heidelbeer-Cantuccini-Parfait
mit Beerenkompott (alles hausgemacht)

Preis pro Person 43,00Euro (Teller-Service)

ohne Fischvorspeise 31,60 Euro

Menü 7: *** Italienisches Menü Nummer 2 ***

Verschiedene Antipasti, Crostini und feiner Parmaschinken an Honigmelone mit sommerlichen Blattsalaten, Weißbrot und Butter

Minestrone

Saltimbocca alla romana (Kalbsrücken mit Schinken und Salbei) in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person 38,50 Euro (Teller-Service)

ohne Vorspeise 28,00

Menü 8: *** Herbstliches Menü ***

Feldsalat mit Speck und Croutons

Feine Steinpilzcremesuppe

Zarter Rehschlegelbraten in Wildwacholdersauce mit Preiselbeerbirne, rohen Klößen, Spätzle und Rosenkohl

Topfenknödel auf Zwetschgenröster mit Vanille Eis

Preis pro Person 31,20 Euro (Teller-Service)

ohne Vorspeise 24,80 Euro

Menü 9: *** Herbstliches Menü ***

Feine Schwarzwurzelcremesuppe mit Croutons

Knusprige Schäufelröster und feine Barberie Ente mit Klößen, Spätzle und Blaukraut (alternativ Salate der Saison)

Knusprige Apfelküchle mit feinem Creme Vanille Eis

Preis pro Person 23,20 Euro (Platten-Service)

Menü 10: *** Herbstliches Menü ***

Feine Kürbiscremesuppe

Salate der Saison

Feiner Rinderbraten in Rotwein-Schalottensauce mit hausgemachtem Kartoffelstrudel

2 Kugeln feines Creme Vanille Eis mit heißen Sauerkirschen

Preis pro Person 21,90 Euro (Teller-Service)

Menü 11: * Menü für den Winter *****

Hausgebeizter Lachs mit knusprigen Reibeküchle
an Honig-Dill-Senfsauce, Weißbrot und Butter

Suppe vom Tafelspitz mit Gemüserauten, Grießnockerl und Pistazienklößchen

Rosa gebratene Entenbrust in feiner Orangen-Pfeffer Sauce
mit Brezenknödeln und frischem Gemüse

Winterlicher Dessertteller
mit hausgemachtem Lebkuchenparfait, knusprigen Apfelküchle
und Bayrisch Creme an feinem Beeren- Ragout

**Preis pro Person 38,90 (Teller-Service)
ohne Vorspeise 28,70 Euro**

Menü 12: * Weihnachten deluxe**

Feldsalat mit Speck, frischen Walnüssen und feinen Orangenfilets

Kräftige Suppe vom Tafelspitz mit Gemüserauten und Pistazienklößchen
*** als Zwischengang zur Geschmacks-Neutralisierung

Birnensorbet mit fränkischem Birnenbrand und Birnenstückchen

Gänsebraten (1/4 Gans) mit rohen Klößen, Bratapfel und Blaukraut

Dessertvariation mit Lebkuchenparfait und knusprigen Apfelküchle

Preis pro Person 41,00 Euro

Menü 13: * Andreas Geburtstagsmenü**

Hausgemachte Tagliatelle mit Pesto, getrockneten Tomaten und grünem Spargel

Schweinefilet im Blätterteig-Spinat-Mantel
mit Jus, Trüffelpüree/oder Selleriepüree) und feinen Gemüsebouquet

Mit trockenem Rieslingsekt aufgegossenes Cassisorbet

Preis pro Person 29,50 Euro

**Oder aber Sie entscheiden sich für einen Hauptgang in Büffetform- diese Variante ist sehr empfehlenswert,
da den Gästen eine breite Auswahl geboten werden kann.**

***** B ü f f e t - italienische Variante**

*** Lambraten aus der Keule mit einer Petersilien-Parmesan Kruste
oder alternativ Lambraten aus der Keule mit schwarzen Oliven

*** Saltimbocca alla romana (Kalbsrücken mit Schinken und Salbei)

*** sogliola alla fiorentina (Seezunge auf Blattspinat)
an Beilagen:

Weißbrot, Rosmarinkartoffeln, bunte Nudeln,
Zuckerschoten, Paprika-Zucchini-Auberginen Schmorgemüse

Preis pro Person 21,40 Euro

So könnte Ihre Hochzeitsplanung bei uns aussehen:

Ihr Kindermenü

- für die Kinder am Kindertisch - servieren wir vor der Suppe der Erwachsenen -

- *** auf Wunsch: Salate der Saison (3,20 Euro)
- *** kleine Schnitzel "Wiener Art" und Chicken Nuggets
an Beilagen: Pommes Frites mit Ketchup und Mayonaise
- *** Kinderdessert Eismonster

Preis pro Kind < 12 Jahre 9,20 Euro

Preis pro Kind > 12 Jahre 12,00 Euro

Hochzeitsmenü

- 4,50 *** Fränkische Hochzeitssuppe
mit Omletten, Butter- und Leberknödel
(Tellerservice oder Terrinen)
- 3,60 *** auf Wunsch: Salate der Saison
nur die tatsächlich servierte Anzahl wird berechnet
- 17,90 *** Warmes Büffet
Knusprige Schäufelrle
auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce
feine Schweinelende
wahlweise mit feiner Rahmsauce mit frischen Egerlingen
oder mit einer Peffercognacsauce mit rosa Beeren
fränkischer Sauerbraten mit Preiselbeeren
an Beilagen:
hausgemachte Kartoffelbeilage,
Kloß, Bandnudeln und marktfrisches Gemüse (rein vegetarisch zubereitet)
*** B r a u t t a n z
*** Digestifwagen (wird nach Verbrauch berechnet)
*** Espresso, Cappuccino und Kaffee (wird nach Verbrauch berechnet)
- 8,60 *** D e s s e r t b ü f f e t (gegen 22.00 Uhr)
auf 2 Etagen angerichtet - viele Komponenten in kleinen Gläsern
Eisbombe mit Sternspeihern dazu Eiswaffeln, Eierlikör und Sahne
Rote Grütze, Zwetschgenröster,
- frischer Obstsalat mit marinierte Erdbeeren -
braunes Mousse und weißes Mousse au chocolat -
Crème Karamel -
Panna Cotta oder Bayrisch Creme -
Apfelküchle oder Apfelstrudel
- 9,00 *** Preis mit Schokoladenbrunnen und Fruchtspießen

Der Preis beim Warmen Büffet errechnet sich aufgrund einer gleichen Gewichtung der 4 Komponenten.

Im Falle daß Ihre Gäste ein Gericht bevorzugen und von den anderen Komponenten noch ausreichend vorhanden ist, würden wir bei Ihnen nachfragen ob wir gegen Berechnung noch etwas nachschicken dürfen.

Gegen 24.00 Uhr ist es ratsam einen kleinen Mitternachtsimbiss anzubieten, der an unserem separatem Büffet gerne bis zum Schluss stehen bleiben kann.

Hier eine Auswahl der verschiedenen Möglichkeiten:

Fränkisch-rustikal mit hausgemachten Wurstwaren

Büffet für 2/3 der Gäste

Preis pro Person 9,20 Euro

*** Käsebrett mit Obatzda viel erlesen Käse am Stück - Obatzda -üppig mit Obst garniert

*** Bauernbrett

hausgeräucherter Schinken, fränkische Wurst -und Räucherwaren,

kalte Bratwürste - Fleischküchle und Griebenschmalz

an Beilagen: verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Baguette und frischgebackene Laugenbrezen

oder aber die deluxe Variante

Büffet für 2/3 der Gäste

Preis pro Person 11,50 Euro

ab 50 Personen verwirklichtbar

*** Reichhaltige Räucherfischplatte mit Dillsenfauce und Sahnemeerrettich

*** Käsebrett mit Obatzda - viel Käse am Stück - Obatzda - üppig mit Obst garniert

*** Bauernbrett - hausgeräucherter Schinken, fränkische Wurst -und Räucherwaren,

kalte Bratwürste - Fleischküchle und Griebenschmalz

*** Schweizer Wurstsalat oder Hausmacher Wurstsalat oder Stadtwurst mit Musik

*** hausgemachte Antipast und Tomate mit Mozarella

an Beilagen: verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Baguette und frischgebackene Laugenbrezen

oder aber feine Burger

Büffet für 2/3 der Gäste

Preis pro Person 10,90 Euro

*** verkleinerte Rindfleisch Taler aus feinstem US Beef im Wärmebecken

mit Pommes frites

dazu zum Selbst belegen:

verkleinerte Burgerbrötchen

Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat-Karotten-Krautsalat -

Mayonnaise, Ketchup, Senf, Burgerdressing

oder aber das ganz mal "fränkisch"

Fleischküchle im Wärmebecken

Büffet für 2/3 der Gäste

Preis pro Portion 8,70 Euro

*** Fleischküchle im Wärmebecken

mit Pommes frites

dazu zum Selbst belegen:

verkleinerte Burgerbrötchen

Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat-Karotten-Krautsalat -

Mayonnaise, Ketchup, Senf, Burgerdressing

oder feurige Goulaschsuppe oder

Preis pro Portion 6,20 Euro

hausgemachte Currywurst klein geschnitten, für "Hartgesottene" Pappschale + Spieße

im Wärmebecken

Büffet für 2/3 der Gäste

an Beilagen: verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Baguette

Natürlich verwirklichen wir auch gerne Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen.

Warme und kalte Vorspeisen

	Euro
*** Feldsalat mit Speck und Croutons	7,20
*** Feldsalat mit Speck, frischen Walnüsse, feine Orangenfilets, Croutons	8,70
*** Kalbsbries auf Rahmudeln	9,20
*** Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Steinpilzen/frischen Pfifferlingen	8,70
*** Hausgemachte Tagliatelle (auch durch vegane Nudeln ersetzbar) mit Pesto, getrockneten Tomaten und grünem Spargel	8,90
*** Bruschetta	6,80

Zu allen nachfolgenden Vorspeisen reichen wir Weißbrot und Butter

*** Sommerliche Salatvariation mit gebratenen Pfifferlingen, Speckwürfeln und Cocktailtomaten	10,20
** Hausgemachte Gänseleberterrine	8,90
*** Rosa gebratene Gänseleber an Blattsalaten	9,20
*** Rosa gebratene Entenbrust an Blattsalaten mit Cassissauce	11,20
*** Hausgemachte Frischkäse-Lachs-Terrine an Blattsalaten	9,90
*** Hausgebeizter Lachs mit Reibeküchle an feiner Honigdillsensauce	10,80
*** Knusprig panierte Austernpilze an Blattsalaten mit Schnittlauchsauce	7,80
*** Honigmelone mit Bauernschinken angerichtet an einem Salatbouquet	8,20
*** Honigmelone mit Parma ,- oder Serranoschinken angerichtet an einem Salatbouquet	9,50
*** In Kräutervinaigrette eingelegter Tafelspitz	9,50
*** Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich	9,20
*** In Pesto gebratene Scampis an sommerlichen Blattsalaten mit 3 Scampis 11,20 - mit 2 Scampis	9,20
*** Im Tempurateig gebackene Scampis an einem Paprika-Chutney mit Blattsalaten mit 3 Scampis 11,90 - mit 2 Scampis	9,90
*** hausgemachte Antipasti (3 verschiedene) an Blattsalaten	8,10
*** Lachs- und Thunfischtatar an einem Salatbouquet	9,80
*** 2 erlei Antipasti und Honigmelone mit zartem Schinken (Parma oder Serrano)	9,80
*** Büffelmozzarella mit kleinen Strauchtomaten im Glas	10,20 6,80

Vorspeisenkomponenten - frei kombinierbar

Rosa gebratener Lammrücken in der Petersilien-Parmesan-Kruste
 Rosa gebratene Entenbrust
 Rosa gebratener Hasenrücken
 Rehterrine mit marnierten Pilzen / Hausgemachte Wildschweinterrine
 Wildschweinfilet im Speckmantel an Cassissauce mit marinierten Pilzen
 Wildschweinschinken
 Rosa gebratene Gänseleber
 Geräucherte Entenbrust
 Glasiertes Kalbsbries
 Honigmelone mit Parmaschinken oder Serranoschinken oder Bauernschinken
 Rindersaftschinken
 Gebratenes Wachtelei
 Gänseleberpastete
 Scampis
 Sulze vom Tafelspitz
 Kalbsröllchen a la Milanaise/ gefüllte Kalbsroulade
 Roulade vom Edelfisch an winterlichen Blattsalaten
 Lachstatar auf Crostini
 Räucherfisch - Mousse / Lachs- Mousse
 Hausgebeizter Lachs in Dillsauce
 Antipasti an Blattsalaten
 Knusprig panierte Austernpilze an einer Schnittlauchsauce
 Quiche Lorraine

Beim Vorspeisenteller richtet sich der Preis nach Art und Umfang der Vorspeise!

Hier ein Beispiel:

Erlesener sommerlicher Vorspeisenteller 12,90
hausgemachte Antipasti -ein Crostini - in Pesto gebratener Scampi
und rosa gebratene Entenbrust an feiner Cassisauce
angerichtet an sommerlichen Blattsalaten, dazu Weißbrot und Butter

Falls Sie die Entenbrust durch einen rosa gebratenen Lammrücken ersetzen
liegt der Preis bei 13,90 Euro.

*** Saisonale Vorspeisen: ***

***	Fein marinierter Spargel	Preis auf Anfrage
***	Roher oder gekochter Schinken an fein mariniertem Spargel	11,90
***	Spargelsalat an hausgebeiztem Lachs mit Schnittlauchsauce	12,90
***	Warmer Butterspargel "Polnisch" mit Semmelbrösel und gehackten, hartgekochten Eiern	12,20

*** Warme Fischvorspeisen: ***

*** In Pesto gebratene Scampis
*** Lachs,- und Zanderklößchen in Weißweinsauce
mit Pilaw-Reis und Gemüsebouquet
*** Pochierter Lachs in Dillsauce
mit bunten Nudeln und Gemüse
*** Zanderfilet in der Kräuterkruste in Weißweinsauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse-Bouquet
*** Zanderfilet an einem Saucenpotpourrie
mit Salzkartoffeln und Gemüse-Bouquet
*** Waller im Frankenweinsud mit Dampfkartoffeln und Gemüsestreifen
*** Gebratener Seeteufel auf feinem Paprikarahm
an einem Gemüse-Nudelnest
*** Gebratene Jacobsmuschel und glasig gebratener Thunfisch
mit Ratatouille und einer Kartoffelbeilage

Preise auf Anfrage

Eine warme Fischvorspeise wird in der Menüfolge nach
der kalten Vorspeise und vor dem Hauptgang serviert.
Zur Geschmacksneutralisierung kann man als Zwischengang ein Sorbet reichen.
Auch ein Fischgericht als Hauptgang ist grundsätzlich realisierbar,
sollte aber wenn möglich eine Komponente in einem warmen Büffet sein.

und nun zum Klassiker in der Menüfolge:

*** Suppen öffnen den Magen *** Euro

*** Klare Suppen ***

***	Omelettensuppe mit Leberknödel	3,60
***	Fränkische Hochzeitssuppe mit Omeletten, Butter- und Leberknödel	4,50
***	Rindssuppe vom Tafelspitz mit feinem Pilzstrudel und Gemüserauten	4,90
***	Rindssuppe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen Julienne und einer Einlagen Ihrer Wahl	4,00
	mit Gemüsestreifen Julienne und zwei Einlagen Ihrer Wahl	4,70
	mit Gemüsestreifen Julienne und drei Einlagen Ihrer Wahl	5,00
***	Rinderkraftbrühe (Consomme) mit Gemüsestreifen Julienne und einer Einlagen Ihrer Wahl	6,00
	mit Gemüsestreifen Julienne und zwei Einlagen Ihrer Wahl	6,30

Mögliche Einlagen:

Gemüseperlen, Gemüsestreifen, Gemüserauten, Markklößchen,
Grießnockerl, Pistazienklößchen, Butterknödel, Leberknödel,
Omletten, Eierstich, Backerbsen, Steinpilzknödel

***	Wildconsommé mit Gemüse Julienne und Pilzstrudel	6,50
***	Hausgemachte Minestrone	4,90

*** Gebundene Suppen ***

***	Broccolicremesuppe
***	Blumenkohlcremesuppe
***	Selleriecremesuppe
***	Rahmsuppe von der Brunnenkresse
***	Tomatencremesuppe
***	Lauchcremesuppe oder Lauch-Kartoffel-Suppe
***	Spinatcremesuppe
***	Frühlingsschlotensuppe
***	Zuccinicremesuppe
***	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons
***	Feine Pastinakenrahmsuppe mit fritierter Petersilie, Speckstreifen und Sterncroûtons
***	Spargelcremesuppe
***	Feine Bärlauchsuppe
***	Kräftige Schwarzwurzelcremesuppe
***	Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck

oben genannte Suppen 4,00 bis 4,50 Euro pro Person

*** Gebundene Suppen ***

***	Steinpilzcremesuppe,- Pfifferling,- Champignon, Egerlingcremesuppe, Maronencremesuppe
***	Kräutercremesuppe
***	Räucherfischsüppchen

oben genannte Suppen 4,60 Euro pro Person

*** Hauptgänge ***

Der Preis bei Hauptgerichten ist abhängig von der Anzahl der kombinierten Hauptgänge und der Anzahl der Beilagen.
Nahezu alle aufgeführten Hauptgänge sind auch als warmes Büffet möglich.

*** Wildgerichte ***

***	Rehbraten - Rollbraten und Schlegel (aus heimischer Jagd)	13,80
***	Rehschlegelbraten	14,20
***	Wildschweinbraten	13,50
***	Wildschweinbraten vom Schlegel	13,90
***	Hirschschlegelbraten	13,90
	an Saucen:	
	Rotweinsauce	
	Wildwacholdersauce	
	Wildpreiselbeersauce	

*** Schweinefleisch von heimischen Bauern ***

***	Schweinerollbraten	8,90
***	Knusprige Schäufelrle	12,50
***	Spanferkelbraten in feiner Altbier-Kümmelsauce	12,50

*** Rind und Kalb - mit Herkunftszertifikat ***

***	Rinderbraten	ab	12,80
	an Saucen:		
	Rahmsauce mit frischen Egerlingen		
	Burgundersauce		
	Rotwein-Schalottensauce		
***	Sauerbraten		12,20
***	Kalbsrollbraten		12,50
***	Kalbshaxen (eine echte Delikatesse)	pro Portion ab	13,20

*** Rund ums Geflügel ***

***	Barberie Ente	10,60	
***	Gänsebraten (1/4)	17,90-18,90	
***	Mit Tomaten und Mozzarella überbackenes Putensteak	13,50	
***	Putengeschnetzeltes "Hawaii" in Currysauce mit exot. Früchten	13,50	
***	Putengeschnetzeltes in feinem Egerlingrahm	12,80	
***	Rosa gebratene Entenbrust	16,80	
	an Saucen:		
	Cassissauce		
	Pfeffersauce mit rosa Beeren		
	Orangen - Pfeffer Sauce		
***	Mit Parmaschinken & Salbei gefülltes Poulardenbrüstchen an feiner Traubensauce	16,20	

*** Kurzgebratenes vom Schwein ***

- *** Schweinelendchen (auf den Punkt gebraten) ab 14,40-17,00
Rahmsauce mit frischen Egerlingen
Pfefferrahmsauce mit rosa Beeren
Gorgonzolarahm
Champagnersauce
Sauce Bearnaise

*** saisonal ***

- Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen
Rahmsauce mit frischen Steinpilzen

- *** Schweinelende im Blätterteig-Spinat-Mantel 16,90

*** Kurzgebratenes vom Rind und Kalb ***

*** mit Herkunftszertifikat ***

- *** Mit Speck ummanteltes Kalbsfilet 23,90
Mit Speck ummanteltes Kalbsfilet an feinem Kalbsjus mit 24,90
in Butter geschwenkten, frischen Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln

- *** Rosa gebratener Kalbsrücken ab 19,80

- *** Saltimbocca alla romana (Kalbsrücken mit Schinken und Salbei) 17,90

- *** Rosa gebratenes Rinderfilet ab 23,90-26,50

Empfohlene Saucen:

- Rotwein-Schalotten- Sauce
Beaujolaisesauce
Gorgonzolarahm
Rahmsauce mit frischen Egerlingen
Pfefferrahmsauce mit rosa Beeren
Champagnersauce
Sauce Bearnaise

*** saisonal ***

- Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen oder frischen Steinpilzen

- *** Rosa gebratenes Rinderfilet im Mangoldmantel 26,20

*** Schmorgerichte und Kurzgebratenes vom Lamm ***

- *** Lamnbraten 12,50

- *** Lamnbraten vom Schlegel 13,50

- *** Lammhaxe 13,00-14,90

- *** Rosa gebratener Lammrücken mit Petersilien-Parmesan Kruste 23,90

- *** Auf Punkt gebratenes Lammkotelett 14,20

*** Kurzgebratenes vom Wild ***

- *** Rosa gebratener Rehrücken oder Filet
rosa gebratener Hirschkalbsrücken oder Filet
rosa gebratener Wildschweinerücken oder Filet
Empfohlene Saucen:

- Cassissauce
Rotwein-Sauce
Wildwacholdersauce ev. mit Steinpilzen
Wildpreiselbeersauce (dunkel)
Wildpreiselbeerrahmsauce (hell)

Preise auf Anfrage

*** vegetarisch ***

***	Panierte Austernpilze	11,60
***	Gemüseauflauf oder Gemüselasagne	8,90
***	Brezenknödel auf Pilz-Ragout	9,20
***	Lachslasagne	11,50
***	Hausgemachte Bandnudeln mit Blattsalaten	
	frischen Steinpilzen	13,70
	frischen Pfifferlingen	11,20
	Gorgonzolasauce	9,80
	Tomatensauce mit Cocktailtomaten	9,80
	mit Gemüsestreifen und Cocktailtomaten (scharf)	10,20
	mit Kürbis und Maronen	10,70
***	Hausgemachte mit Bärlauch gefüllte Gnocci mit Blattsalaten	9,90
***	Hausgemachte Tagliatelle (auch durch vegane Nudeln ersetzbar) mit Pesto, getrockneten Tomaten und grünem Spargel	10,90

Bitte beachten Sie, dass eine Vielzahl an Beilagen den Menüpreis erhöht !
Einige der aufgeführten Beilagen eignen sich auch nicht für Plattenservice.
Bitte vertrauen Sie auf unsere Erfahrung .

*** Sättigungsbeilagen ***

***	Klöße: rohe, seidene und Semmelknödel
***	Blaukrautknödel (Hervorragend zu Wildgerichten geeignet)
***	Kartoffelstrudel, Kartoffelgratin,
***	Kartoffelplätzchen , Sesamtaler
***	Maccarekartoffeln (Kartoffelplätzchen mit Speck und Zwiebeln)
***	Herzoginkartoffeln (hausgemacht)
***	Brezenknödel
***	Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
***	Pommes Frites, Kroketten
***	Spätzle
***	hausgemachte Nudeln
***	Pilaw-Reis

*** marktfrisches Gemüse der Saison ***

***	hausgemachter Gemüseflan
***	Gemüestrudel
***	feines Gemüsebouquet
***	Lauch-Pilz-Gemüse
***	Zucchini-Paprika Gemüse
***	Karotten-Lauch-Gemüse
***	glasierte Zuckerschoten und Babymöhren
***	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise / Blumenkohl-Broccoli-Terrine
***	Broccoli mit Sauce Hollandaise
***	Blattspinat
***	Butterspargel
***	Blaukraut / Sauerkraut
***	Speckbohnen
***	Rosenkohl (mit Speck)

*** Wirsing-Gemüse

*** Salate der Saison *** Euro

*** Beilagensalat 3,50

*** Salatbuffet 4,20

*** Blattsalate

dazu gebratene Speckwürfel und Croûtons

*** Krautsalat

*** Karottensalat

*** Rote Beete- Salat

*** Gurkensalat (mit Kümmel oder alternativ Dillsauce)

*** Paprikasalat

*** Kartoffelsalat

*** Blumenkohlsalat

*** Selleriesalat

*** Blaukrautsalat

*** Bohnensalat

*** Mais, Tomaten, Radieschen

mit verschiedenen Dressings

... gerne können Sie Ihr Salatbuffet um Antipasti erweitern

Pilz-Antipasti 6,70

Zucchini-Antipasti 5,70

Paprika-Antipasti 5,70

Auberginen-Antipasti 5,70

Cocktailtomate-Gurke-Antipasti 5,70

(eine Portion entspricht einem Beilagensalat)

*** Buffet für die spätere Stunde ***

Grundsätzlich gilt:

Eine Vielzahl von Gerichten und Beilagen erhöht den Buffetpreis.

Preise kalkulieren wir Ihnen auf Anfrage.

*** Warmes Buffet-Komponenten ***

*** alle oben genannten Suppen (siehe Suppen und Vorspeisen)

*** Gulaschsuppe

*** Chili con Carne

*** Currywurst

*** Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck

*** Schinken im Brotteig

*** alle Bratengerichte

*** Kasslerbraten (mager und durchwachsen)

*** Fränkische oder Nürnberger Bratwürste sauer oder gebraten

*** Cordon bleu (Schwein oder Kalb)

*** Wiener Schnitzel oder Schweineschnitzel "Wiener Art"

*** Schaschlik

*** Hähnchenschenkel

*** Fleischküchle

*** Kaltes Büffet ***

- *** Honigmelone mit Bauernschinken / Parmaschinken / Serranoschinken
- *** Bauernbrett mit Räucherwaren
- *** Bratwurstgehäck oder kalte Bratwürste oder Hackfleischküchle
- *** Griebenfett
- *** Reichhaltiges Käsebrett (viel Käse am Stück - üppig mit Obst garniert)
- *** Obatzda
- *** Obstkorb
- ** im Sommer Ananas,-Wasser ,- und Honigmelone aufgeschnitten
- *** Gefüllte Eier
- *** Tomaten mit Mozzarella
- *** diverse hausgemachte Antipasti
- *** Schinkenröllchen
- *** Fischplatte mit feiner Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich
- Hausgebeizter Lachs - Räucherforelle - gegrillte Scampis - Schillerlocken - Pfeffermakrele - Aal geräuchert - Krabbensalat mit Avocado
- *** Roastbeef mit Remouladensauce
- *** Rindertatar mit Ei
- *** Stadtwurst mit Musik
- *** Nudelsalat - Nudelsalat asiatisch -
- *** Rindfleischsalat mit Reis - Geflügelsalat
- *** Heringssalat
- *** Matjesfilet "Hausfrauen Art"
- *** Waldorfsalat
- *** Schweizer Wurstsalat
- *** Fleischsalat

an Beilagen:

Schwarzbrot, Vollkornbrot, Baguette, Partybrötchen und frischgebackene Laugenbrezen

Der Preis für ein kaltes Büffet liegt zwischen 6,20 und 14,20 Euro und ist abhängig von Ihrer Zusammenstellung. Wir erstellen Ihnen gerne einen Kostenvoranschlag !!

*** Dessert am Tisch serviert ***

- *** Apfelküchle garniert mit exotischen Früchten ab 5,90
wahlweise Vanilleeis - Vanillesauce - Zimtschaum-
oder alle Arten von hausgemachten Halbgefrorenem (Parfait)
- *** Apfelstrudel wahlweise Vanilleeis oder Vanillesauce ab 4,90
- *** Topfenknödel mit Eis (nicht für Büffet geeignet) ab 5,90
wahlweise auf Kirsch-Ragout, Beeren-Ragout
oder herbstlich auf Zwetschgenröster
- *** Hausgemachte Waffeln mit Vanilleeis und frischen Früchten 5,90
- *** Creme Karamel 5,90
- *** Bayrisch Creme 5,90
wahlweise Vanille - Erdbeer - Schoko - Nuss
- *** Panna Cotta ab 5,90
auf hausgemachtem Beeren - Ragout oder
im Sommer mit marinierten Erdbeeren oder mit frischen Waldbeeren
mit exotischen Früchten garniert
- *** Mousse au chocolat (üppig garniert) 6,80
es können mehrere Geschmacksrichtungen miteinander kombiniert werden!
wahlweise braune Schokolade - weiße Schokolade - Mokka - Espresso - Nougat
oder Rhabarbermousse mit Erdbeersauce
- *** Rote Grütze (hausgemacht) ab 4,90
wahlweise mit Vanillesauce, Vanilleeis oder flüssiger Sahne

Dessert am Tisch serviert

***	2 Kugeln Walnusseis mit feinem Zwetschgenröster	4,90
***	Marinierte Erdbeeren mit 2 Kugeln Creme Vanilleeis	5,90
***	Hausgemachter Fruchtsalat (köstlich - erfrischend -leicht) mit 2 Kugeln Mövenpick Eis Ihrer Wahl	5,90
***	Heiße Liebe - 3 Kgl. feines Creme Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,80
***	Mit Grand marnier verfeinerte Erdbeeren mit Creme Vanille Eis(2 Kugeln)	6,20
***	Dessertteller "Mai-Verführung" Rhabarbergrütze, feines Creme Vanilleeis, hausgemachtes Panna Cotta an fein marinierten Erdbeeren ohne Rhabarbergrütze	7,20 6,90
***	Halbgefrorenes garniert mit exotischen Früchten (1 Sorte)	5,40
	angerichtet auf einem Dessertspiegel (2 Sorten)	5,80
	Geschmacksrichtungen: (3Sorten)	6,20
	Grand marnier - Zimt - Nougat - Haselnuss - Lebkuchen - Amarettini - Honig - Raphaello u.s.w. Eiskreationen (siehe Eiskarte)	
***	Mit trockenem Sekt aufgegegossenes Sorbet (Erdbeer oder Zitrone)	4,20
***	Dessertteller mit 5-erlei Komponenten Ihrer Wahl (+ Dessertspiegel und exotischer Fruchtgarnitur)	8,50

Nur fürs Dessertbuffet geeignet

***	Bisquitroulade - Russisch Charlotte
***	Mürbteig-Obst-Törtchen
***	Eisbombe (ab 30 Personen vollwertig möglich) Auf Wunsch wird Ihre Eisbombe auch mit Sternspeihern durch den Saal getragen , eine Möglichkeit das Dessertbuffet à la Traumschiff zu eröffnen !!
***	Reichhaltiges Käsebrett (viel Käse am Stück - üppig mit Obst garniert)
***	Obstkorb
***	im Sommer Wasser , - und Honigmelone aufgeschnitten *
***	Hochzeitstorte (falls Sie erst mit dem Abendessen beginnen)

Unsere Neuheit:

allerlei Früchte in Schokolade - herrlich präsentiert - eine süße Verführung
in Vollmilch, Zartbitter und weißer Schokolade



Natürlich können Sie alle oben genannten Desserts zu Ihrem
persönlichen Dessertbuffet frei zusammenstellen !
Preise von 6,20 und 9,50 Euro

Sehr geehrtes Brautpaar,
verehrte Gastgeber,

Festlichkeiten und Hochzeiten
sind Höhepunkte im Leben jedes Menschen.
Sie werden daher langfristig und akribisch geplant.

Bitte haben Sie daher Verständnis,
daß im Falle eines fest gebuchten Hochzeitstermins
Stornokosten verrechnet werden.

Bei einer Absage ab 9 Monaten vor Hochzeitstermin
werden pauschal 500,00 Euro verrechnet

Bei einer Absage ab 6 Monaten vor Hochzeitstermin
werden pauschal 1.000,00 Euro verrechnet

Bei einer Absage ab 4 Monaten vor Hochzeitstermin
werden pauschal 1.500,00 Euro verrechnet

Bei einer Absage ab 1 Monat vor Hochzeitstermin
werden pauschal 2.000,00 Euro verrechnet.

*Sollten wir den Termin noch verbuchen können,
erstatten wir Ihnen selbstverständlich
Ihre geleisteten Stornokosten zurück.*

Mit der Bitte um Verständnis
verbleiben wir mit freundlichen Grüßen
Ihre Familie Schwab