

## Pauschalangebote

### Pauschale I

- Apéritif – Riesling Sekt (Hausmarke)
- Mineralwasser
- Anti-Alkoholische Getränke
- Kaffee & Espresso
- Wein
- Bier
- Schnaps ( 1 Runde nach dem Essen )
- Menü (4-Gang Menü)
- Käsebrett mit Rohmilchkäsen - (vom Affineur Waltmann + 3 €)

136 €

### Pauschale II

- Apéritif – Riesling Sekt (Hausmarke)
- \*Fingerfood (3 Stk pro Person)\*
- Mineralwasser
- Anti-Alkoholische Getränke
- Kaffee & Espresso
- Wein
- Bier
- Schnaps ( 1 Runde nach dem Essen )
- Menü (4-Gang Menü)
- Käsebrett mit Rohmilchkäsen - (vom Affineur Waltmann + 3 €)

144 €

### Pauschale III

- Apéritif – Riesling Sekt (Hausmarke)
- \* Fingerfood (3 Stk pro Person) \*
- Mineralwasser
- Anti-Alkoholische Getränke
- Kaffee & Espresso
- Wein
- Bier
- Schnaps ( 1 Runde nach dem Essen )
- Menü (4-Gang Menü)
- Käsebrett mit Rohmilchkäsen - (vom Affineur Waltmann + 3 €)
- Cocktails & Longdrinks – 3 Sorten (ab 24 Uhr)

158 €

### Kaffee & Kuchen – nachmittags Kuchen-Getränkepauschale (15 – 18 h)

- Kaffee
- Alkoholfreie Getränke
- Kuchengedeck (Geschirr, Besteck, Buffet für Kuchen, Kuchen verräumen, kühlen & aufschneiden)

35 €

Die Kaffee & Kuchen Pauschalangebote gelten ab 15 h

Die Abend-Pauschalangebote gelten ab 18 bis 3 h

Selbstverständlich gehen wir auch auf spezielle Wünsche ein – fragen Sie uns !

Das nachfolgende Menü und die Zeiten sind ein Beispiel für diese Pauschalen.

Gerne passen wir die Pauschale Ihren Wünschen an und machen ein entsprechendes Angebot.

Preise inklusive Mehrwertsteuer. Gültig bis 31.12.2018. Änderungen vorbehalten !

**Scheunenbelegung** - die Scheune belegen wir für Hochzeiten erst ab 45 Erwachsenen, bzw. bei einem Mindestumsatz von 6.500 € (exklusive Logis) – bei weniger Gästen berechnen wir 45 x Pauschalpreis.

Bitte haben Sie Verständnis, dass in Rücksicht auf unsere Restaurant-Gäste eine Hochzeit mit mehr als 10 Kindern (1 – 12 J.) nur bei Exklusiv-Miete möglich ist.

Bitte haben Sie Verständnis, wir akzeptieren keine Kreditkarten.



### \* Fingerfood-Auswahl

(3 verschiedene Sorten aus der Auswahlliste)

Bruschetta  
Gazpacho Andaluz  
Zitronengras-Currysüppchen mit Garnelentempura  
Süßkartoffel-Currycrème auf Baguette  
Räucherforellensalat auf Baguette  
Butterlaugengebäck – mini  
Kräuterquark auf Graubrot oder Pumpernickel  
Quiche

### Menü-Beispiel

(Bitte wählen Sie pro Gang ein Gericht)

#### **Terrine vom Wildwasserlachs und Meerrettichmousse**

Garnelentempura / Mango-Wasabicrème / Wildkräutersalat  
oder

#### **Salat von der geräucherten Bachforelle**

Rote Beteterrine / frischer Meerrettich / Graubrotchips  
oder

#### **Horbener Ziegenfrischkäse in Amaranth gebacken**

Quinoa / Rote Bete / Himbeeressig / Avocado  
oder

#### **Riesengamba**

Mango / Papaya / Gurke / Kokosschaum

\*\*\*

#### **Suppe (ohne Einlage)**

\*\*\*

#### **Geschmorte Schulter vom Weiderind**

Bohnencassoulet / Lauchcrème / Kartoffelpraline / Rotweinjus  
oder

#### **Rücken vom Iberico Schwein mit Kräuterkruste**

Fregola Sarda / Bohnen / Tomaten / Kräuterjus (+ 2 €)  
oder

#### **Kalbrücken im Ganzen gebraten**

Schmorgemüse / gebratene Grießbroulade / Portweinjus (+ 8 €)  
oder

#### **Gratiniertes Rinderfilet**

Saisongemüse / Lauchpüree / Kartoffelpraline ( + 10 €)

Zu allen Hauptgerichten servieren wir: **handgeschabte Spätzle als Nachservice**

\*\*\*

#### **Buttermilchmousse**

leicht geliertes Holunderblütensüppchen  
Mandelhippe / Sorbet vom „Eckhof“  
oder

#### **Topfenknödel mit Nougat gefüllt oder Vanillebuchtel oder Milchrahmauflauf**

saisonale Früchte / Vanille- oder Haselnußeis

### **Ab 60 Erwachsenen sind folgende Kosten inklusive:**

3 Menükarten pro Tisch – Nachtzuschläge (bis 3 h) - 500 € Raummiete

### **Unsere Winter und Freitags-Spezials**

In den Monaten von November bis April und Freitags (das ganze Jahr) bieten wir Ihnen auf die Hochzeitspauschalen zusätzlich einen Nachlass von 15 % (ab 60 Erwachsenen).  
Äußern Sie uns Ihre Wünsche und wir machen Ihnen ein entsprechendes Angebot.