



Pauschalangebote

Pauschale I - 18 bis 3 Uhr

- 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 €)

148 €

Pauschale II - 18 bis 3 Uhr

- 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 €)

156 €

Pauschale III - 18 bis 3 Uhr

- 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)

170 €

Kaffee & Kuchen – nachmittags Kuchen-Getränkepauschale (15 – 18 Uhr)

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

40 €

Die Kaffee & Kuchen Pauschalangebote gelten ab 15 Uhr

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 31.12.2021. Änderungen vorbehalten !

Scheunenbelegung - die Scheune belegen wir für Hochzeiten erst ab 45 Erwachsenen, bzw. bei einem Mindestumsatz von 7.500 € (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.

Kinderpauschale: 45 € inkl. Kindermenü & Getränke bis 12 Jahre (ab 18 Uhr)



* 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

(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

Kalbsrücken im Ganzen gebraten

Schmorgemüse / gebratene Grießroulade / 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 1 h) & die 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.