



## Pauschalangebote von 17 bis 1 Uhr oder als Tageshochzeits-Pauschale möglich

### Pauschale I

- Apéritif – Riesling Sekt (Hausmarke)
- alkoholfreie Getränke
- Heißgetränke
- Wein (Weiß- und Rosé- oder Rotwein)
- Bier
- Schnaps (1 Runde nach dem Essen)
- Menü (4-Gang Menü)
- Käsebrett mit Rohmilchkäse - (vom Affineur Waltmann + 3 €)

**148 €**

### Pauschale II

- Apéritif – Riesling Sekt (Hausmarke)
- \*Fingerfood (3 Stk pro Person)\*
- alkoholfreie Getränke
- Heißgetränke
- Wein (Weiß- und Rosé- oder Rotwein)
- Bier
- Schnaps (1 Runde nach dem Essen)
- Menü (4-Gang Menü)
- Käsebrett mit Rohmilchkäse - (von Affineur Waltmann + 3 €)

**156 €**

### Pauschale III

- Apéritif – Riesling Sekt (Hausmarke)
- \* Fingerfood (3 Stk pro Person) \*
- alkoholfreie Getränke
- Heißgetränke
- Wein (Weiß- und Rosé- oder Rotwein)
- Bier
- Schnaps (1 Runde nach dem Essen)
- Menü (4-Gang Menü)
- Käsebrett mit Rohmilchkäse - (von Affineur Waltmann + 3 €)
- Cocktails & Longdrinks – 3 Sorten (ab 23 Uhr)

**170 €**

### Tageshochzeit - Pauschale z.B. 13 – 22 Uhr

- Mittagessen / Kaffee & Kuchen / abends Vesper ect.

### Kaffee & Kuchen – Nachmittagspauschale von 15 bis 17 Uhr

- Heißgetränke
- alkoholfreie Getränke
- Kuchengedeck (Geschirr, Besteck, Buffet für Kuchen, Kuchen verräumen, kühlen & aufschneiden)

**30 €**

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 31.12.2022. Änderungen vorbehalten!

**Scheunenbelegung** - die Scheune belegen wir für Hochzeiten erst ab 40 Erwachsenen bzw. bei einem Mindestumsatz von 6.400 € (exklusive Logis).  
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 17 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 50 Erwachsenen sind folgende Kosten inklusive:**

3 Menükarten pro Tisch + Raummiete

**Unsere Winter-Spezials**

In den Monaten von November bis März bieten wir Ihnen auf die Hochzeitspauschalen zusätzlich einen Nachlass von 10 % (ab 50 Erwachsenen).

Äußern Sie uns Ihre Wünsche und wir machen Ihnen ein entsprechendes Angebot.