



Stellen Sie Ihre Pauschale nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen!

Vorschläge für Ihre Hochzeit, Taufe, Kommunion, Firmung und Konfirmation, Familien- und Firmenfeier, Geburtstag, Jubiläum, Klassentreffen, Vereinsfeier etc.

	JA	NEIN	
Sektempfang			
Kaffee / Tee am Nachmittag			
Abendessen / Menü			
Abendessen / Buffet			
Brautstehlen			
Mitternachtsbuffet/-snack			

Nachfolgend eine Vorschlagsliste.

Natürlich stehen wir für allgemeine Fragen, Fragen zum Preis und für individuelle Wünsche gerne in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

	JA	NEIN	
Sektempfang			
Sekt / Orangensaft			
Kaffee / Tee am Nachmittag			
Kaffee / Tee			
Abendessen			
Suppen: (1 x zur Wahl)			
Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe mit drei Suppeneinlagen zur Wahl)			
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen			
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle			
Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl			
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen			
<i>alternativ zur Rinderkraftbrühe</i>			
<i>Geflügelkraftbrühe</i>			
Tomatencremesuppe			
Brokkolicremesuppe			
Kürbiscremesuppe			
Spargelcremesuppe			
Vorspeisen:			
Italienischer Vorspeisenteller (Anti Pasti)			
Bunter Salat mit gebr. Champignon			
Bunter Salat mit warm-mariniertem Fisch			
Salat:			
Salat vom Buffet (pro Person)			
Beilagensalat (pro Person)			
Hauptgerichte: (max. 3 Hauptgerichte zur Wahl)			
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites			
Schweinekrusten-/Schweinebraten mit Semmel- oder Kartoffelknödel			
Schweinelendchen mit Tomate und Käse überbacken auf Rahmspätzle			
Schweinehaxe mit Semmel- oder Kartoffelknödel			
Schweinefilet in Rahmsoße mit frischen Champignon oder Pfefferrahmsoße, dazu Beilage (Spätzle, Kroketten, Herzoginkartoffel, Tagliatelle oder Rahmkartoffel)			
	JA	NEIN	
Putenmedallions in Curryrahm, dazu Reis			
Hähnchenbrustfilet auf Tagliatelle in			

Tomaten-Butter-Soße			
Burgunderbraten mit Semmelknödel oder Spätzle			
Sauerbraten mit Semmelknödel oder Spätzle			
Rinder-Zwiebelschmorbraten mit Folienkartoffel und Kräuterdip			
Kalbsrahmbraten mit Spätzle			
Kalbssteak mit frischem Spargel, dazu Kartoffel und Soße Hollandaise			
Hirschbraten in Wacholderrahm, dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren			
Rehragout mit Semmelknödel			
Gebratener Zander auf Blattspinat in Weißweinsauce, dazu Kräuterreis			
Gedünsteter Lachs auf Wurzelgemüse, Dillsenfsoße und Kartoffel			
Gefüllte Capeletti (Nudeltasche mit Pilzfüllung) in Olivenöl-Butter-Blattspinatsoße			
Grüne Tagliatelle in Spargelkräutersauce			
Cannelloni gefüllt mit Spinat-Ricotta in Tomatenrahm			
Dessert: (1 x zur Wahl)			
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne			
Apfelküchlein mit Zimtbrösel und Schokoladeneis und Sahne *			
Vanilleeis mit heißen Himbeeren			
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)			
Palatschinken mit Vanilleeis *			
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis *			
Frischer Obstsalat mit Erdbeereis			
Moussevariation auf Fruchtspiegel			
Marillen- /Zwetschgenködel mit Butterbrösel auf Schokoladenspiegel *			
Kuchenbuffet (mitgebrachte Kuchen und Torten) (Tellerpfand)			

* warmes Dessert

	JA	NEIN	
Brautstehlen			
Blauer Zweigelt (trocken) 1 l			
Württembergischer Trollinger (trocken) 1 l			
Württembergischer Lemberger (halbtrocken) 1 l			
Grüner Veltliner (trocken) 1 l			
Pinot Grigio (trocken) 1 l			
Bernkastler Kurfürstlay (halbtrocken) 1 l			
Tafelwasser 0,5 l			
Adelholzner 0,7 l (sanft oder mit Kohlensäure)			
Mitternachtsnack			
Obazda mit Brot (Portion)			
Gulaschsuppe mit Brot (Portion)			
1 Paar Weißwürste mit Breze (Portion)			
Bayrischer Wurstsalat mit Brot (Portion)			
Schweizer Wurstsalat mit Brot (Portion)			
Bunte Käsevariation vom Brett mit Hausbrot (wird berechnet nach bestellter Personenzahl und Käsesorten)			

Sämtliche Getränke die nicht Bestandteil dieser Pauschale sind, werden nach Aufwand berechnet.

Preise:

- Gültig nur im Zusammenhang mit einer Pauschale
- incl. MwSt und Bedienungsgeld