

# Menüvorschläge



**Ringhotel Siegfriedbrunnen**

Ernst Samer e.K. | Hammelbacher Straße 7 | 64689 Grasellenbach  
Telefon 06207 608-0  
reservierung@siegfriedbrunnen.com | www.siegfriedbrunnen.com



# Lieber Gast im Ringhotel Siegfriedbrunnen,

hiermit überreichen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung ab 10 Personen unsere

## Menüvorschläge

Gerne erwarten wir Ihre Terminabsprache zu einer ausführlichen Beratung. Wir stellen mit Ihnen Ihr Wunschmenü oder -büffet zusammen und empfehlen hierzu die passenden Weine aus unserem wohlsortierten Weinkeller.

Die Dekoration stimmen wir ebenfalls mit Ihnen ab. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gern uns bekannte Kapellen, DJ's, Alleinunterhalter, Fotografen, Künstler und bemühen uns für Sie um kleine Gastgeschenke.

Für Ihre Feste zu Hause empfehlen wir unseren Party-Service. Wir liefern alle Speisen und Getränke ins Haus, nehmen Ihnen die Sorge der Vorbereitungsarbeiten ab. Bei Bedarf stellen wir Ihnen Zubehör wie Porzellan, Gläser, Besteck, Tischwäsche und Dekoration zur Verfügung. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Haus begrüßen und Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Ihre Familie Samer und Team

Für alle Fragen steht Ihnen unser Team gern zur Verfügung:

**Telefon** 06207 608-0  
**E-Mail** [reservierung@siegfriedbrunnen.com](mailto:reservierung@siegfriedbrunnen.com)  
**Homepage** [www.siegfriedbrunnen.com](http://www.siegfriedbrunnen.com)



# Gestaltungsvorschläge

## für Feste, Hochzeitsfeiern und Parties ab 10 Personen

### „Siegfriedbrunnen“-Kaffeetafel

1 Kännchen Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade, Auswahl tagesfrischer Kuchen und Torten (1 ½ Stück), Sahne im Schälchen (Kaffeesezialitäten und Kaltgetränke werden nach Verbrauch abgerechnet)

pro Person € 13,50

### Hochzeits- oder Geburtstagstorte

je nach Größe und Sorte/Saison

für 20 Personen ab € 120,00  
für 40 Personen ab € 240,00  
für 60 Personen ab € 340,00  
für 80 Personen ab € 500,00

### Blumenschmuck

Tischsträuße in Leihvasen (Mindestbestellmenge 2 Stück) oder Blumengesteck

ab € 42,00, je nach  
Marktpreis/Saison/Auswahl

### Festliches Eindecken

mit weissen Stoffservietten, weissen Tischdecken und Kerzenleuchtern inkl. Kerzen

pro Person € 6,50

### Menükarten

pro Stück € 6,50

### Festliche Aperitif-Bar

mit verschiedenen Cocktails, Longdrinks, Aperitifs, Whiskies, Fruchtsäften, Champagner und Sekt nach Wunsch

Abrechnung nach Verbrauch

### Zur festlichen Aperitif-Bar empfehlen wir kleine Cocktailhappen

(ca. 4 Stück pro Person) aus Quiche-Lorraine, Oliven, Lachs-Tartar, pikanten Geflügelspießchen, Eismeerkrabben mit Melone, Tartar auf Graubrot Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, gebeiztem Lachs mit Dill

pro Person € 20,00

### Alternativ zur Getränkeabrechnung nach Verbrauch bieten wir für den Abend eine Getränkepauschale an:

Dauer 7 ½ Stunden von 17.30 Uhr bis 01.00 Uhr  
(bestellte Getränke nach 01.00 Uhr werden nach Verbrauch abgerechnet)  
Alkoholfreie Getränke, Bier vom Fass, verschiedene Flaschenbiere, ein Rotwein ein Weißwein und ein Roséwein nach unserer Wahl, heiße Getränke während und nach dem Essen

pro Person € 49,00

### Menü I € 56,00

Rote Linsensuppe  
mit Gambas und Wan Tan € 10,90

\*\*\*

Kalbsfilet vom Grill mit Morchelrahmsoße  
hausgemachten Bandnudeln und  
Gemüsedreierlei € 35,90

\*\*\*

Tonkabohnencreme mit Mangosorbet,  
Sahne und Pralinen € 9,20

### Menü II € 51,20

Klare hausgemachte Ochsenschwanzsuppe  
mit altem Sherry und Chesterstange € 9,40

\*\*\*

Kalbsrückensteak  
mit frischen Pilzen in Kräuterrahmsoße  
hausgemachten Nudeln und Salatteller € 32,60

\*\*\*

Himbeer-Eisbömbchen  
mit Himbeermark € 9,20

### Menü III € 55,30

#### Unser Sommermenü für warme Tage

Geeistes Mousse  
von geräucherter Forelle und Lachs  
auf Creme fraîche mit Keta-Kaviar € 16,90

\*\*\*

Andalusische Gazpacho  
mit Gurkenwürfeln € 8,90

\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust auf feinen  
Gemüsestreifen mit Weißweinsöße  
und hausgemachten Nudeln € 21,90

\*\*\*

Kirschwasserparfait  
mit exotischen Früchten € 9,60

### Menü IV € 48,70

Kleiner Blattsalat mit Speck und  
Rotweinessig angemacht  
dazu Bauernbrot € 10,90

\*\*\*

Rosa gebratene Hochrippe  
mit Burgundersöße  
Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin € 26,90

\*\*\*

Dessertvariation von Crème brûlée,-  
abgezogenen Waldfrüchten und Vanilleeis € 12,90

### Menü V € 43,90

#### Mediterranes "Get together"

Freuen Sie sich auf eine reich gedeckte  
Tischmitte mit allerlei Spezialitäten aus Samer`s  
Küche Carpaccio vom Bio Rind mit Trüffelöl, Lachs  
hausgeräuchert, mit roten Zwiebeln und frischem  
Dill, Vitello Tonnato, Panzanella,  
Auberginenröllchen, gegrillte Zucchini mit Aioli,  
kleine Kartoffeln in Salzwasser gekocht mit  
Rosmarin dazu rote Mojo-soße, Parmaschinken-  
Melone, Mittelmeersalat, Bruschetta, Ciabatta,  
Pimentos de Patron, Grissini, Ceviche, Weizen-  
Tortillas mit Tomaten und Ruccola gebacken

### Menü VI € 48,70

#### Veganes Menü I

Zucchinicarpaccio mit gebratenen Pilzen  
und Salatbouquet € 11,90

\*\*\*

Paprikasuppe von der roten Spitzpaprika  
mit kaltgepresstem Olivenöl € 8,90

\*\*\*

Gebratenes mediterranes Gemüse  
(Artischocken, Zucchini, Aubergine,  
Kirschtomaten, Knoblauch, Paprika,  
Schlotten und Lauch)  
mit Rosmarin verfeinert € 15,50

\*\*\*

„Triologie von der Mango“  
Carpaccio, Sorbet und Mangomark € 12,40

### Menü VII € 39,80

#### Veganes Menü II (asiatisch)

Kokos-Currysuppe  
mit Mandelmilch verfeinert € 9,90

\*\*\*

Asiatisches Wokgemüse  
mit Chinakohl, Wirsing, Karotten, Sellerie  
Lauch, Koriander, Sesam und Sojasöße  
dazu Basmatireis € 15,90

\*\*\*

„Triologie vom Apfel“ Apfelsorbet,  
vegane Apfelcreme und gebackener  
gefüllter Apfel mit Marzipan € 14,00

## Menü VIII € 42,70

### Veganes Menü III

Avocado mit Ananas-Ingwer Salsa ***	€ 12,90
Veganes Kartoffel-Curry mit Kokosmilch Frühlingszwiebeln, Cashewnüssen und Gemüse ***	€ 16,90
Mangosorbet mit Papayasalat und Drachenfrucht	€ 12,90

## Menü IX € 60,30

### Italienisches Menü

Kleines Antipasti mit Artischocken, Entenleberparfait, Tomate-Mozzarella, Parmaschinken-Melone, geräuchertem Lachs, Vitello Tonnato, gefüllten Eiern mit Krevetten und Salatbouquet dazu Stangenbrot ***	€ 18,50
Minestrone mit Parmesan und gartenfrischem Gemüse ***	€ 9,00
Saltimbocca vom Zander auf schwarzen Nudeln mit roter Paprikasoße und kaltgepresstem Olivenöl ***	€ 19,90
Klassisches Tiramisu mit Espresso und Amaretto verfeinert	€ 12,90

## Menü X € 44,10

### Fischmenü

Thailändische Fischsuppe ***	€ 9,50
Lachsfilet aus Norwegen (aus nachhaltiger Zucht) mit Mojosoße, Couscous und Petersilienkartoffeln ***	€ 23,80
Salat von Melone und Mango mit Zitronensorbet und karamelierten Nüssen	€ 10,80

## Menü XI € 48,60

Steinpilzrahmsuppe ***	€ 7,90
Lammrücken mit Kräuter-Markkruste Portweinssoße und Prinzessböhnchen dazu Gratinkartoffeln ***	€ 28,90
Ananasboot „Maspalomas Oasis“ mit Erdbeer- und Vanilleeis und Creme Grand Marnier	€ 11,80

## Menü XII € 56,20

### Nibelungenmenü

Hausgemachtes Entenleberparfait mit Orangenfilets und Beerenconfit dazu Briochetoast und Butter ***	€ 16,90
Burgunder Rindfleischsuppe ***	€ 8,90
Lendchen „Krimhild“ in zarter Eihülle gebraten dazu frische Pilze in Rahm Kartoffelkroketten und ein Salatteller ***	€ 21,90
Waldfrüchte mit Vanilleeis und Sahne	€ 8,50

## Menü XIII € 59,60

Carpaccio vom norwegischen Lachs mit rotem Pfeffer, Olivenöl, Ruccola und Limettenflet dazu Stangenbrot und Butter ***	€ 16,90
Tournedo vom Rinderfilet (180g) mit Café-de-Paris Butter auf Cognac-Croutons und Kartoffelgratin mit gegrilltem Auberginen-Zucchini-Gemüse ***	€ 31,90
Unsere dreierlei Fruchtsoßensorbet mit verschiedenem Fruchtmark	€ 10,80

## Menü XIV € 67,20

### Hubertusmenü

Carpaccio, das Beste vom Rind in dünnen Scheiben mit Trüffelöl und Schalotten, roh mariniert dazu Bauernbrot und Butter (kleine Portion) ***	€ 16,90
Filet von frischer Bachforelle in Bachkrebssauce mit Fleuron und Reistimbale ***	€ 13,90
Rehrücken mit frischen Pilzen, Wacholderrahmsauce und Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller (kleine Portion) ***	€ 27,90
Erdbeer „pur pur“ Erdbeerfruchtis mit Erdbeermark und Sahne	€ 8,50

### Menü XV € 61,60

Kraftbrühe mit Eierstich und Erbsen ***	€ 8,90
Lasagne von Zucchini und Aubergine mit Tomate und Mozzarella überbacken ***	€ 15,90
Gourmet-Fischteller von Scampi, Lachs und Barsch mit zwei Soßen, Blattspinat und gemischtem Reis ***	€ 27,90
Bayrisch Creme mit marinierten Himbeeren	€ 8,90

### Menü XVI € 55,20

Lauwarmer Salat von frischen Austernpilzen, Champignons und Shiitakepilzen in Balsamico- Vinaigrette dazu Stangenbrot und Butter ***	€ 12,90
Französische Lauchcremesuppe ***	€ 8,90
Junge Oldenburger Ente in Orangensoße mit Gemüsebouquet und Wiener Kartoffeln ***	€ 22,90
Warmer Schokoladenaufauf mit füssigem Kern, Vanilleeis und Himbeersauce	€ 10,50

### Menü XVII € 69,20

Unsere Terrine von der Flugente mit Zwetschgenwassergelee dazu Briochetoast und Butter	€ 15,90
Dillrahmsuppe mit Lachsstreifen ***	€ 9,90
Rinderlende, im Ganzen gebraten mit unseren zwei Soßen „Sauce béarnaise“ und „Grüne Pfeffer-Cognacsoße“ Gemüsebouquet und Gratinkartoffeln ***	€ 33,90
Portweinschaum, warm aufgeschlagen mit Himbeeren und Vanilleeis	€ 9,90

### Menü XVIII € 72,20

Riesengarnelen Tiger Prawns in der Schale gegrillt mit Oliven-Chillilöl, Knoblauchcroutons und Salatbouquet ***	€ 22,90
Friséesalat angemacht mit weißem Balsamico, Olivenöl, pochiertem Ei, Zwiebeln und Speck ***	€ 12,50
Ganze Dorade vom Grill mit Zitronengras und Limette gefüllt dazu gebratenes Gemüse und im Ofen gegarte Kartoffeln ***	€ 26,90
Amaretto-Parfait mit eingelegten Himbeeren	€ 9,90

### Menü XIX € 95,60

Cappuccino von Steinpilz-Essenz ***	€ 9,80
Seezungenflet in Hummersoße mit Hummermedaillons, sautierten Avocados und Butterreis ***	€ 33,90
Zitronensorbet mit Wodka „Moskovskaja“ ***	€ 7,40
Medaillons vom Reh auf Wacholdersoße und Hirschkalbmedaillons auf Hagebutten-Pfeffersoße mit Broccoliröschen in Mandelbutter und hausgemachten Spätzle ***	€ 29,90
Unsere Dessert-Variationen	€ 12,50

### Grosses Gourmet-Menü XX € 112,40

½ Dutzend Schneckendreierlei mit Roquefortbutter, Burgunderbutter und Bouillabaissebutter „Le Colimacon“ dazu Stangenbrot ***	€ 15,90
Tomatenconsommé mit Quarknockerln ***	€ 9,20
Filet vom Seeteufel auf roter und grüner Paprikasoße mit schwarzen Nudeln ***	€ 21,90
Champagnersorbet ***	€ 12,80
Kleines Tournedo (110 g) vom Rinderflet mit Morchelsoße feiner Gemüse garnitur und Zucchini-Kartoffelgratin ***	€ 24,00
Erlesene exotische Früchte mit Sorbets und Pürées ***	€ 12,90
Französische Käseauswahl (kl. Portion) ***	€ 9,50
Petit Four	€ 6,20

### Hummer-Menü XXI € 93,40

#### vom kanadischen Hummer

Hummercocktail vom ½ Hummer ***	€ 36,00
Hummercremesuppe „Americaine“ ***	€ 8,90
„Surf and Turf“ ½ Hummer Thermidor und 1 kleines Rinderflet mit Sauce béarnaise und baked potatoes ***	€ 36,00
Ernst Samer's Erdbeertiramisu	€ 12,50

# Samer´s Spezialitätenbuffet

Wildrahmsuppe „St. Hubertus“ (auf Wunsch serviert)

\*\*\*

Roastbeef-Röllchen mit Spargelspitzen

\*\*\*

Lauwarmer mediterraner Salat

\*\*\*

Krevetten-Cocktail mit pikanter Cocktailsoße

\*\*\*

Gebratene Zucchini und Aubergine mit leichter Knoblauchcreme

\*\*\*

Trüffeltartar mit grünem Pfeffer

\*\*\*

Original Pfannen-Gyros mit Zaziki und Pommes frites

\*\*\*

Schollenflet mit Gambas, Scampis und Gemüse gebraten

\*\*\*

Hirschschnitzel in Wacholderrahmsoße dazu hausgemachte Eierspätzle

\*\*\*

Fettuccini mit Trüffelsoße

\*\*\*

Große Eisauswahl mit verschiedenen Fruchtmarmeladen

\*\*\*

Heiße Himbeeren und Schokoladensoße

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Himbeermark

\*\*\*

Große Früchteplatte von verschiedenen Früchten

ab 20 Personen

Preis pro Person € 51,90





## Unser sommerliches Grill Büffet

(im Sommer auf unserer Foyerterrasse, gegrillt wird auf dem Gas- oder Holzkohlegrill)

Markklößchensuppe mit frischen Kräutern (auf Wunsch serviert)

\*\*\*

Salate vom Büffet

\*\*\*

Putenspieße mit Paprika und Zwiebeln

\*\*\*

Seawater Scampispeie

\*\*\*

Kalbsbratwürste

\*\*\*

Rindersteaks

\*\*\*

Braumeistersteaks

\*\*\*

Lachsfilets

\*\*\*

Dazu servieren wir gegrilltes Gemüse, gebutterte Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, verschiedene BBQ-Soßen und Dips sowie ein Salatbüffet mit verschiedenen Salaten der Saison und fünf Dressings

\*\*\*

Geeister Salat von frischen Früchten

\*\*\*

Gemischtes Eis

ab 20 Personen

Preis pro Person € 51,90

# Das Super Special

**Wir bieten Ihnen nicht nur eine große und vielfältige á la carte Karte, sondern auch täglich wechselnde Spezialitäten-Büffets zum Mittag- und Abendessen.**

Unser **Lunch-Büffet** (täglich von 12.00 Uhr bis 13.45 Uhr)  
Montag bis Freitag € 25,90  
Samstag und Sonntag € 26,90

## **Das Lunch-Büffet besteht aus:**

regionalen Spezialitäten, vegetarischen Gerichten, Fisch, verschiedenen Fleischgerichten sowie diversen Gemüsesorten, einer kleinen Suppenvariation, einem großen Salatbüffet (21 Sorten) und einem Überraschungs-Dessertbüffet.

Unser **Dinner-Büffet** (täglich von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr)  
Sonntag bis Donnerstag € 27,90  
Freitag € 31,90

## **Das Dinner-Büffet besteht aus:**

Vorspeisenvariationen, großem Salatbüffet (25 Sorten), Suppenzweierlei, Fischmix, regionalen/saisonalen Spezialitäten, vegetarischen Gerichten, verschiedenen Fleischspezialitäten, Gemüse, Saucen und das Siegfriedbrunnen Dessertbüffet.

Oder kommen Sie zu unserem **Gala-Büffet**  
am Samstagabend € 36,90

Hier werden Sie von der Vielfalt der regionalen und internationalen Speisen einschließlich leckerem Vorspeisen- und Dessertbüffet begeistert sein!  
Lassen Sie sich überraschen!

\* Das Büffet wird für alle á la carte Gäste aufgebaut.

Für weitere Informationen wenden Sie Sich bitte vertrauensvoll an unser Personal.



# Unser rustikales Odenwälder Büffet

(vorwiegend aus Produkten vom eigenen Bauernhof hergestellt)

## Aus dem Wacholderrauch

Burgunder Rauchfleisch mit eingelegten Zwiebeln

\*\*\*

Hartgeräucherter Odenwälder Bauernschinken mit Gürkchen

\*\*\*

Unser Odenwälder Wurstbrett

\*\*\*

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Luftgetrocknete Bauernsalami mit Radieschen

\*\*\*

Pikant angemachter Ochsenmaulsalat

\*\*\*

Tante Katchens Sauer-Matjes

\*\*\*

Auswahl von gartenfrischen Salaten mit unseren Soßen

## Warme Gerichte

Odenwälder Kartoffelsuppe mit Kräutern (auf Wunsch serviert)

\*\*\*

Kleine Hacksteaks in Holzällersöße

\*\*\*

Schweinekamm-Braten mit Pfaumensoße und hausgemachten Nudeln

\*\*\*

Warmer Kartoffelsalat mit Speck

## Käse

Odenwälder Ziegenquark

\*\*\*

Hüttenthaler Butterkäse

\*\*\*

Brotkorb mit verschiedenen Sorten Landbrot und Brötchen sowie Butter

## Desserts

Odenwälder Heidelbeergrütze mit Rahm

\*\*\*

Odenwälder Haselnusspudding mit Himbeersoße

\*\*\*

Gratin von Odenwaldäpfeln mit saurem Rahm

ab 20 Personen

Preis pro Person € 41,90

# Italienisches Büffet

## Vorspeisen

Pizzahappen

\*\*\*

Putenbrustbraten mit Sardellen auf Thunfischsoße „VitelloTonnato“

\*\*\*

Parmaschinken mit Melone

\*\*\*

Mailänder Salami an Artischockensalat

\*\*\*

Mozzarella mit Tomate und Pesto

\*\*\*

Mittelmeersalat mit feinen Bohnen und Kapern

\*\*\*

Oliven, Schalotten und Thunfisch

\*\*\*

Blattsalate mit italienischen Dressings

## Warme Gerichte

Minestrone mit Pesto Genovese (auf Wunsch serviert)

\*\*\*

Piccata Milanese

\*\*\*

Medaillons von der Schweinelende mit Gorgonzolasoße

\*\*\*

Tortellini mit Schinken und Erbsen in Sahne

\*\*\*

Spaghetti mit Bolognese

\*\*\*

Risotto mit Pilzen und Muscheln

\*\*\*

Überbackene Auberginen

## Desserts

Tiramisu

\*\*\*

Salat von frischen Früchten mit Maraschino

\*\*\*

Cassata

\*\*\*

Auswahl italienischer Käsesorten

ab 20 Personen

Preis pro Person € 45,90



## Unser kalt-warmes Siegfriedbrunnen Büffet

### Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Terrine von der Entenleber

\*\*\*

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße

\*\*\*

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Kleine pikante Tartars „Madagaskar“

\*\*\*

„Manzo Tonnato“ rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Thunfischsoße

\*\*\*

Zucchini carpaccio mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

Auswahl gartenfrischer Salate mit unseren Soßen

### Warme Gerichte

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Sahnehaube (auf Wunsch serviert)

\*\*\*

Ragout von der Freiland-Poularde mit Ratatouille

\*\*\*

Fischmix von Baramundi, Zander, Scampispieß, Muscheln und Lachs auf Blattspinat

\*\*\*

Rinder-Hochrippe mit Sauce béarnaise

\*\*\*

Hirschgulasch „Le Hohwald“ mit Rotkohl

\*\*\*

Spaghetti Alfredo mit Ruccola und Parmesan

\*\*\*

Basmatireis, Kartoffelklöße, Gratinkartoffeln

### Desserts

Crème Caramel

\*\*\*

Bayrisch Crème mit Fruchtsaucen

\*\*\*

Große Eisauswahl

ab 20 Personen

Preis pro Person € 52,90

# Brunch Büffet

## Frühstücksangebot

Müsli und Salat von frischen Früchten, Quark und Joghurt  
Eingelegte Pfaumen und Aprikosen  
Bauernplatte von verschiedenen hausgemachten Wurstsorten  
Käseplatte mit Trauben  
Rührei mit Bacon  
Brötchen, Brot, Butter  
Orangen-, Grapefruit- und Tomatensaft

## Kalt

Hausgemachte Entenleberterrine mit Waldbeerenconfit  
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Rosa  
gebratenes Roastbeef mit Dijonsenf-Remoulade  
Gefüllte Eier mit Shrimps  
Ochsenbackensalat in Kräuter-Vinaigrette  
Matjessalat nach Hausfrauenart  
Salate der Saison

## Warm

Kleine Bratwürste auf Weinkraut  
Filetspitzen in Pommery-Senfsoße  
Gebratene Entenkeulen in Orangensoße  
Lasagne von Zucchini und Aubergine mit Mozzarella überbacken  
Gemüse der Saison  
Gratinkartoffeln, hausgemachte Eierspätzle

## Dessert

Unsere drei Schokoladenmousses  
Creme Caramel  
Sherry-Trife Apfelstrudel

ab 20 Personen

Preis pro Person € 49,90



# Fingerfood

## Canapés

(auf Weißbrot, Schwarzbrot und Brandteig angerichtet)

Tartar, pikant angemacht	€ 4,90
Forellenflet mit Sahnemeerrettich	€ 4,90
Gebeizter Lachs mit Dill	€ 4,90
Krabbenmayonnaise	€ 4,90
Lachskaviar	€ 6,90
Beluga-Malossol-Kaviar	Preis nach Marktangebot
Entenleberparfait mit Portweingelee	€ 5,90
Gebratene Gänseleber auf Apfelscheibe	€ 8,00
Hummersalat mit Dijon-Mayonnaise	€ 14,50
Rehrückenmedaillon mit frischer Ananas	€ 11,00
Roastbeef mit Perlzwiebeln	€ 5,00
Schweinemedaillon mit Champignonköpfchen	€ 5,90
Windbeutel mit Roquefortcreme	€ 5,40
Windbeutel mit Ziegenkäse	€ 5,40

## Rustikale Brötchen

Schweizer Käse mit Radieschen	€ 4,60
Matjesflet mit Zwiebeln	€ 4,90
Bauernsalami	€ 4,90
Burgunder Rauchfleisch	€ 5,90
Schweinemetz mit Zwiebeln	€ 5,00
Schwartenmagen mit Gurke	€ 4,90

## Zu später Stunde bieten wir an

Ungarische Gulaschsuppe	€ 8,90
Bulgarische Rindfleischsuppe	€ 8,90
Große französische Käseauswahl	€ 13,50
Odenwälder Käsespezialitäten	€ 11,90



### **Änderungen bestellter Gedecke**

Es gelten folgende Fristen für die Änderung der bestellten Zahl der Gedecke bei:

Menü: 24 Stunden vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn Büffet:

48 Stunden vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn Partyservice:

48 Stunden vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn Eine spätere Reduzierung muss leider in Rechnung gestellt werden.

### **Annullierungen der Veranstaltung (ohne Übernachtung)**

müssen spätestens 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen. Bei späteren Annullierungen sind vom Besteller 75% der Auftragssumme als Schadensersatz zu leisten.

**Erfüllungsort** ist Grasellenbach, Gerichtsstand ist Fürth im Odenwald.

### **GEMA, Künstlersozialversicherung**

Eventuell anfallende GEMA-Gebühren und Beiträge zur Künstlersozialversicherung bei Live Musik trägt grundsätzlich der Veranstalter. Bei Klärungsbedarf wenden Sie sich direkt an Ihre Unterhaltungskünstler.

### **Kaffee & Kuchen**

Als Kostenersatz bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Kaffee- und Kuchengedeck (Preis auf Anfrage pro Gedeck) für Vorbereitungsarbeiten, Tischgedecke, Aufbau und Personalbereitstellung. Die Getränke werden am Tisch serviert, die Gäste bedienen sich am Kuchenbüffet.

Wünschen Sie eine Kuchen- und Tortenbestellung durch uns, möchten wir Sie um entsprechende Mengen- und Sortenangaben bitten. Übrige Kuchen können wir aus lebensmittelrechtlichen Gründen nicht verwenden, deshalb möchten wir Sie bitten, diesen dann mitzunehmen. Wir berechnen Ihre komplette Bestellung.

All unsere Preise beinhalten die gesetzliche **Mehrwertsteuer!**

**Nachdruck dieser Menüvorschläge - auch auszugsweise - nur mit unserer Genehmigung!!!**

### **Servicepauschale**

Wir berechnen ab Beginn der Veranstaltung bis 00.00 Uhr eine Servicepauschale in Höhe von pauschal

€ 60,00 pro Stunde ab einer Größe von 30 bis 49 Personen

€ 80,00 pro Stunde ab einer Größe von 50 bis 70 Personen

€ 120,00 pro Stunde ab einer Größe von 71 bis 100 Personen

### **Nachtarbeitszuschläge**

Für unsere Mitarbeiter zahlen wir bei Banketts und Festveranstaltungen in der Regel einen Nachzuschlag, um qualifizierte Betreuung und Service sicherzustellen. Diese Nachtarbeitsstunden (inklusive anschließender Putz- und Aufräumarbeiten ca. 2 Stunden) berechnen wir ab 00.00 Uhr pauschal mit € 200,00 pro angefangener Stunde.

### **Genehmigungen**

Durch das angrenzende Wohngebiet muss eine individuelle Absprache bezüglich der Lautstärkenregelung getroffen werden. Wir bitten Sie aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste die Musik ab 24.00 Uhr leiser zustellen.

**Feuerwerke sind von der örtlichen Behörde genehmigungspflichtig und uns mitzuteilen.**

Die **Zahlung** erfolgt nach Veranstaltungsende oder nach besonderer Vereinbarung. Bitte beachten Sie, dass wir für vorbestellte Menüs, Büffets oder Partyservice keine Kreditkarten akzeptieren.