

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Auf dem Gut Hühnerhof stehen Euch verschiedene Räumlichkeiten für nahezu jede Gesellschaftsgröße zur Verfügung.

Die jeweilige Raumgröße und Ausstattung haben wir nachfolgend aufgeführt:

TENNE

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 100 bis 150 Personen

Raummiete Tenne

Pauschal 2.200,00

inkl. Nebenraum "Lichtblick", Empore "Wohnzimmer", Terrasse, Heizkostenpauschale und Reinigung.

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Grundausrüstung Tenne

Pauschal 4.500,00

Diese beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 8-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit unserer festinstallierten Lichtanlage (dimmbare, Farbwechsler, große Discokugel), zusätzlich farbige LED-Spots, Lichterhimmel, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Schirme auf der großen Terrasse, eine Bar an der Tanzfläche sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser). Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.

Unsere Tenne hat einen Mindestumsatz von € 12.000.

Der Mindestumsatz berücksichtigt die Grundausrüstung sowie Speisen und Getränke vom Empfang bis 3:00 Uhr am folgenden Morgen.

Die Raummiete für die Tenne von € 2200 ist in dem genannten Mindestumsatz nicht berücksichtigt.

Der Mindestumsatz von € 12.000 gilt für Samstage und Feiertage von Mai bis einschließlich Oktober.



DAS ORIGINAL SEIT 1999

KORNSPEICHER

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 70 bis 100 Personen

Raummiete Kornspeicher

Pauschal 1.000,00

inkl. Foyer, bestuhltem Platanenhof und Reinigung.

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Grundausstattung Kornspeicher

Pauschal 3.200,00

Diese beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 8-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Großschirme im Innenhof des Kornspeichers sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser).

Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.

GUTSSAAL

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 50 bis 80 Personen

Raummiete Gutssaal

Pauschal 650,00

Der Raum "Gutssaal" gehört zu den von uns gepachteten Räumlichkeiten und somit wird Euch die Raummiete mit der Endabrechnung von uns in Rechnung gestellt.

Grundausstattung Gutssaal

Pauschal 2.400,00

Diese beinhaltet eckige Tische, eigenst gefertigte Holzstühle, Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Schirme im für den Gutssaal vorgesehenen Außenbereich sowie die Raumnebenkosten (Wasser, Abwasser, Heizung und Endreinigung). Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.



HEUSCHOBER

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 40 bis 60 Personen

Raummiete Heuschober

inkl. Kastanienhof und Reinigung.

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Grundausrüstung Heuschober

Diese beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 8-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken und Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Großschirme im Innenhof des Heuschobers sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser).

Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.

DIE DEKORATION DER RÄUMLICHKEITEN

Um das außergewöhnliche Ambiente des Hühnerhofs mit der entsprechenden Saal- und Tischdekoration zu veredeln, können wir Euch unsere professionelle Dekorateurin/Floristin empfehlen, welche seit vielen Jahren mit jedem Winkel des Hofes vertraut ist.

**Schoengemacht by Ute Schwedt / 0171-425 75 77 /
info@schoengemacht.me**

Solltet Ihr selbst dekorieren oder anderweitig in unseren Räumen tätig werden wollen, bedarf es einer besonderen Absprache.

Aufgrund der speziellen Gegebenheiten des Hofes, nimmt Euch bei Bedarf ein Mitarbeiter unseres Hauses nach vorheriger Terminabsprache gerne in Empfang und betreut Euren Aufbau.

Je nach Aufwand berechnen wir diesen Personaleinsatz mit 49,00 € pro angefangener Stunde.

Bitte beachtet bezüglich des Auf- und Abbaus, dass Ihr die Räumlichkeiten ausschließlich für den jeweiligen Veranstaltungstag anmietet.



Pauschal 800,00

Pauschal 2.000,00

EINE TRAUUNG AUF DEM HÜHNERHOF

Nicht nur "alles aus einer Hand", sondern "alles unter einem Dach"!

Seit vielen Jahren können wir dem Wunsch vieler Brautpaare nachkommen, auch eine standesamtliche oder freikirchliche Trauung auf dem Hühnerhof stattfinden zu lassen und direkt im Anschluss mit den Feierlichkeiten zu beginnen.

Hierzu stehen Euch der Raum "Hofgewölbe" und der Raum "Heuschober" mit dem direkt angebundenen "Kastanienhof", in dem die Trauung bei gutem Wetter auch stattfinden kann, zur Verfügung. Nach besonderer Absprache kann man den "Kastanienhof" auch einzeln buchen.



Raummiete Hofgewölbe

Pauschal 350,00

Der Raum "Hofgewölbe" gehört zu den von uns gepachteten Räumlichkeiten und somit wird Euch die Raummiete mit der Endabrechnung von uns in Rechnung gestellt.

Raummiete Heuschober

Pauschal 800,00

inkl. "Kastanienhof"

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Raummiete Kastanienhof

Pauschal 200,00

Die Raummiete wird Euch mit Ablauf der Veranstaltung vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebots.

Bitte beachtet, dass bei dem mieten des Kastanienhofs ohne den Heuschober keine Schlechtwetteralternative zur Verfügung steht.

Grundausstattung Trauung bis 60 Personen

Pauschal 600,00

Ausstattung des Trauraums mit einem Trautisch und der entsprechenden Bestuhlung.

Grundausstattung Trauung über 60 Personen

Pauschal 800,00

Ausstattung des Trauraums mit einem Trautisch und der entsprechenden Bestuhlung.

DER ABLAUF

Trauung

Uhrzeit: ? Ort: ?

Empfang

Uhrzeit: ?

Beginn Menü/Büffet

Uhrzeit: ?

Kinder nach Kinderteller fragen

ja/nein ?

Torte/Kuchen

Uhrzeit: ? wer liefert: ?

Mitternachtssnack

Uhrzeit: ?

Musik

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Dekoration

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Fotografen

Wer: ?

Fotobox

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Menükarten

Über: ?

Präsentation des Sitzplans

Über: ?



DAS ORIGINAL SEIT 1999

DIE SPEISEN ZUM EMPFANG

Bruschettas

In den Varianten:

Oliventapenade mit Schafskäse, Napolitana und Avocado.

(Wir kalkulieren 2,5 Stück pro Person.)

Gemischte Kuchenauswahl

Diverse Blechkuchen.

(Wir kalkulieren 1,5 Stücke pro Person.)

Blätterteigstängelchen

Knusprige Blätterteigstängelchen mit den Füllungen Tomate, Käse und Spinat.

(Wir kalkulieren 1,5 Stücke pro Person.)

Flying Buffet vom Kushi-Brett

Unterschiedliche exklusive Tapas am langen Holzspieß serviert auf Holzbrettern. Gespickt mit Wrap-Schnitten von Räucherlachs und Crème Fraîche, Wrap-Schnitten vom Basilikumschmand, Caprese, Ananas mit Garnele und Forellenkaviar, Mini-Frikadellen mit Kapernkirschen und gebratenen Champignons mit Perlzwiebeln.

Betonmischmaschinen

Aus metallic-schwarzen Betonmischmaschinen:

Eure Gäste bekommen in kleinen Schälchen Pesto-Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen sowie würzigen Rindfleischsalat.

Bei den genannten Speisen handelt es sich um die Favoriten unserer Brautpaare der letzten Hochzeitssaison.

Änderungen oder Wünsche für eine individuelle Auswahl sind selbstverständlich möglich. Unser Team vom Event-Büro berät Euch hierzu gerne.



p.Pers. 7,00

p.Pers. 15,00

p.Pers. 16,50

DIE GETRÄNKE ZUM EMPFANG

Deutscher Secco	0,75	1	23,00
Baby Pils und Weizenbier	0,10	1	1,50
Aperitivo Sprizz	0,75	1	24,50
DAS ORIGINAL SEIT 1999			
Aperitivo Hugo	0,75	1	24,50
Aperitivo Wild Berry	0,70	1	15,90
Aperitivo Black Hugo	0,75	1	24,50
Alkoholfreie Getränke zur Selbstbedienung			3,00

Bei den genannten Auswahl handelt es sich um die Empfangsgetränke, die in unserer Basic-Getränkepauschale inkludiert sind.

Spricht uns bezüglich einer individuellen Auswahl gerne an.

DAS MENÜ/BÜFFET

Auf den folgenden Seiten möchten wir Euch einige Ideen unserer Küchencrew vorstellen. Selbstverständlich lassen sich die Vorschläge untereinander kombinieren, erweitern und auf Eure Wünsche anpassen.

DEFTIG, RUSTIKALES BÜFFET 55,00

ALS VORSPEISEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Salatbar mit verschiedenen Dressings, Körnern, Kräutern und Croûtons sowie verschiedene Backwaren

* * * * *

Eine Suppe Ihrer Wahl

z. Bsp. Rinderkraftbrühe mit Julienne und Markklößchen,
Kürbiscremesuppe, Kartoffelsuppe, Tomatencremesuppe oder Erbsen-
Wasabi-Suppe

* * * * *

Gemischte Fischplatte mit Graved Lachs, geräucherten Forellenfilets,
Scarbsauce und Preiselbeer-Sahne Meerrettich

* * * * *

Caprese und Gaillamelonen-Schiffchen mit Serranoschinken

DIE HAUPTSPEISEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Rinderrouladen nach Hausfrauenart in dunkler Sauce

Alternativ:

Rinder- bzw. Schweinebraten auf Virginiazwiebeln

Schweineschnitzel „Wiener Art“, in Butterfarce ausgebacken, dazu cremige Pilzrahmsauce und Calvados-Pfeffersauce

Gebratene Hähnchenbrust "Florentiner Art" auf fruchtigem Tomatensugo

Norwegischer Wildlachs "Teriyaki-Style" mit Limettenscheiben auf einem asiatischen Gemüsebett

BEILAGEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Kartoffelknödel "Thüringer Art", in Butter gewendete Eierspätzle, Kartoffelgratin mit feinem Edamer gratiniert, gemischter Gemüsereis, saisonale Gemüse aus der Wokpfanne und Gemüselasagne (vegan oder vegetarisch)

ZUM DESSERT

Eure angelieferte Hochzeitstorte

(Diese ist kein Bestandteil unseres Angebotes)

DER LIEBLING UNSERER GÄSTE

65,00

ALS VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Eine Suppe Eurer Wahl (zum Beispiel: Rinder, Geflügel oder Gemüse-Consommé mit Julienne und Mini-Leberknödelchen, Markklößchen oder Grießklößen). Daneben ein Bukett von saisonalen Blattsalaten in Kräutervinaigrette, geröstete Pinienkerne, filetierte Orangenspalten und bunte Kresse.

ALTERNATIV

Burrata auf Wildkräutersalat, mariniert in Kräutervinaigrette, mit gelben und roten Cherrytomaten, Olivenöl, Meersalz und grobem Pfeffer, anbei gerupfter Serrano-Schinken



DIE HAUPTSPEISEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET -
AUFGESCHNITTEN UND VORGELEGT VON UNSERER
COOKING GANG

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Weißwein-Wurzelgemüse, gratiniert mit Basilikum, Tomatenscheiben und Mozzarella. Dazu reichen wir apart cremig, leichte Currysauce

* * * * *

Rosa, am Stück gebratene Schweinefilets an cremiger Pilzrahmsauce oder Calvados-Pfeffersauce

* * * * *

"Corazón de Cuadril": Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte. Dazu bieten wir hausgemachte Sauce "Café de Paris", Barolo-Rotweinreduktion und "Creme Surprise" sowie frisch geraspelten Meerrettich.

* * * * *

Knusprig gebratene Filetstücke vom Müritz Zander im Polentamantel. Dazu auf Wunsch Riesling-Pernod-Schaum sowie "Luft und Liebe".

(Mit argentinischem Roastbeef statt der Rinderhüfte - Aufpreis 8,00 € pro Person)

(Mit argentinischem Rinderfilet statt der Rinderhüfte - Aufpreis 15,00 € pro Person)

DIE BEILAGEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET -
FRISCH ZUBEREITET VON UNSERER COOKING GANG

Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis und Gemüselasagne (vegan oder vegetarisch)

* * * * *

Linguine, frisch vor den Augen der Gäste al dente gegart und dargeboten aus dem großen Grana-Padano-Laib mit Rucola, Meersalz und Trüffelöl. Dazu auf Wunsch fruchtiges Tomatenragout oder Pesto alla Genovese.

* * * * *

Frisch tournierte Gemüse der Saison, vor den Augen der Gäste in Pfannen gesteamt

ZUM DESSERT

Eure angelieferte Hochzeitstorte
(Diese ist kein Bestandteil unseres Angebotes)



DAS BESTE, WAS UNSERE KÜCHE ZU BIETEN HAT

79,00

DIE VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Ampelsüppchen mit was drum rum:

Tomatencremesuppe, Kürbis-Karotten-Kokos-Cremesuppe und asiatische Erbsen-Wasabi-Suppe, serviert in drei Espressotässchen in Ampelform mit einem knusprigem Grissini. Anbei Wildkräuter- und Blattsalate mit Balsamico-Erdbeeren, Mozzarella-Kugeln und Serranoschinken, mariniert in Kräuterdressing.



DIE HAUPTSPESIEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET - AUFGESCHNITTEN UND VORGELEGT VON UNSERER COOKING GANG

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Weißwein-Wurzelgemüse, gratiniert mit Basilikum, Tomatenscheiben und Mozzarella.

Dazu reichen wir apart cremig, leichte Sauce von Lauchzwiebeln, Aprikosen und Kirschtomaten mit einem Hauch von Sambal Olek und Kokos Monin.

Rosa, am Stück gebratene Schweinefilets an cremiger Pilzrahmsauce oder Calvados-Pfeffersauce

Sous vide gegarte "Corazón de Cuadril": Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte. Dazu bieten wir hausgemachte Sauce "Café de Paris", Barolo-Rotweinreduktion und "Creme Surprise" sowie frisch geraspelten Meerrettich.

Gebratene Rodeo-Lammkronen aus Neuseeland, mariniert in Kräuter der Provence, dazu kräftige Thymianjus

Frische Filetstücke vom Seeteufel, gebraten auf frischen Kräutern mit geeister Butter. Dazu auf Wunsch Riesling-Pernod-Schaum sowie "Luft und Liebe".

DIE BEILAGEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET -
FRISCH ZUBEREITET VON UNSERER COOKING GANG

Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis und Gemüselasagne (vegan oder vegetarisch)

Linguine, frisch vor den Augen der Gäste al dente gegart und dargeboten aus dem großen Grana-Padano-Laib mit Rucola, Meersalz und Trüffelöl.

Dazu auf Wunsch fruchtiges Tomatenragout oder Pesto alla Genovese.

"Fiocchetti": Kleine gefüllte Teigsäckchen mit Gorgonzola, Grana Padano und Ricotta

Frische tournierte Gemüse der Saison, vor den Augen der Gäste in Pfannen gesteamt

ZUM DESSERT

Eure angelieferte Hochzeitstorte

(Diese ist kein Bestandteil unseres Angebotes)

ZU DEN BUFFETS ZUBUCHBARE DESSERTS

Aus der Eistruhe

3 verschiedene Eissorten/Sorbets, dazu unterschiedliche Fruchtsoßen und Toppings sowie Obstsalat

p.Pers. 8,50

Aus dem Memoryregal:

Viele unterschiedliche, kleine, süße Leckereien in Einmachgläschen

p.Pers. 13,00



MITTERNACHTSSNACK

Käse schließt den Magen

Internationale Käseauswahl und Obatzda mit roten Zwiebelringen, Pfefferbeißer, Landjäger und Fleischwurst, dazu grüne und blauen Weintrauben, Gurken und Tomaten. Dazu reichen wir frische Backwaren.



p.Pers. 16,00

Pizzabrötchen

In den Varianten: Salami, Hawaii, Brokkoli und Olive.

(Wir kalkulieren 2,5 Stücke pro Person.)

p.Pers. 8,00
DAS ORIGINAL SEIT 1999

Hamburgerstation

Wir bereiten für Eure Gästen eine Hamburgerstation zum selbstbelegen vor.

Alle Zutaten wie Salat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Käsescheiben, Zwiebelringe, Ketchup, Mayonnaise, Burgersauce sowie Patties und Buns werden stilvoll bereitgestellt.

(Wir kalkulieren einen Hamburger pro Person)

p.Pers. 9,00

Currywurst

Klassische Currywurst. Hierzu werden Brötchen oder Brot bereitgestellt.

p.Pers. 8,00

Die Hamburgerstation und Currywurst können auch mit vegetarischen Alternativen angeboten werden

Ergänzend zu Burgerstation oder Currywurst

Steakhouse-Pommes mit Ketchup und Trüffel-Mayo

p.Pers. 3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spessartwald Mineralwasser (mit Kohlensäure)	0,75	1	7,50
Spessartwald Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	0,75	1	7,50
Rapps Fruchtsäfte (auch als Schorlen)	0,30	1	3,90
Rapps Fruchtsäfte (auch als Schorlen)	0,50	1	4,90
Coca Cola (auch light und zero), Zitronen- und Orangenlimonade, Cola-Mix, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,30	1	3,50
Coca Cola (auch light und zero), Zitronen- und Orangenlimonade, Cola-Mix, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,50	1	4,50



WARMER GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	2,90
Milchkaffee	Tasse	3,60
Espresso	Tasse	2,90
Doppelter Espresso	Tasse	4,90
Latte Macchiato	Glas	3,90
Cappuccino	Tasse	3,60
Tee	Tasse	3,50

BIERE

Schlappeseppel Pilsener	0,30	1	3,60
Schlappeseppel Pilsener	0,50	1	4,90
Weizenbier hefetrüb	0,30	1	3,60
Weizenbier hefetrüb	0,50	1	4,90
Schlappeseppel Pilsener alkoholfrei	0,33	1	3,60
Weizenbier hefetrüb alkoholfrei	0,50	1	4,90

DIE WEINE

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon

Hauswein, trocken, Frankreich. Vin de Pays d'Oc.

Schönes, tiefes Rubinrot, ausgewogene Aromen erinnern an Gewürze und kleine rote Beeren. Er ist ein rassiger, kräftiger, strukturierter Wein mit einem gut eingebundenen Tannin Gehalt.

0,75 1 25,50



Merlot

Hauswein, trocken, Frankreich. Vin de Pays d'Oc.

Intensive Purpurfarbe, seine feine Nase duftet nach Kirschen mit einer leichten Holznote. Er ist angenehm und harmonisch am Gaumen, mit einem runden Fruchtfinale.

0,75 1 25,50

WEIßWEIN

Chardonnay

Hauswein, trocken, Frankreich. Vin de Pays d'Oc.

Fruchtig, aromatisch. Ein fruchtiger Wein mit dem Duft von Melonen, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln. Dies ist typisch für den Chardonnay.

0,75 1 25,50

ROSÉ

Portugieser Weißherbst

Hauswein, halbtrocken, Pfalz.

Sein Zusammenspiel mit natürlicher Fruchtsüße verleiht ihm seine Eleganz. Eisgekühlt stechen tolle Fruchtaromen hervor und geben diesem milden Wein sein ausgewogenes Erscheinungsbild.

0,75 1 25,50

DIGESTIFS

Linie Aquavit	2,00	cl	3,50
Malteser Kreuz	2,00	cl	3,50
Jägermeister	2,00	cl	3,50
Ramazotti	2,00	cl	3,50
Fernet Branca	2,00	cl	3,50
Baileys	2,00	cl	3,50
Vodka	2,00	cl	3,50
Sambucca	2,00	cl	3,50
Schlitzter Obstbrand	2,00	cl	3,50
Schlitzter Mirabellenbrand	2,00	cl	3,50
Schlitzter milde Himbeere	2,00	cl	3,50
Schlitzter milde Williams Birne	2,00	cl	3,50
Schlitzter milde Haselnuss	2,00	cl	3,50
Schlitzter milde Zwetschge	2,00	cl	3,50

LONGDRINKS

Bacardi - Cola, Sprite oder Orange	0,20	1	7,50
Campari - Soda oder Orange	0,20	1	7,50
Gin - Tonic, Lemon oder Wild Berry	0,20	1	7,50
Jack Daniels - Cola oder Ginger Ale	0,20	1	7,50
Vodka - Orange, Lemon, Soda, Maracuja, ...	0,20	1	7,50
Havana - Cola oder Sprite	0,20	1	7,50

ETWAS BESONDERES

Gin-Bar zur Selbstbedienung

180,00

Wir bereiten Euch eine stilvolle Gin-Bar zur Selbstbedienung vor.

Ihr habt die Wahl zwischen den Sorten:

Gin Mare, Monkey47, Hendrick's und The Botanist.

Im angegebenen Preis sind eine Flasche des gewählten Gins, korrespondierendes Tonic Water, Botanicals, Eis und Gläser, sowie Bereitstellung und Aufbau der Bar, berücksichtigt. Weitere Flaschen (inkl. Tonic Water) sind für je 100€ zubuchbar.

Wir empfehlen eine Auswahl von einer Flasche pro 20 Gästen. Sollte die Auswahl am Abend nicht reichen, können spontan weitere Flaschen dazugebucht werden.

Nach besonderer Absprache können auch andere Gin-Sorten im gleichen Preissegment angeboten werden.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Unsere Getränkepauschalen sind für eine Verweildauer von bis zu 12 Stunden, bis maximal 3:00 Uhr, kalkuliert. Weitere Getränke nach 3:00 Uhr werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

BASIC-GETRÄNKEPAUSCHALE

75,00

Dieses Pauschalangebot beinhaltet:

Die ausgewählten Empfangsgetränke (auch in der weiteren Dauer des Abends)

Die ausgewählten Weine (Hier stehen Euch unsere Hausweine oder Weine der gleichen Preisklasse zur Verfügung)

Alle alkoholfreien Getränke

Alle Heißgetränke

Alle Biere

Eine Digestif-Runde nach dem Hauptgang mit dem Schnapsi-Taxi

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei

Kinder zwischen 4 und 16 Jahren berechnen wir mir 19,90 €

ERWEITERUNGEN

Digestifs

Der Aufpreis gilt pro erwachsener Person zur Basic-Getränkepauschale

p.Pers. 7,00

Longdrinks

Der Aufpreis gilt pro erwachsener Person zur Basic-Getränkepauschale

p.Pers. 15,00
DAS ORIGINAL SEIT 1999

Sprecht uns bei einer speziellen Auswahl für Empfangsgetränke, Weine, Digestifs oder Longdrinks gerne auf eine individuelle Pauschale an.

