

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 1.650,00

inkl. Nebenraum "Lichtblick", Empore "Wohnzimmer", Terasse und Heizkostenpauschale.

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

Die Grundausrüstung für unseren Raum "Tenne" beinhaltet runde Tische in Pauschal 3.900,00
zwei unterschiedlichen Größen für je 6-10 Personen, gepolsterte

Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken, Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit unserer fest installierten Lichtanlage (dimmbare, Farbwechsler, große beleuchtete Discokugel), zusätzlich farbige LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Schirme auf der großen Terrasse, eine Bar an der Tanzfläche sowie die Raumnebenkosten (Wasser, Abwasser und Endreinigung).

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

Unsere Tenne hat einen Mindestumsatz von € 17.500,00. 17.500,00

Der Mindestumsatz berücksichtigt die Grundausrüstung, Speisen und Getränke vom Empfang bis 3.00 Uhr am folgenden Morgen.

Die Raummiete für die Tenne von € 1650,00 ist in dem genannten Mindestumsatz nicht berücksichtigt.

Der Mindestumsatz von € 17.500,00 gilt für Samstage und Feiertage von April bis einschließlich Oktober.

In den Monaten Januar, Februar und März bieten wir ein attraktives All-In Winter-Wedding-Angebot an. (s. Seite 5)

KORNSPEICHER

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 80 bis 110 Personen

Raummiete Kornspeicher (inklusive Innenhof) Pauschal 750,00

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

Der Raum "Kornspeicher" ist an keinen Mindestumsatz gebunden.

In den Monaten Januar, Februar und März bieten wir ein attraktives All-inclusive Winter-Wedding-Angebot an. (s. Seite 5)

Die Grundausstattung für unseren Raum "Kornspeicher" beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 6-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle mit Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken, 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. Pauschal 3.120,00

GUTSSAAL

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 60 bis 80 Personen

Raummiete Gutssaal Pauschal 650,00

Der Raum "Gutssaal" gehört zu den von uns gepachteten Räumlichkeiten und somit wird Euch die Raummiete von € 650,00 mit der Endabrechnung von uns in Rechnung gestellt.

Unser Raum "Gutssaal" ist an keinen Mindestumsatz gebunden.

In den Monaten Januar, Februar und März bieten wir ein attraktives All-inclusive Winter-Wedding-Angebot an. (s. Seite 5)

Die Grundausstattung für unseren Raum Gutssaal beinhaltet eckige Tische, eigenst gefertigte Holzstühle, Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken, 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. Pauschal 2.320,00

HEUSCHOBER

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 50 bis 60 Personen

Raummiete Heuschober

Pauschal

550,00

inklusive "Kastanienhof" (Innenhof des Raumes "Heuschober").

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

Der Raum "Heuschober" ist an keinen Mindestumsatz gebunden.

In den Monaten Januar, Februar und März bieten wir ein attraktives All-inclusive Winter-Wedding-Angebot an. (s. Seite 5)

Die Grundausrüstung für unseren Raum "Heuschober" beinhaltet runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 6-10 Personen, gepolsterte Bankettstühle, Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken, Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Schirme für den vorgesehenen Innenhof sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser). Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.

Pauschal

1.950,00

WINTERWEDDING SPEZIALANGEBOT

In den Wintermonaten von Januar bis einschließlich März, bieten wir für die entsprechenden Freitage und Samstage ein spezielles Angebot in unseren Räumen Tenne, Gutssaal, Heuschober und Kornspeicher, zum Festpreis von **€ 175,00 pro Erwachsenem Gast (inkl. Tischdekoration)**, zzgl. der entsprechenden Raummiete, als All-Inklusiv-Leistung bis 3.00 Uhr am folgenden Morgen an. Sprecht uns gerne für weitere Informationen an!

EINE TRAUUNG IN DEN RÄUMEN DER GUTSSCHÄNKE HÜHNERHOF

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

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

Hierzu stehen Euch zwei Räumlichkeiten (Raum "Heuschober" und Raum "Hofgewölbe") zur Verfügung, die durch ihr besonderes Ambiente und ihre Lage gerne für Trauzeremonien genutzt werden können.

Im Übrigen ist es bei entsprechendem Wetter auch möglich, die freikirchliche bzw. standesamtliche Trauzeremonie im Freien stattfinden zu lassen. Dazu bietet sich der Innenhof des Hofguts vor dem Heuschober geradezu an. Diesen könnt Ihr in Verbindung mit dem Heuschober buchen.

Raummiete Heuschober

Pauschal 550,00

inklusive "Kastanienhof" (Innenhof des Raumes "Heuschober").

(Die Raummiete für den Raum "Heuschober" wird Euch separat, ca. 7 Tage vor der Feier, vom Hotel Gut Hühnerhof in Rechnung gestellt und ist somit kein Bestandteil unseres Angebotes.)

Grundausstattung Heuschober bis 100 Personen

Pauschal 600,00

als Raum für eine Trauzeremonie ausgestattet mit einem Trautisch und der entsprechenden Bestuhlung.

Grundausstattung Kastanienhof bis 120 Personen

Pauschal 800,00

als Außenbereich für eine Trauzeremonie ausgestattet mit einem Trautisch, der entsprechenden Bestuhlung sowie bei Bedarf mit Sonnenschirmen.

Raummiete Hofgewölbe

Pauschal 300,00

Der Raum Hofgewölbe gehört zu den von uns gepachteten Räumlichkeiten und somit wird Euch die Raummiete von € 300,00 mit der Endabrechnung von uns in Rechnung gestellt.

Grundausstattung Hofgewölbe bis 50 Personen

Pauschal 600,00

als Raum für eine Trauzeremonie ausgestattet mit einem Trautisch und der entsprechenden Bestuhlung.

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

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

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

Aufgrund der speziellen Gegebenheiten des Hofes nimmt euch dann 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 angefangene Stunde.

WEITERE DIENSTLEISTER

Für die Präsentation einer individuellen Hochzeitstorte sowie für die richtige Stimmung durch einen DJ oder eine Live-Band bis hin zur Kinderbetreuung können wir auf eine Vielzahl von zuverlässigen Partnern zurückgreifen. Bitte fragt hierzu unser Office-Team. Gerne übersenden wir Euch die jeweiligen Kontaktdaten.

DER ABLAUF

Trauung

Uhrzeit: ? Ort:?

Empfang

Uhrzeit: ?

Beginn Menü/Büffet

Uhrzeit:?

Kinder nach Kinderteller fragen

ja/nein

Torten/ Kuchen

Uhrzeit: ? wer liefert: ?

Der Mitternachtssnack

Uhrzeit:?

Musik

Wer: ? Aufbau Uhrzeit: ?

DIE SPEISEN ZUM EMPFANG

Blätterteigstängelchen Knusprige, mediterrane Blätterteigstängelchen mit unterschiedlichen Füllungen. (Tomate, Käse und Spinat) Wir kalkulieren dabei 1,5 Knusperstängelchen pro Person	p.Pers.	6,90
Bruschettas In verschiedenen Varianten, (Oliventapenade, Napolitana, Avocado-Lachs) Wir kalkulieren 2-3 Stück pro Person	p.Pers.	6,00
Gemischte Kuchenauswahl Vom Blechkuchen bis zur Sahnetorte. Serviert in Papiermanschetten, 6,5 cm x 6,5 cm. Wir kalkulieren 1,5 - 2 Stücke pro Person	p.Pers.	6,50
Shooter von Lachstartar mit Meerrettichschmand und Gurkengelee, serviert im Whiskeytumbler	p.Pers.	12,00
Shooter mit Edelfischfilet Zwiebelgelee und Zwiebelkonfit im Whiskytumbler mit mariniertem Romanasalat, angedarrten Cashewkernen und Röstzwiebeln, gedämpftem Edelfischfilet, Kartoffelesepuma und bunter Kresse	p.Pers.	12,00
Aus den Betonmischmaschinen Zum Empfang aus metallic-schwarzen Betonmischmaschinen und serviert aus den Edelstahl Schubkarren. Ihre Gäste bekommen in kleinen Porzellanschälchen leicht bekömmliche Delikatessen, welche ideal mit einer Kuchengabel zu verzehren sind. Zum Beispiel: würziger, vegetarischer Glasnudelsalat und Frankfurter Wurstsalat.	p.Pers.	12,50
Flying Buffet vom Kushi-Brett Unterschiedliche exklusive Tapas am langen Holzspieß serviert auf Kushi- Brettern. Kushi-Bretter sind Holzbretter in denen Schaschlikspieße stecken. Gespickt mit mediterranen Gemüsesorten, Obst, Käse, Schinken, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel sind diese Tapas nicht nur unglaublich lecker, sondern auch absolute Eye-Catcher. Dazu reichen wir unterschiedliche Bruschettas	p.Pers.	15,00

DIE GETRÄNKE ZUM EMPFANG

PROSECCO

Deutscher Secco	0,75	1	23,00
Leichte Zitrusaromen und eine feine Würze. Sehr charmante und zugleich frische Nase, fruchtig, spritzig und gut trocken. Sehr feine Perlage.			
Prosecco Frizzante Antica Rua "Liga"	0,75	1	24,50
Die selektionierten Weine "Antica Rua" werden aus hochwertigen Trauben von Hügellagen der Gemeinde Refrontolo-Farra, Soligo-S.Pietro, Felleto-Collalto und Miane gewonnen.			

SEKT

Sekt "Gutsschänke Hühnerhof"	0,75	1	26,50
Schloss Affaltrach, trocken. Belebend für Geist und Seele, erleben Sie hier unsere Sekt-Hausmarke. Seine feine Perlage sind das Qualitätsmerkmal.			
Rosé Sekt "Gutsschänke Hühnerhof"	0,75	1	27,90
Schloss Affaltrach, trocken. Ein Sekt ist immer nur so gut wie sein Wein. Deshalb werden nur hochwertige Grundweine für dieses Verfahren ausgewählt.			

EMPFANGSGETRÄNKE ETWAS ANDERS

Baby Pils und Weizenbier	0,10	1	1,50
Schlappeseppel, 0,1l.			
Landweincocktail	0,20	1	6,00
Eine Eigenkomposition von feinem Weisswein mit Basilikum und Zitrone, gespritzt mit Soda.			
Aperol Spritz	0,70	1	23,00
Hugo	0,70	1	24,90
Black Hugo	0,75	1	24,90
Lillet Wild Berry	0,40	1	6,90
Alkoholfreie Getränke zur Selbstbedienung			3,00
z. Bsp. Cola, Coke light, Sinalco, Mineralwasser, Apfelsaftschorle, Mezzo Mix, Getränke in den Größen 0,2 l und 0,3 l			

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

59,00

ALS VORSPEISEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Salatbar, verschiedene Dressings, Körner, Kräuter, Croutons

* * * * *

Mediterrane Gemüsesorten in Olivenöl und frischen Kräuter gebraten auf Bärlauch-Minzcreme

* * * * *

Eine Suppe Ihrer Wahl

z. Bsp. Rinderkraftbrühe mit Julienne und Mini-Leberknödelchen oder mit Markklößchen, Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Kokosmonin, Kartoffelsteinpilzcremesuppe, Tomatencremesuppe, Spargelcremesuppe

* * * * *

Gemischte Fischplatte mit Graved Lachs, Forellenfilets und verschiedenen, geräucherten Fischfilets, Scarbsoße, Preiselbeersahneerretich

* * * * *

Caprese und Vitello Tonnato, dazu gemischte Backwaren

HAUPTSPEISEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Rinderrouladen nach Hausfrauenart mit Senf, Speck und Gewürzgurken in dunkler Soße

* * * * *

Schweineschnitzel „Wiener Art“, in Butterfarce ausgebacken, dazu cremige Waldpilzrahmsauce

* * * * *

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

* * * * *

Norwegischer Wildlachs mit Limettenscheiben "Teriyakistyle" oder gedämpftes Doradenfilet im Wirsingmantel, dazu Riesling-Pernotsoße

BEILAGEN VOM BÜFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG

Pfluffige Kartoffelknödel "Thüringer Art", handgeschabte Eierspätzle in Butter gewendet, hausgemachtes Kartoffelgratin mit feinem Edamer gratiniert, gemischter Gemüsereis, saisonale Gemüse aus der großen Wokpfanne (z.Bsp. ganze Köpfe von Blumenkohl, Brokkoli und Romanesco, Bundkarotten und Bohnen mit Schmelzbrösel

DESSERT ZUR SELBSTBEDIENUNG

Frischer Obstsalat aus der Champagnerschale, dazu 3 verschiedene Eissorten
aus unserer Langnese Eistruhe for „to go“

ALS VORSPEISEN AM TISCH SERVIERT

AMPELSÜPPCHEN MIT WAS DRUM RUM

Tomatencremesuppe, Kürbis-Karotten-Kokoscremesuppe und asiatische Erbsensuppe mit Wasabi serviert in drei
Espressotässchen in Ampelform mit einem knusprigem Grissini, anbei Wildkräuter,- und Blattsalate mit Balsamico-Erdbeeren, Mozzarella Kugeln und grünem Spargel, mariniert in montiertem Dressing von Akazienhonig, Himbeerdressing, Dijon Senf und feinstem Haselnussöl.

****ALTERNATIV****

MEDITERRANER VORSPEISENTELLER

Peperoncino, helbgetrocknete Kirschtomaten, Sardellen, eingelegte Oliven, Kapernkirschen und luftgetrockneter Serranoschinken. Anbei ein Rucola-Feldsalat in Kräutervinaigrette und Bruschettas mit Steinpilz-Trüffelcreme und getrockneten Paprika.

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

Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Weißwein-Wurzelgemüse,
gratiniert mit Basilikum, Tomatenscheiben und Mozzarella, dazu apart cremig,
leichte Currysauce

* * * * *

Rosa, am Stück gebratene Schweinefilets an cremiger Pilzrahmsauce

* * * * *

"Corazòn de Cuadril", Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte, dazu bieten wir hausgemachte Sauce "Café de Paris",

Barolo-Rotweinreduktion und Creme Surprise an frisch geraspeltem Meerrettich

* * * * *

Knusprig, gebratene Filetstücke vom Müritz Zander im Polenta Mantel, dazu Riesling-Pernodschaum aus dem Isi-Gourmet, Luft und Liebe

(Mit argentinischem Roastbeef statt der Rinderhüfte - Aufpreis 7,00 € pro Person)

(Mit argentinischem Rinderfilet statt der Rinderhüfte - Aufpreis 14,00 €)

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

Rosmarinkartoffeln und Gemüsereis

* * * * *

Spaghetti, frisch vor den Augen der Gäste al dente gegart und dargeboten aus dem großen Grana-Padano-Laib mit Rucola und Trüffelöl, dazu auf

Wunsch fruchtiges Tomatenragout oder Basilikumpesto

Gemüsevariation von frischen Gemüsesorten aus dem großen Wok: Ganze Köpfe von Blumenkohl, Brokkoli und Romanesco, dazu Bundkarotten und Prinzess Bohnen bissfest gegart auf leichtem Petersilienrahm

ZUM DESSERT VOM BÜFFET - VERNASCHEN ERLAUBT

Eure angelieferte Torte, z.B. als Eistorte

(Diese ist kein Bestandteil unseres Angebotes)

OPTIONAL

ZUM DESSERT AUS DEM MEMORY REGAL - VERNASCHEN

p.Pers.

13,00

Viele unterschiedliche, kleine, süße Leckereien in den Einmachglässchen, präsentiert im großen, beleuchteten Memoryregal

*** oder ***

ZUM DESSERT AUS UNSERER EISTHEKE ZUR

p.Pers.

7,50

3 verschiedene Eissorten, dazu unterschiedliche Fruchtsoßen, Toppings und Obstsalat

DIE VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Je nach Saison kombinieren wir ein Süsspchen im Weckglas mit knackigen Blattsalaten und Wiesenkräuter in feiner Vinaigrette

Zum Beispiel : Rinder, Geflügel oder Gemüse-Consommè mit Julienne und Mini-Leberknödelchen, Markklöschen oder Grießklöschen, daneben ein Bukett von saisonalen Blattsalaten in Kräutervinaigrette, gepiercte Riesengarnele "Teryaki-Style", geröstete Pinienkerne, filetierte Orangenspalten, bunte Kresse, dazu Holzofenbrot

**DIE HAUPTSPEISEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET
FRISCH VOR DEN AUGEN DER GÄSTE ZUBEREITET,
AUFGESCHNITTEN UND VORGELEGT VON UNSERER
COOKING GANG**

KOCHEN IST ENTERTAINMENT MIT GENUSS!

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

* * * * *

Sous vide gegartes „Corazòn de Cuadril“, (Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte) dazu bieten wir hausgemachte Sauce "Cafe de Paris", Barolo-Rotweinreduktion, und Creme Surprise an frisch geraspeltem Meerrettich

* * * * *

Frische, gebratene Rodeo-Lammkronen aus Neuseeland, Medaillons mit Stiel, mariniert in Kräuter der Provance, dazu kräftige Thymianjus

* * * * *

Frische Filetstücke vom Papageifisch und vom norwegischem Wildlachs, gebraten auf frischen Kräutern mit geeister Butter dazu Riesling-Pernot-Schaum aus dem ISI Gourmet

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

Rosmarinkartoffeln, Spaghetti, frisch vor den Augen der Gäste al dente gegart und dargeboten aus dem großen Grana-Padano-Laib mit Rucola und Trüffelöl, dazu auf Wunsch fruchtiges Tomatenragout oder Basilikumpesto

* * * * *

"Rettangoli", gefüllte Teigtaschen mit Lachs und

"Fiocchette", kleine gefüllte Teigsäckchen mit Gorgonzola, Grana Padano und Ricotta

* * * * *

Turbogemüse klassisch und mediterran:

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

**ZUM DESSERT AUS DEM MEMORYREGAL - VERNASCHEN
ERLAUBT**

Süße Leckereien in kleinen Gläschen, präsentiert im großen, beleuchteten Memory Regal

* * * * *

Verschiedene Eissorten aus unserer Langnese Eistruhe

DIE WELT GEHÖRT DEM, DER SIE GENIESST - UNSERE KULINARISCHE KRÖNUNG

p.Pers.

99,00

DIE VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Sommersalat mit Avocado und Früchten

Bunter Frühlingssalat mit Wiesenkräuter, Granatapfelkernen, Papaya, Erdbeeren, Melone, Physalis, Avocado, roten Zwiebel-, und Rotkohlstreifen, grünen Spargelspitzen, gelbe Sherrytomaten, Salatgurke gekrümelter Blauschimmelkäse und gezupfter Seranoschinken, mariniert in einer feinen Vinaigrette von Limettensaft, Dijonsenf, Honig, Meersalz, geschrotetem Pfeffer und Olivenöl, dazu frische Backwaren im Weidenkörbchen

DIE HAUPTSPEISEN WERDEN AN VIER VERSCHIEDENEN STATIONEN VOR DEN AUGEN DER GÄSTE INSZENIERT UND GEFINISHED

STATION I

Sous vide gegartes "Chateaubriand" (argentinisches Rinderfilet) an Barolo-Rotweinreduktion, Süßkartoffelstampf, gewokte saisonale Gemüse

* * * * *

Sous vide gegartes „Corazòn de Cuadril“, (Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte) an Sauce "Café de Paris", Creme Surprise und frisch geraspelttem Meerrettich Anbei die Rosmarinkartoffeln und gewokte saisonale Gemüse

* * * * *

Rosa, am Stück gebratene Schweinefilets an cremiger Pilzrahmsauce, Butterspätzle, gewokte saisonale Gemüse

STATION II

Sous vide gegarte Rodeo-Lammkronen aus Neuseeland, gebraten mit frischen Kräutern an Thymianjus, Drilling-Kartoffeln in Olivenöl mit Limettenspalten, Meersalz und Sternanis, gewokte saisonale Gemüse

STATION III

Filetstücke vom Papageifisch und von norwegischem Wildlachs, Riesling-Pernot-Schaum aus dem ISI Gourmet auf schwarzen Belugalinsen, "Luft und Liebe", angerichtet auf dem nostalgischem Plattenspieler

STATION IV

Spaghettini, frisch vor den Augen der Gäste al dente gegart und dargeboten aus dem Grana Padano-Laib. Auf Wunsch mit frischem Ruccola, Fleur de Sel und Trüffelöl oder einfach mit hausgemachtem Pesto oder mit Tomatenragout

ZUM DESSERT AUS DEM MEMORYREGAL - VERNASCHEN ERLAUBT

Viele unterschiedliche süße Leckereien in kleinen Gläschen, präsentiert im großen, beleuchteten Memory Regal

ZU SPÄTERER STUNDE VOM BÜFFET

Käse schließt den Magen	p.Pers.	16,00
Internationale Käseplatte mit grünen und blauen Weintrauben vom Holzbrett, Obatzda mit roten Zwiebelringen, Pfefferbeißer, Landjäger und Fleischwurst. Dazu Baguette und Butterbrezel		
Currywurst	p.Pers.	7,00
Klassische Currywurst. Hierzu werden Brötchen oder Brot bereitgestellt.		
Dreierlei vom Hühnchen	p.Pers.	15,50
Saftige Hühnchennuggets im Pankowmantel, Chickenwings und gebratene Hähnchenkeulen, Barbecue Soße, Steakhouse Pommes, Ketchup, Majo		
Hamburgerstation	p.Pers.	8,50
Wir bereiten für Eure Gästen eine Hamburger Station zum "Selberbauen" vor. Alle Zutaten wie Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Käsescheiben, Zwiebelringe, Ketchup, Mayonnaise sowie Hamburgerfleisch und Hamburger-Brötchen werden stilvoll bereitgestellt. (Wir kalkulieren einen Hamburger pro Person)		

DIE WEINE

Wein ist ein Getränk, welches sich nicht auf geschmackliche Eigenschaften begrenzen lässt.

Wein ist Kunst, Kultur, Geschichte, Prestige, Luxus, Einzigartigkeit, Erinnerung, Sympathie, Philosophie und ganz viel Emotion!

Wir empfehlen unsere nachfolgend aufgeführten Hausweine:

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon

0,75 1 25,50

Hauswein, Cuvée Prestige, 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.

Merlot

0,75 1 25,50

Hauswein, Cuvée Prestige, 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.

WEISSWEIN

Chardonnay

0,75 1 25,50

Hauswein, Cuvée Prestige, 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.

ROSE/WEISSHERBST

Portugieser Weißherbst

0,75 1 25,50

Hauswein, halbtrocken, Pfalz.

Vollmundig, fruchtig, herzhaft.

Deutscher Qualitätswein. Sein Zusammenspiel mit natürlicher Fruchtsüße verleiht ihm seine Eleganz. Eisgekühlt stechen tolle Fruchtaromen hervor und geben diesem milden Wein sein ausgewogenes Erscheinungsbild – für „süße“ Genießer!

Gerne können wir auch bei den weiteren Gesprächen auf unser vielfältiges Weinsortiment eingehen und Sie beraten.

Wir finden für jeden Geschmack den passenden Tropfen.

KORKENGELD

Ihr möchtet Euren Lieblingswein mitbringen?

Das jeweilige Korkengeld, für die von Ihnen angelieferten Getränke (Weine, Sekt, Prosecco) Produkte, errechnet sich wie folgt.

Netto-Einkaufspreis pro Flasche x 300 %, zzgl. 19 % MwSt.

Abgerechnet werden die tatsächlich verbrauchten Flaschen

Rechenbeispiel : Ihr Einkaufspreis pro Flasche Netto : € 5,00

Die Korkengeldmarge von 300 % sind dann € 15,00 zzgl. 19 % MwSt.

= € 2,85 ergibt Korkengeld à Flasche € 17,85

BIERE

Schlappeseppel Pilsener 0,3l	0,30	1	3,40
Schlappeseppel Pilsener	0,50	1	4,50
Weizenbier hefefetrüb	0,30	1	3,40
Weizenbier hefefetrüb	0,50	1	4,50
Schlappeseppel Pilsner, alkoholfrei	0,33	1	3,40
Weizenbier hefefetrüb alkoholfrei	0,50	1	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rosbacher Mineralwasser Laut	0,75	1	7,50
Rosbacher Mineralwasser Still	0,75	1	7,50
Apfelsaft/Orangensaft/Schorle	0,25	1	3,60
Apfelsaft/Orangensaft/Schorle	0,50	1	4,80
Coca Cola, Coke light, Sinalco, Mezzo Mix, Zitronenlimonade	0,30	1	3,40
Coca Cola, Coke light, Sinalco, Mezzo Mix, Zitronenlimonade	0,50	1	4,50
Rapps Fruchtsäfte : Banane, Kirsche, Johannisbeere, Cranberry, Maracuja	0,20	1	3,90
Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale	0,20	1	3,90

WARME GETRÄNKE

Tasse Espresso	Tasse	2,90
Latte Macchiato	Tasse	3,90
Tasse Cappuccino	Tasse	3,60
Tasse Kaffee	Tasse	2,90
Tasse Tee	Tasse	4,20

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
Obstler von Äpfeln und Birnen	2,00	cl	3,50
Waldhimbeergeist	2,00	cl	3,50
Williams Christ Birne	2,00	cl	3,50
Vodka	2,00	cl	3,50
Sambucca	2,00	cl	3,50

LONGDRINKS

Bacardi - Cola oder Orange	0,20	l	7,50
Campari Orange	0,20	l	7,50
Gin - Tonic	0,20	l	7,50
Jack Daniels - Cola	0,20	l	7,50
Vodka - Cola, Orange oder Lemon	0,20	l	7,50
Havana Club - Cola	0,20	l	7,50

**IHR MÖCHTET EINE VOLLE KOSTENKONTROLLE?
DANN KÖNNEN WIR EUCH EINE UNSERER
GETRÄNKEPAUSCHALEN EMPFEHLEN.**

Unsere Getränkepauschalen sind für eine Verweildauer von bis zu 12 Stunden kalkuliert bis max. 3.00 Uhr. Weitere Getränke nach 3.00 Uhr werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

BASIS GETRÄNKEPAUSCHALE

59,90

Ausgelegt bis zu 12 Stunden bis maximal 03.00 Uhr

Dieses Pauschalangebot beinhaltet

Empfang

Deutscher Secco, Babyweizen- und Pils

Aperol Spritz, Hugo oder Black Hugo

Alle alkoholfreien Getränke

Weine

Hier stehen Euch unsere Hausweine (Weiß, Rosè, Rot) zur Verfügung.

Alle alkoholfreien Getränke

Alle Heißgetränke

Alle Biere

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

Dazu könnt ihr aus 2-3 Schnäpsen bis einschließlich 3,50€ wählen.

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei

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

**Selbstverständlich lässt sich die Getränkepauschale
nach euren Wünschen erweitern.**

Erweiterung der Schnäpse zur Basis Getränkepauschale.

p.Pers.

7,00

Für mehr Auswahl und weitere Runden. Der Aufpreis gilt pro Erwachsene Person zur Basis-Getränkepauschale.

Erweiterung um Longdrinks

p.Pers.

15,00

Der Aufpreis gilt pro Erwachsene Person zur Basis-Getränkepauschale.

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

Die Dienstleister spielen eine große Rolle zum Gelingen Eures Festes.

Diese rechnen wir nach tatsächlichem Verzehr ab.

ZU GUTER LETZT

Auch der schönste Tag in Eurem Leben geht irgendwann einmal zu Ende. Aus Erfahrung verweilen unsere Gäste bis 3.00 Uhr morgens. Solltet Ihr danach noch weiter feiern wollen, so bieten wir Euch jede weitere, angefangene Verlängerungsstunde nach 03:00 Uhr zu € 450,00 an. Der Getränkeverbrauch ab 03:00 Uhr wird zusätzlich nach tatsächlichem Verzehr abgerechnet.

DIE UNTERKUNFT AUF GUT HÜHNERHOF

Das angeschlossene, öffentliche Hotel im Gebäude des Gut Hühnerhof verfügt über ein Zimmerkontingent von rund 110 Betten. Sobald ein definitiver Status einer Feierlichkeit in unserem Hause vorliegt, ist gerne auch eine Option eines gewissen Kontingentes möglich. Bitte wendet Euch schnellstmöglich und direkt an das Hotel Gut Hühnerhof, da dieses separat durch Familie Hecker betreut wird. Tel. 06058/9163840, Fax: 06058/91638491 internet: www.gut-huehnerhof.de email: hotel@gut-huehnerhof.de

Sollte dieses Kontingent aufgebraucht sein, empfehlen wir folgende Hotels in der Umgebung:

Landgasthof "Zum Bogen" in Rothenbergen / Hotel Zum Euro in Lieblos / Hotel Parqéo in Gelnhausen.

HIER SCHLIEßT SICH DER KREIS WIE EIN EHERING!

Neben dem, dass wir Euch unsere Leistungen mit diesem Angebot und all unseren mündlichen Schilderungen dargelegt haben, veranstalten wir einmal im Jahr eine eigene kleine "Hochzeitsmesse", bei der wir für Euch eine Hochzeitsfeier inszenieren. Es erwarten Euch die verschiedensten Empfangsgetränke, Speisen zum Empfang wie unsere kultigen Kushi-Bretter oder unsere stylischen Betonmischmaschinen, unterschiedlich dekorierte Tische in unserer Tenne, entsprechende Saalbeleuchtung, ein Hochzeitsmenü mit Frontcooking der Spitzenklasse, eine Weinbegleitung und eine Weinverkostungsstation nebst Sommeliers zur Weinberatung, eine Live Band, ein Hochzeitsfotograf und sogar eine Hochzeitstorte sollen Euch einen authentischen Eindruck einer Hochzeitsfeier in unserem Haus vermitteln.

Zu dieser Hochzeitsmesse ausschließlich werden alle Brautpaare eingeladen, welche in dem Jahr definitiv in unserem Haus ihre Hochzeit feiern. Der Unkostenbeitrag beträgt hierfür € 95,00 pro Person all inklusive. Gerne könnt ihr auch Familienmitglieder, Freunde oder Trauzeugen dazu anmelden.

**Denn was ihr einmal erlebt habt,
könnt ihr am Tage Eurer eigenen Hochzeit besser genießen!**