

GUTSSCHÄNKE HÜHNERHOF

RESTAURANT ♦ BIERGARTEN ♦ EVENTS ♦ HOCHZEITEN ♦ TAGUNGEN

Gutsschänke Hühnerhof, Hühnerhof 3, 63584 Gründau



DAS ORIGINAL SEIT 1999

Angebot

Auf den folgenden Seiten möchten wir Euch einen kleinen Einblick in die Vielzahl der Möglichkeiten geben. Wir möchten Euch jedoch persönlich Kennenlernen und Beraten um gemeinsam Eure Traumhochzeit zu planen!

Zu allen organisatorischen Fragen könnt ihr Euch jederzeit gerne an uns wenden.

Unsere Bürozeiten:

Mo. – Fr.: von 9.00 Uhr – 16.30 Uhr

Tel.: 06058 906744, Fax.: 06058 906745

E-Mail: info@gut-hh.de

Eine Besichtigung unserer Räumlichkeiten empfehlen wir Euch nach vorheriger Terminabsprache.

Folgende unverbindliche Reservierung haben wir Euch eingerichtet.

Wir würden uns freuen innerhalb dieses Zeitraumes einen Besichtigungs- und Kennenlernertermin mit Euch realisieren zu können.

Unter folgendem Link findet Ihr das Portfolio des Hotel Gut Hühnerhof:

https://www.gut-huehnerhof.de/wp-content/uploads/210428_Portfolio-Raeumlichkeiten_Hochzeiten_Hotel.pdf

Hier erfahrt Ihr mehr über die Räumlichkeiten und das Buchen von Hotelzimmern.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Durchstöbern unseres Angebotes und stehen Euch jederzeit gerne zur Verfügung.

Restaurationsbetriebe Gut Hühnerhof · Stefan Schwedt

Hühnerhof 3 · 63584 Gründau · Telefon 06058 - 90 67 44 · Telefax 06058 - 90 67 45
info@gut-hh.de · www.gutsschaenke-huehnerhof.de · facebook: Gutsschänke Gut Hühnerhof
Bankverbindung: VR-Bank Main-Kinzig-Büdingen eG · Kto. 12 440 51 · BLZ 506 616 39
BIC GENODEF1LSR · IBAN DE94 5066 1639 0001 2440 51 · Steuernr. DE 2904 17 312

Seite: 1



DAS ORIGINAL SEIT 1999

Notizen:

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 **ORIGIN 1.650,00 1999**

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

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

Die Grundausrüstung für unseren Raum "Tenne" 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 unserer fest installierten Lichtanlage (dimmbar, 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.

pauschal 3.900,00

Unsere Tenne hat einen Mindestumsatz von € 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 Mai bis einschließlich Oktober.

In den Monaten Januar, Februar, März und April 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

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

Der Raum "Kornspeicher" ist an keinen Mindestumsatz gebunden.

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

Die Grundausrüstung 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, Abwasser und Endreinigung).

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



DAS ORIGINAL SEIT 1999

pauschal 3.120,00

GUTSSAAL

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 60 bis 80 Personen

Raummiete Gutssaal

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, März und April bieten wir ein attraktives All-inclusive Winter-Wedding-Angebot an. (s. Seite 5)

Die Grundausrüstung 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

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.)

Der Raum "Heuschober" ist an keinen Mindestumsatz gebunden.

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

Die Grundausstattung 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, Abwasser, Heizung und Endreinigung).

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

WINTERWEDDING SPEZIALANGEBOT

In den Wintermonaten von Januar bis einschließlich April, bieten wir für die entsprechenden Freitage und Samstage ein spezielles Angebot in unseren Räumen Tenne, Gutssaal, Heuschober und Kornspeicher, zum Festpreis von **€ 165,00 pro Erwachsenem Gast**, zzgl. der entsprechenden Raummiete, als All-Inklusiv-Leistung bis 3.00 Uhr am folgenden Morgen an.

Sprecht uns gerne für weitere Informationen an!



pauschal 1.950,00

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 Guttschänke 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.



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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.)

Grundausrüstung Heuschober bis 100 Personen

pauschal 600,00

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

Grundausrüstung 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.

Grundausrüstung 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



DAS ORIGINAL SEIT 1999

Selbstverständlich könnt ihr auch einen Floristen eurer Wahl beauftragen. Aufgrund der speziellen Gegebenheiten des Hofes nimmt euch 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.

Bitte beachtet bezüglich des Auf- und Abbaus, dass ihr die Räumlichkeiten ausschließlich für den jeweiligen Veranstaltungstag anmietet. Individuelle Vereinbarungen müssen vorher abgesprochen werden.

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.

DAS SERVICE TEAM BEI EURER VERANSTALTUNG

„Sich Wohlfühlen“ in den Räumlichkeiten der Gutsschänke Hühnerhof ist unsere höchste Maxime.

Herzlichkeit und Freundlichkeit im Service sind dafür die Grundlage.

Die Basis eines Gastronomiebetriebes ist eben nicht nur die Location, nicht das Silberbesteck oder die 500 Positionen auf der Weinkarte, sondern die Menschen, die darin arbeiten.

Unser junges, dynamisches Team wird immer von einem Veranstaltungsleiter geführt, der Euch während der Hochzeitsfeier in unserem Hause zur Verfügung steht.

DIE SPEISEN ZUM EMPFANG

Blätterteigstängelchen

Knusprige, mediterrane Blätterteigstängelchen
Wir rechnen ca. 2-3 Stück pro Person

Bruschettas

In verschiedenen Varianten,
(Oliventapenade, Napolitana, Avocado-Lachs)
Wir kalkulieren 2-3 Stück pro Person

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

Shooter von Lachstartar

mit Meerrettichschmand und Gurkengelee,
serviert im Whiskeytumbler

Shooter mit Edelfischfilet

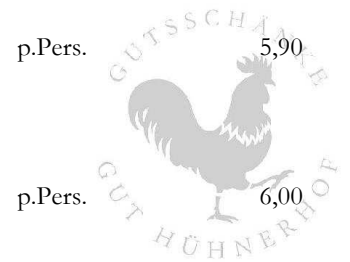
Zwiebelgelee und Zwiebelkonfit im Whiskeytumbler
mit mariniertem Romanasalat, angedarrten
Cashewkernen und Röstzwiebeln, gedämpftem
Edelfischfilet, Kartoffelespuma und bunter Kresse

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.

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



DAS ORIGINAL SEIT 1999

p.Pers. 6,50

p.Pers. 12,00

p.Pers. 12,00

p.Pers. 12,50

p.Pers. 15,00

DIE GETRÄNKE ZUM EMPFANG

PROSECCO

Deutscher Secco

Leichte Zitrusaromen und eine feine Würze. Sehr charmante und zugleich frische Nase, fruchtig, spritzig und gut trocken. Sehr feine Perlage.

0,75 1

23,00

Prosecco Frizzante Antica Rua "Liga"

Die selektionierten Weine "Antica Rua" werden aus hochwertigen Trauben von Hügellagen der Gemeinde Refrontolo-Farra, Soligo-S.Pietro, Felleto-Collalto und Miane gewonnen.

0,75 1

24,50



SEKT

Sekt "Gutsschänke Hühnerhof"

Schloss Affaltrach, trocken.

Belebend für Geist und Seele, erleben Sie hier unsere Sekt-Hausmarke. Seine feine Perlage sind das Qualitätsmerkmal.

0,75 1

26,50

Rosé Sekt "Gutsschänke Hühnerhof"

Schloss Affaltrach, trocken.

Ein Sekt ist immer nur so gut wie sein Wein.

Deshalb werden nur hochwertige Grundweine für dieses Verfahren ausgewählt.

0,75 1

27,90

EMPFANGSGETRÄNKE ETWAS ANDERS

Baby Pils und Weizenbier

Schlappeseppel, 0,1l.

0,10 1

1,50

Landweincocktail

Eine Eigenkomposition von feinem Weisswein mit Basilikum und Zitrone, gespritzt mit Soda.

0,20 1

6,00

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

z. Bsp. Cola, Coke light, Sinalco, Mineralwasser, Apfelsaftschorle, Mezzo Mix, Getränke in den Größen 0,2 l und 0,3 l

3,00

DIE KULINARISCHE VERSORGUNG IN DER GUTSSCHÄNKE HÜHNERHOF

**"Du musst das Kochen lieben, als wärest Du immer Gast
geblieben!"**

"Wir kochen nicht für unsere Fans, bei uns ist das Produkt der Star"

Stefan Schwedt, Küchenchef Ecole Culinaire

Über die Qualität unserer Speisen und Getränke sollte man an dieser Stelle nicht reden. Denn die Qualität unserer Produkte, die ausschließlich aus frischen Zutaten hergestellt werden, ist für uns selbstverständlich.

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, Preiselbeersahnemeerrettich

* * * * *

Cabrese 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



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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 ein Salat-Wiesenkräutermix in Himbeervinaigrette, frischer Feige gefüllt und gratiniert mit französischem Ziegenkäse, Feigensenf und karamellisierten Walnüssen.

****ALTERNATIV****

MEDITERRANER VORSPEISENTELLER

Wildkräuter,- und Blattsalate mit Balsamico-Erdbeeren, Mozzarella Kugeln, luftgetrocknetem Serano-Schinken und grünem Spargel, mariniert in montiertem Dressing von Akazienhonig, Himbeerdressing, Dijon Senf und feinstem Haselnussöl.

**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

* * * * *

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

Barolo-Rotweinreduktion und Creme Surprise an frisch geraspelttem Meerrettich

* * * * *

Knusprig, gebratene Filetstücke vom Müritz Zander im Polenta Mantel, dazu Riesling-Pernodschäum 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



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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

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 und Obstsalat



DAS ORIGINAL SEIT 1999

DAS BESTE, WAS UNSERE KÜCHE ZU BIETEN HAT - ALS FRONTCOOKING

p.Pers.

79,90

DIE VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

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

Zum Beispiel : Rinder, Geflügel oder Gemüse-Consommé mit Julienne und Mini-Leberknödelchen, Markklöschchen oder Grießklöschchen, 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

* * * * *



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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

p.Pers.

99,00



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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, geschrotem 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 „Corazón de Cuadril“, (Herzstücke der argentinischen Rinderhüfte) an Sauce "Café de Paris", Creme Surprise und frisch geraspelt 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 Rucicola, 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

Internationale Käseplatte mit grünen und blauen Weintrauben vom Holzbrett, Obatzda mit roten Zwiebelringen, Pfefferbeißer, Landjäger und Fleischwurst. Dazu eine Auswahl ofenfrischer Backwaren

p.Pers. 13,90

Currywurst

Klassische Currywurst. Hierzu werden Brötchen oder Brot bereitgestellt.

p.Pers. 7,00

Dreierlei vom Hühnchen

Saftige Hühnchennuggets im Pankowmantel, Chickenwings und gebratene Hähnchenkeulen, Barbecue Soße, Steakhouse Pommes, Ketchup, Majo

p.Pers. 15,50

Hamburgerstation

Wir bereiten für Eure Gästen eine Hamburger Station zum "Selberbauen" vor. Alle Zutaten wie Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Käsescheiben, Zwiebelringe, Ketchup, Majonaise sowie Hamburgerfleisch und Hamburger-Brötchen werden stilvoll bereitgestellt.

(Wir kalkulieren einen Hamburger pro Person)

p.Pers. 8,50



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:



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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	0,30	1	3,40
Schlappeseppel Pilsener	0,50	1	4,50
Weizenbier hefetrüb	0,30	1	3,40
Weizenbier hefetrüb	0,50	1	4,50
Weizenbier kristallklar	0,50	1	4,50
Schlappeseppel Pilsner, alkoholfrei	0,33	1	3,40
Weizenbier hefetrüb 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
Campani 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

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.



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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.



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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 Parquéo 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!**

Wir hoffen Sie mit unserem Angebot in den Vorbereitungen zu Ihrer Feierlichkeit unterstützen zu können und sehen Ihrem Anruf mit großem Interesse entgegen, um die Details in einem persönlichen Gespräch erörtern zu können.

Wir weisen darauf hin, dass unser Angebot freibleibend ist. Die Preise können der jeweiligen Marktsituation angepasst werden.

Bitte beachten Sie unsere beiliegenden Leistung-, Liefer- und Zahlungsbedingungen.



Nutzungsbedingungen zur Anmietung von Räumlichkeiten auf dem Gut Hühnerhof

Stand Januar 2021

1. Die gemieteten Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Nutzung am Tag Ihrer Feier ab 11:00 Uhr bis um 10:00 am Folgetag zur Verfügung. Sonderregelungen sind abzusprechen. 2. Alle Innenräume des Gut Hühnerhof sind Nichtraucherbereiche. 3. Auf dem Gut Hühnerhof darf aus Brandschutzgründen kein Feuerwerk gezündet werden. 4. Ebenso dürfen keine weiteren Feuermittel im Außen- oder Innenbereich, wie z.B. brennende Herzen oder Wunderkerzen gezündet werden. Flammeas („Himmelslaternen“) und Luftballons mit LEDs sind durch die Deutsche Flugsicherung deutschlandweit verboten. 5. In den Räumlichkeiten sind keine Nebelmaschinen und keinerlei Feuer erlaubt, da diese die Rauchmelder aktivieren. Kerzen sind davon ausgenommen. 6. Das Auslösen der Brandmeldeanlage wegen Nichtbeachtung und die damit verbundenen Kosten eines Feuerwehreinsatzes werden dem Gastgeber in Rechnung gestellt. 7. In den Innen- und Außenbereichen und auf den Hotelzimmern, ist es nicht erlaubt, jegliche Streu-, Sprüh- und Wurfartikel, wie zum Beispiel Reis, Konfettikanonen, echte sowie unechte Blütenblätter zu streuen. 8. Das Brautzimmer darf nur in gesonderter Absprache mit dem Hotel und in Anwesenheit des Hotelpersonals geschmückt werden. 9. Im Heuschober wird ab 24:00 Uhr die Tür zum Innenhof geschlossen gehalten. Dies dient der Nachtruhe der Hotelgäste. 10. In den Räumlichkeiten ist eine generelle Lautstärkenregelung wie folgt beschlossen: 80dB bis 24:00 Uhr in der Raummitte 60dB bis 2:00 Uhr in der Raummitte 40dB ab 3:00 Uhr in der Raummitte Diese wird bei Bedarf nachgemessen. 11. Für Schäden jeglicher Art auf dem gesamten Gut, die durch die anwesenden Gäste verursacht wurde, haftet der Gastgeber. 12. Alle eingebrachten Sachen des Gastgebers (z.B. Musikanlage, Dekoration, etc.) sind bis zum vereinbarten Zeitpunkt aus den Räumlichkeiten zu entfernen. Für Hinweisschilder und Wegweiser, die nicht bis 11 Uhr am Folgetag entfernt werden entstehen weitere Kosten. Für entstandene Kosten, die durch nicht rechtzeitiges Entfernen der eingebrachten Sachen entstehen, haftet der Gastgeber. 13. Im Innenhof des Gut Hühnerhof ist es nicht erlaubt zu parken. 14. Es ist nicht gestattet, in Bereichen zu fotografieren, die über keinen festen Bodenbelag verfügen. (z.B. wird auf dem Golfplatz nur nach ausdrücklicher Genehmigung der Besitzer und mit einem Mitarbeiter des Golfplatzes erlaubt, zu fotografieren.) 15. Wohnwagen sind auf dem Gelände nur nach vorheriger Absprache gestattet, insofern die Hotelkapazitäten ausgeschöpft sind. 16. Drohnen sind auf dem Gelände nur nach Rücksprache erlaubt. 17. Am Inventar der Räumlichkeiten, sowie an bestehenden Bausubstanzen ist es nicht gestattet, Nägel, Schrauben, Reiszwecken o.ä. zu verwenden. Sämtliche Dekoration muss rückstandslos entfernbar sein. 18. Die Rechnung über die Raummiete wird Ihnen ca. eine Woche vor der Veranstaltung zugesendet und muss vor der Veranstaltung bezahlt werden. Diese sind wie folgt: Heuschober 550€, Kornspeicher 750€,Tenne 1650€ (inkl. Nebenraum und Empore). Die Raummiete für den Raum Gutssaal wird mit der Gesamtrechnung verrechnet. 19. Es gelten weiterhin die AGBs des Gut Hühnerhof.

Verstöße gegen die Nutzungsbedingungen und damit verbundene Schäden werden dem Gastgeber in Rechnung gestellt.

Mit der definitiven Zusage bzw. der Überweisung der Anzahlungsrechnung stimmen Sie den Nutzungsbedingungen zu.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unser Angebot zusagt.

Für Fragen, Wünsche und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen von der Gutsschänke Hühnerhof



DAS ORIGINAL SEIT 1999

P.S. Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft.

Schenken Sie uns Ihr Vertrauen, wir schenken Ihnen unsere ganze Aufmerksamkeit!

