

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

TENNE

Empfohlen für eine Gesellschaft ab 100 bis 150 Personen

Raummiete Tenne 2026

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.

Raummiete Tenne 2027

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.

Grundausstattung Tenne

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, Lichthernhimmel, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, eine Bar an der Tanzfläche sowie die Raumnebenkosten (Wasser und Abwasser).

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



Pauschal 2.500,00

Pauschal 4.500,00

KORNSPEICHER

Empfohlen für eine Gesellschaft ab 70 bis 100 Personen

Raummiete Kornspeicher 2026

inkl. Foyer, 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.

Raummiete Kornspeicher 2027

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.

Grundausrüstung Kornspeicher

Diese 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 1.000,00

Pauschal 1.275,00

Pauschal 1.600,00

GUTSSAAL

Empfohlen für eine Gesellschaft ab 50 bis 80 Personen

Raummiete Gutssaal

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

Diese beinhaltet eckige Tische, eigenst gefertigte Holzstühle, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläsern, Bestecken, Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED-Spots, Stehtische mit Hussen sowie die Raumnebenkosten (Wasser, Abwasser, Heizung und Endreinigung).

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

Auf Wunsch können auch Stuhlhussen für einen Aufpreis von 3,00 € pro Husse dazugebucht werden.



Pauschal 650,00

DAS ORIGINAL SEIT 1999
Pauschal 500,00

HEUSCHOVER

Empfohlen für eine Gesellschaft ab 40 bis 60 Personen

Raummiete Heuschober 2026

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.

Raummiete Heuschober 2027

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 Veranstaltungsleitung, zur Verfügung.



Pauschal 800,00

Pauschal 1.000,00

Pauschal 1.000,00

OPTIONAL ZUBUCHBAR

Individuell gestaltete Menükarten

(Wir kalkulieren 2 Karten pro Tischgruppe.)

Präsentation der Sitzordnung

auf einem Flatscreen oder auf DIN A5 Karten in einem Gestell.



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 dennoch selbst dekorieren oder anderweitig in unseren Räumen tätig werden wollen, bedarf es einer besonderen Absprache.
Bitte beachtet bezüglich des Auf- und Abbaus, dass Ihr die Räumlichkeiten ausschließlich für den jeweiligen Veranstaltungstag anmietet.

DER ABLAUF

Empfang

Uhrzeit: ? Ort: ?

Beginn Menü/Büffet

Uhrzeit: ?

Kinderessen

ja/nein ?

Torte/Kuchen

Uhrzeit: ? wer liefert: ?

Mitternachtssnack

Uhrzeit: ?

Musik

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Dekoration

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Fotografen/Fotobox

Wer: ? Uhrzeit Aufbau: ?

Menükarten

Über: ?

Präsentation des Sitzplans

Über: ?



DAS ORIGINAL SEIT 1999

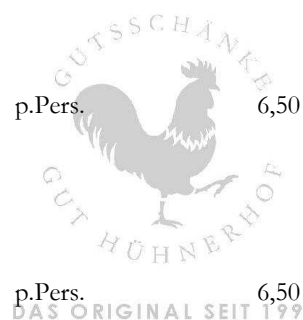
DIE SPEISEN ZUM EMPFANG

Bruschettas

In den Varianten:

Oliventapenade mit Schafskäse, Napolitana und Avocado.

(Wir kalkulieren 2,5 Stück pro Person.)



p.Pers. 6,50

Gemischte Kuchenauswahl

Diverse Blechkuchen.

(Wir kalkulieren 1,5 Stücke pro Person.)

p.Pers. 6,50
DAS ORIGINAL SEIT 1999

Blätterteigstängelchen

Knusprige Blätterteigstängelchen mit den Füllungen Tomate, Käse und Spinat.

(Wir kalkulieren 1,5 Stücke pro Person.)

p.Pers. 7,00

Betonmischmaschinen

Aus metallic-schwarzen Betonmischmaschinen:

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

p.Pers. 16,50

DIE GETRÄNKE ZUM EMPFANG

Deutscher Secco	0,75	1	23,00
Baby Pils	0,10	1	1,50
Aperitivo Sprizz	0,75	1	24,50
Aperitivo Hugo	0,75	1	24,50
Aperitivo Black Hugo	0,75	1	24,50
Aperitivo Wild Berry	0,70	1	15,90
Alkoholfreie Getränke zur Selbstbedienung	0,20	1	3,00

DAS MENÜ/BÜFFET

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

DEFTIG, RUSTIKALES BÜFFET

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-Sahneemerrretich

* * * * *

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 AUS DEM MEMORYREGAL

Veganes Schokomousse und Pana Cotta mit Himbeerspiegel



DER LIEBLING UNSERER GÄSTE

ALS VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

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

DIE HAUPTSPESIEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET

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".

(Argentinisches Roastbeef statt Rinderhüfte - Aufpreis 8 € pro Person)

(Argentinisches Rinderfilet statt Rinderhüfte - Aufpreis 15 € pro Person)

DIE BEILAGEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET

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.

* * * * *

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

ZUM DESSERT AUS DEM MEMORYREGAL

Veganes Schokomousse und Pana Cotta mit Himbeerspiegel



DAS BESTE, WAS UNSERE KÜCHE ZU BIETEN HAT

79,00

ALS VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Ampelsüppchen mit was drum rum:

Tomatencremesuppe, Kürbis-Karotten-Cremesuppe und asiatische Erbsen-Wasabi-Suppe, serviert in drei Espressotässchen in Ampelform mit einem knusprigem Grissini. Anbei Wildkräutersalat mit Balsamico-Erdbeeren und Mozzarella-Kugeln, mariniert in Kräutervinaigrette.



DIE HAUPTSPESSEN VOM FRONTCOOKING-BÜFFET

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

"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

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

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

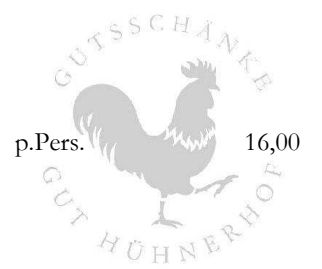
ZUM DESSERT AUS DEM MEMORYREGAL

Veganes Schokomousse und Pana Cotta mit Himbeerspiegel

MITTERNACHTSSNACK

Käse-Wurst-Platte

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.)

DAS ORIGINAL SEIT 1999
p.Pers. 8,00

Hamburgerstation

Wir bereiten für Eure Gäste 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

Ergänzend zu Burgerstation oder Currywurst

Steakhouse-Pommes mit Ketchup und Trüffel-Mayo

p.Pers. 4,50

Die Hamburgerstation und Currywurst können ergänzend auch mit vegetarischen/ veganen Alternativen angeboten werden

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



WARME GETRÄNKE

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

APFELWEIN

Apfelwein	0,25	1	3,60
Apfelwein	0,50	1	4,90

DIE WEINE

Wir empfehlen unsere nachfolgenden aufgeführten Hausweine:

ROTWEIN

Merlot

0,75 1 25,50

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.

Cabernet Sauvignon

0,75 1 25,50

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.

WEISSWEIN

Chardonnay

0,75 1 25,50

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.

ROSE/WEISSHERBST

Portugieser Weißherbst

0,75 1 25,50

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.



DIGESTIFS

Linie Aquavit	2,00	cl	3,50
Malteser Kreuz	2,00	cl	3,50
Jägermeister	2,00	cl	3,50
Ramazzotti	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
Ouzo	2,00	cl	3,50
Tequila	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
Berliner Luft	2,00	cl	3,50

LONGDRINKS

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



BASIC-GETRÄNKEPAUSCHALE

Unsere Getränkepauschale ist 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.

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 unter 4 Jahren sind kostenfrei

Kinder zwischen 4 und 10 Jahren berechnen wir mit 20€

Kinder zwischen 11 und 15 Jahren berechnen wir mit 30€

ERWEITERUNGEN

Digestifs

p.Pers. 7,00

Der Aufpreis gilt pro erwachsener Person zur Basis-Getränkepauschale.

Longdrinks

p.Pers. 15,00

Der Aufpreis gilt pro erwachsener Person zur Basis-Getränkepauschale.

Unsere Angebote sind für eine Verweildauer von 12 Stunden, bis maximal 3:00 Uhr, ausgelegt. Sollten Ihr danach noch weiterfeiern wollen, so bieten wir Euch jede weitere, angefangene Verlängerungsstunde nach 03:00 Uhr zu € 450,00 an. Der Getränkeverbrauch ab 03:00 Uhr wird nach tatsächlichem Verzehr abgerechnet.

