

# GUTSSCHÄNKE HÜHNERHOF

RESTAURANT ♦ BIERGARTEN ♦ EVENTS ♦ HOCHZEITEN ♦ TAGUNGEN

Gutsschänke Hühnerhof, Hühnerhof 3, 63584 Gründau



DAS ORIGINAL SEIT 1999

## Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,  
herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

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

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

## **EURE HOCHZEIT SOLL ETWAS EINZIGARTIGES WERDEN**

Wohlfühlen und Entspannen in den Räumen der Gutsschänke Hühnerhof, um in idyllischer Atmosphäre mit allen Sinnen genießen zu können, aber trotzdem nichts dem Zufall überlassen. So kann man auch als Gastgeber seine Hochzeit auf Gut Hühnerhof ausgelassen und gebührend feiern. Wir, das Team von der Gutsschänke Hühnerhof möchten gemeinsam mit Euch eure Hochzeitsfeier auf Gut Hühnerhof organisieren, planen und realisieren. Dazu steht Euch ein Team von vielen Spezialisten und Servicepartnern zur Verfügung.



**Denn letztendlich geht es um Euer Gefühl!**

### **DIE ORGANISATION EURER HOCHZEITSFEIER**

Organisation lässt sich am treffendsten mit „Bewerkstelligung“ umschreiben. Es geht also um planmäßiges Ordnen, Gestalten, Einrichten, konzeptionelles Aufbauen einer Hochzeitsfeier, um nichts dem Zufall zu überlassen. Um Eure Hochzeit gemäß Euren Wünschen zu organisieren, steht Euch unser Office-Team mit langjähriger Erfahrung gerne zur Verfügung und übernimmt "Alles aus einer Hand".

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](mailto:info@gut-hh.de)

Eine Besichtigung unserer Räumlichkeiten empfehlen wir euch nach vorheriger Terminabsprache.

## **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 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.

In den Wintermonaten von Januar bis einschließlich April

bieten wir für die entsprechenden Samstage ein spezielles

Angebot zum Pauschalpreis in unseren Räumen

Tenne, Gutssaal, Barocksaal und Hofsaal

zum Festpreis von **€ 165,00 pro Erwachsenem Gast**

All-Inklusiv-Leistungen bis 3.00 Uhr am folgenden Morgen.

Sprecht uns gerne für weitere Informationen an!



DAS ORIGINAL SEIT 1999

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Auf Gut Hühnerhof stehen euch verschiedene Räumlichkeiten für nahezu jede Gesellschaftsgröße zur Verfügung.  
Die jeweilige Raumgröße und Ausstattung haben wir nachfolgend aufgeführt:

### DIE TENNE

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 100 bis 150 Personen



Raummiete Tenne	pauschal	750,00
-----------------	----------	--------

(Die Raummieten werden Euch separat vom Hotel in Rechnung gestellt)

Heizkostenpauschale Tenne (Nach saisonalem Bedarf)	pauschal	250,00
--	----------	--------

Die Grundausstattung für unseren Raum Tenne	pauschal	3.900,00
---	----------	----------

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 Wassergläser, Bestecke, 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, Großschirme 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 folgenden Mindestumsatz  
Ausgelegt auf mindestens 100 Personen.  
Der Mindestumsatz beinhaltet die Raummiete,  
Grundaustattung, Speisen und Getränke vom Empfang bis  
3.00 Uhr am folgenden Morgen.**

Wochentage z.Bsp. Freitags bzw. an Brückentagen von Mai bis  
einschließlich Oktober 15.000 €

Samstage und Feiertage von Mai bis einschließlich Oktober  
17.500,00 €

Der Mindestumsatz verändert sich nicht aufgrund der  
Gesellschaftsgröße.

*In den Monaten Januar, Februar, März und April bieten wir ein  
attraktives All-In Winter-Wedding-Angebot an.*

Raummiete Lichtblick  
Die Erweiterung der Tenne

pauschal 100,00

(Die Raummieten werden Euch separat vom Hotel in Rechnung  
gestellt)



DAS ORIGINAL SEIT 1999

## RAUM HOFSAAL

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 80 bis 110 Personen

Raummiete Hofsaal

pauschal

400,00

(Die Raumieten werden Euch separat vom Hotel in Rechnung gestellt)

Die Grundausrüstung für unseren Raum Hofsaal 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 Wassergläser, Bestecke, Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Großschirme im Innenhof des Hofsaals, sowie die Raumnebenkosten (Wasser, Abwasser und Endreinigung) Vom Empfang bis zum letzten Getränk steht Euch ein Serviceteam, angeführt von einer Serviceleitung, zur Verfügung.

pauschal

3.120,00

**Unser Hofsaal hat folgenden Mindestumsatz  
Der Mindestumsatz beinhaltet die Raummiete,  
Grundausrüstung, Speisen und Getränke vom Empfang bis  
3.00 Uhr am folgenden Morgen.**

Samstage und Feiertage von Mai bis einschließlich Oktober -  
175,00 € p.P. (Die Gesellschaftsgröße spielt keine Rolle)

*In den Monaten Januar, Februar, März und April bieten wir ein  
attraktives All-inclusive Winter-Wedding-Angebot an.*



DAS ORIGINAL SEIT 1999

## DER GUTSSAAL

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 60 bis 80 Personen

Raummiete Gutssaal

pauschal 350,00

Die Grundausrüstung für unseren Raum Gutssaal beinhaltet eckige Tische, eigenst gefertigte Holzstühle, Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläser, Bestecke, Stoffservietten, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Großschirme 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

DAS ORIGINAL SEIT 1999

**Unser Gutssaal hat folgenden Mindestumsatz  
Der Mindestumsatz beinhaltet die Raummiete,  
Grundausrüstung, Speisen und Getränke vom Empfang bis  
3.00 Uhr am folgenden Morgen.**

Samstage und Feiertage von Mai bis einschließlich Oktober -  
175,00 € p.P. (Die Gesellschaftsgröße spielt keine Rolle)

*In den Monaten Januar, Februar, März und April bieten wir ein  
attraktives All-inclusive Winter-Wedding-Angebot an.*

## DER BAROCKSAAL

Ausgelegt und empfohlen für eine Gesellschaft ab 50 bis 65 Personen

Raummiete Barocksaal

pauschal

275,00

(Die Raummiete wird Euch separat vom Hotel in Rechnung gestellt)

Die Grundausrüstung für unseren Raum Barocksaal beinhaltet wahlweise runde Tische in zwei unterschiedlichen Größen für je 6-10 Personen, oder eckige Tische, gepolsterte Bankettstühle, Stuhlhussen, Tischwäsche, das Eindecken der Tische mit Platztellern, Wein- und Wassergläser, Bestecke, Stoffservietten gerollt im silbernen Serviettenring, die indirekte Beleuchtung des Raumes mit farbigen LED Spots, Stehtische mit Hussen im Innen- und Außenbereich, Großschirme für den Barocksaal 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.

pauschal

1.950,00

**Unser Barocksaal hat folgenden Mindestumsatz  
Der Mindestumsatz beinhaltet die Raummiete,  
Grundausrüstung, Speisen und Getränke vom Empfang bis  
3.00 Uhr am folgenden Morgen.**

Samstage und Feiertage von Mai bis einschließlich Oktober -  
175,00 € (Die Gesellschaftsgröße spielt keine Rolle)

*In den Monaten Januar, Februar, März und April bieten wir ein  
attraktives All-inclusive Winter-Wedding-Angebot.*



DAS ORIGINAL SEIT 1999



## 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 Barocksaal und Raum Hofgewölbe) zur Verfügung, die durch ihr besonderes Ambiente und Lage gerne für Trauzeremonien genutzt werden.

*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 Barocksaal geradezu an. Diesen könnt Ihr in Verbindung mit dem Barocksaal buchen.*

Raummiete Barocksaal	pauschal	275,00
----------------------	----------	--------

(Die Raummiete wird Euch separat vom Hotel in Rechnung gestellt)

Grundausstattung Barocksaal bis 100 Personen als Raum für eine Trauzeremonie ausgestattet mit einem Trautisch, Bankettstühlen und entsprechender Beleuchtung.	pauschal	600,00
---	----------	--------

Grundausstattung Innenhof bis 100 Personen als Außenbereich für eine Trauzeremonie ausgestattet mit einem Trautisch und behusste Garniturbänke.	pauschal	800,00
---	----------	--------

Raummiete Hofgewölbe	pauschal	300,00
----------------------	----------	--------

Grundausstattung Hofgewölbe bis 50 Personen als Raum für eine Trauzeremonie ausgestattet mit einem Trautisch, Holzstühlen und entsprechender Beleuchtung	pauschal	550,00
---	----------	--------

### OPTIONAL

Stuhlhussen, creme	Stck.	7,00
--------------------	-------	------

<b>Musikanlage Maui Tower</b>	pauschal	150,00
-------------------------------	----------	--------

Hier lässt sich ein Handy oder Laptop mit einer Playlist über einen Klinkenstecker anstecken.



DAS ORIGINAL SEIT 1999

Sonnenschirm

*Bitte beachtet, dass die Standesbeamten der Gemeinde Gründau bei entsprechenden Wetterbedingungen einen Sonnenschirm voraussetzen.*

Stck.

35,00



DAS ORIGINAL SEIT 1999

**DIE DEKORATION DER RÄUMLICHKEITEN**  
**DIE HOCHZEITSTORTE**  
**DIE MUSIKALISCHE BEGLEITUNG**

Um das außergewöhnliche Ambiente des Hühnerhofs mit der entsprechenden Saal- und Tischdekoration zu veredeln, Eure individuelle Hochzeitstorte zu präsentieren sowie für die richtige Stimmung durch einen DJ oder eine Live-Band zu sorgen, 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.



**DIE DEKORATION DER RÄUMLICHKEITEN**

Um das außergewöhnliche Ambiente des Hühnerhofs mit der entsprechenden Saal- und Tischdekoration zu veredeln, können wir euch die folgenden professionelle Dekorateure / Floristen empfehlen, welche seit vielen Jahren mit jedem Winkel des Hofes vertraut sind.

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

Buschmann Event GmbH / 06182 - 640 61 46 /  
info@buschmann-eventdesign.de

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- Abbaus, dass ihr die Räumlichkeiten ausschließlich für den jeweiligen Veranstaltungstag anmietet.

**WEITERE DIENSTLEISTER**

Für die Präsentation einer individuelle 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 ORIGINAL SEIT 1999

## DIE SPEISEN ZUM EMPFANG

### BLÄTTERTEIGSTÄNGELCHEN

Knusprige, mediterrane Blätterteigstängelchen  
wir rechnen ca. 2-3 Stück pro Pers.

p.Pers.

5,90

### BRUSCHETTAS

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

p.Pers.

6,00

### DIE GEMISCHTE KUCHENAUSWAHL

vom Blechkuchen bis zur Sahnetorte.  
Serviert in Papiermanschetten 6,5 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 Whiskeytumbler  
mit mariniertem Romanasalat, angedarrten  
Cashewkernen und Röstzwiebeln, gedämpftem  
Edelfischfilet, Kartoffelespuma und bunter Kresse

p.Pers.

12,00

### FLYING BUFFET VOM KUSHI BRETT ANTIPASTI

Unterschiedliche exklusive Tappas am langen Holzspieß von  
Kushi-Brettern. Kushi-Bretter sind Holzbretter in denen  
Schaschlikspieße stecken. Gespickt mit mediterranen  
Gemüsesorten, Obst, Käse, Schinken, Fleisch, Fisch,  
Meeresfrüchte und Geflügel sind diese Tappas 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

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 ANTICUA RUA "LIGA"

Die Kellereigenossenschaft "Colli del Soligo" wurde 1957 gegründet, um die Interessen der Prosecco Weinbauern aus der Gegend von Soligo zu vertreten.

Die selektionierten Weine "Antica Rua" werden aus hochwertigen Trauben von Hügellagen der Gemeinde Refrontolo-Farra, Soligo-S.Pietro, Feletto-Collalto und Miane gewonnen. Auch ein Weineinsteiger wird davon begeistert sein.

0,75 1

24,50 ORIGINAL SEIT 1999

### SEKT

#### Sekt "Gutsschänke Hühnerhof"

Schloss Affaltrach, trocken.

Belebend für Geist und Seele, erleben Sie hier unsere Sekt-Hausmarke. Seine feine Perlage sind das Qualitätsmerkmal. Im Duft erkennen wir ein üppiges und intensives Bukett an gelben Früchte erinnernd. Im Mund wirkt er schmeichelnd, weich und wunderbar zugänglich.

0,75 1

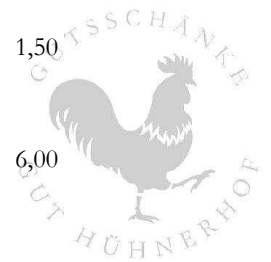
26,50

## EMPFANGSGETRÄNKE ETWAS ANDERS

### Baby Pils und Weizenbier

Schlappeseppel, 0,1l.

0,10 1



### LANDWEINCOCKTAIL

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

0,20 1

### Aperol Spritz

Prosecco oder Weißwein, Aperol Bitter, ein Spritzer Soda, Eiswürfel & Orangenscheibe. Serviert im Weinglas mit schwarzem Strohalm.

0,70 1

~~23,00~~ ORIGINAL SEIT 1999

### Hugo

Spritziger Prosecco mit einem Schuss Holunder Melange, serviert im Weißweinglas auf Eis, frischen Himbeeren, Brombeeren, einem Minzezweig und schwarzem Strohalm.

0,70 1

24,90

### White Love

Ein erfrischender Aperitif aus Weißwein mit prickelnd-leichtem Bitter Lemon.  
On Ice – mit Zitronen- und/oder Limettenscheiben.

0,20 1

6,90

### Heart of Gold

Ein besonderer Aperitif aus goldgelben Chardonnay, on Ice mit einem Hauch Minze.

0,20 1

6,90

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

1

3,00

#### ZUR SELBSTBEDIENUNG:

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

## 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.

## DER LIEBLING UNSERER GÄSTE

p.Pers.



64,00

DAS ORIGINAL SEIT 1999

### 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

\* \* \* \* \*

"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 ERLAUBT

p.Pers. 13,00

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

Aus brandschutztechnischen Gründen bitte alle Kerzen nach der  
Veranstaltung aus dem Regal nehmen

\*\*\* oder \*\*\*

ZUM DESSERT AUS UNSERER EISTHEKE ZUR  
SELBSTBEDIENUNG

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 ( Suppe und Salat  
kombiniert auf einem Vorspeisenteller )

Je nach Saison kombinieren wir ein Süppchen 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 geraspelttem 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



DAS ORIGINAL SEIT 1999

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 -  
VERNASCHE 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 Frühlingsalat 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 HAUPTSPESIEN 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 geraspeltem 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 IIIII

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 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 mit Schribbe	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 bereitstellt. (Wir kalkulieren einen Hamburger pro Person)	p.Pers.	8,50



DAS ORIGINAL SEIT 1999

## DIE WEINE

**WEIN IST EIN GETRÄNK, WELCHES SICH NICHT AUF GESCHMACKLICHE EIGENSCHAFTEN BEGRENZEN LÄSST, SONDERN WEIN IST KUNST, KULTUR, GESCHICHTE, PRESTIGE, LUXUS, EINZIGARTIGKEIT, ERINNERUNG, SYMPHATIE, PHILOSOPHIE UND GANZ VIEL EMOTION!**



## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

DAS ORIGINAL SEIT 1999

### ROTWEIN

<b>Cabernet Sauvignon</b>	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.			
<b>Merlot</b>	0,75	1	25,50
Hauswein, Cuvée Prestige, Frankreich, trocken. Intensive Purpurfarbe, seine feine Nase duftet nach Kirschen mit einer leichten Holznote. Er ist angenehm und harmonisch am Gaumen, mit einem runden Fruchtfinale.			

### WEISSWEIN

<b>Chardonnay</b>	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

<b>Portugieser Weißherbst</b>	0,75	1	25,50
Hauswein, Pfalz, halbtrocken. 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!			

### KORKENGELD

Ihr möchtet Euren Lieblingswein mitbringen?

Das jeweilige Korkengeld, für die von Ihnen angelieferten Getränke

1,00 FI

(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



DAS ORIGINAL SEIT 1999

## BIERE

Schlappeseppel Pilsener	0,30	1
Schlappeseppel Pilsener	0,50	1
Weizenbier hefetrüb 0,3	0,30	1
Weizenbier hefetrüb	0,50	1
Weizenbier kristallklar	0,50	1
Schlappeseppel Pilsener, alkoholfrei	0,33	1
Weizenbier hefetrüb alkoholfrei	0,50	1



## 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
Ramazzotti	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 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  
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. Für mehr Auswahl und weitere Runden.	p.Pers.	7,00
---	---------	------

Erweiterung um Longdrinks zur Basis Getränkepauschale	p.Pers.	15,00
---	---------	-------

*Sprecht uns bei einer speziellen Auswahl für Weine und Empfangsgetränke 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](http://www.gut-huehnerhof.de) email: [hotel@gut-huehnerhof.de](mailto: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 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 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.

Vorraussichtlich zu beziffernder Auftragswert

Total Netto:

0,00

Total Brutto:

0,00

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

Gutsschänke Hühnerhof

Katharina Wernig

P.S. Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft.

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



DAS ORIGINAL SEIT 1999