

Wissenswertes für Ihre Veranstaltung

- Raumbereitstellungskosten am Tag der Feier
 - Bischofsaal **150,00 €**
 - Hohenzoller Raum **100,00 €**
 - Weinkeller **nach Absprache**
- Raumbereitstellungskosten am Abend vor der Feier zusätzlich **50,00 €**
- Raumbereitstellungskosten von Wintergarten während des Stehempfangs kostenfrei zusätzlich am Abend (z.B. mit Stehtischen und Cocktailbar) **90,00 €**
(Die reservierten Räume stehen dem Veranstalter nur während des schriftlich vereinbarten Zeitraumes zur Verfügung, es sei denn eine andere schriftliche Vereinbarung für Vorbereitungsarbeiten bzw. Abbau wurde getroffen)
- Stehempfang:
 - Sekt oder Prosecco incl. Orangensaft, Cassis und Mineralwasser pro Person **6,00 €**
- Kaffeetafel:
 - Kaffeegedeck incl. Vorbereitung des Kuchenbuffets
 - von mitgebrachten Kuchen - pro Person **4,00 €**
 - Kaffeegedeck am Dessertbuffet – pro Person **1,50 €**
 - Kaffeeverbrauch (10 Tassen Kaffee) - pro Kanne **15,00 €**
- Getränke werden nach Verbrauch berechnet (siehe Preisliste)
 - Digestif (Edelbrände) **3,80 €**
 - Kaffee, Cap., Espresso **2,20 €**
 - Cocktails **5,00 €**
 - Für mitgebrachten Wein oder Sekt – Korkgeld (pro Flasche) **7,50 €**
 - Für hochprozentige Getränke – Korkgeld (pro Flasche) **15,00 €**
- Nach 23 Uhr berechnen wir pro Servicekraft und Stunde **26,50 €**
- Berechnungsgrundlage der bestellten Personen ist 3 Tage vor vereinbartem Veranstaltungsbeginn.
- Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, bis 12 Jahre 50 % Ermäßigung.
- Musikalische Darbietungen bis 1 Uhr (Verlängerung nur nach Absprache)
- Veranstaltungsdauer bis 3 Uhr (Verlängerung nur nach Absprache)
- Übernachtungen:
 - Doppelzimmer incl. Frühstücksbuffet pro Person und Nacht **36,00 €**
 - Einzelzimmer incl. Frühstücksbuffet pro Person und Nacht **46,00 €**
- Im Interesse aller Gäste des Hauses und Anwohner möchten wir Veranstalter und deren Gäste bitten, Fenster nach 22.00 Uhr geschlossen zu halten.
- Wir bitten Sie bei Verlassen des Bildungshauses auf die angemessene Nachtruhe zu achten.
- Für liegengeliebene Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Geschmälzte Maultaschen mit Röstzwiebeln

Kleine panierte Schweineschnitzel

Laugenbrezelsuppe

Hauptgänge

Linsen mit gerauchtem Bauch und Wiener Würstchen

Spanferkelbraten

Glasierte Kalbshaxe

Beilagen

Spätzle

Krautschupfnudeln

Salatbuffet

Bauernbrot frisch aus dem Holzofen

Dessert

Apfelküchle

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

24,50 € pro Person

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Italienischer Landschinken auf Melone
Vitello Tonata - Kalbfleisch in Thunfischsoße
Olivenauswahl vom italienischen Landbauern
Fischplatte mit
Räucherlachs, Butterfisch, Makrele und Garnelen

Hauptgänge

Schweinefilet mit frischen Champignons
Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitrone mariniert
Saltimbocca von der Putenbrust

Beilagen

Broccolisalat
Spargelsalat
Frische Salate mit Dressings
Peperonata
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelpilzauflauf

Dessert

Erdbeercreme
Frischer Obstsalat mit Nüssen
Verschiedene Eissorten
Tiramisu

29,50 € pro Person

Festliches Buffet

Vorspeisen

Rosen vom Räucherlachs mit rosa Grapefruit
und kleinem Salatbouquet
Kaltes Roastbeef rosa gebraten, Remouladensoße
Melone mit Parmaschinken
Cocktail mit marinierten Tiefseekrabben

Hauptgänge

Zanderfilet auf roter Paprikasoße
Schmorbraten vom Hohenloher Landrind
mit einer kräftigen Trollingersoße
Gefüllte Maispoularde in Rosmarinsoße

Beilagen

Ellwanger Spätzlespfanne
Mandelkroketten
Rosmarinkartoffeln
Gemüseplatte
Salatbuffet

Dessert

Kokos-Schokoladen-Mousse
Grand Marnier Parfait mit frischen Erdbeeren
und Erdbeermark
Melonensalat
Obstspiegel

28,50 € pro Person

Buffet in der vierten Jahreszeit

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Schinken
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Kürbis, süß-sauer eingelegt
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Spanferkelbraten mit Altbiersoße
Wildragout mit Waldpilzen
Gänsebraten aus der Röhre gefüllt mit
Äpfeln und Maronen

Beilagen

Semmelknödel
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Rotkohl
Rosenkohl

Dessert

Haselnussmousse auf Zimtkirschen
Lebkuchenhalbgefrorenes

26,50 € pro Person

1. Grillabend einfach

1.1 Fleisch

Grillwürstchen	Thüringer
Halssteaks	
Spareribs	
Nackenkoteletts mit Zwiebelkonfi	

1.2 Beilagen (Brot, Gemüse usw.)

Folienkartoffeln	
Baguette	
Feinschmecker- baguette	
Salatbuffet	sechs Salate zur Auswahl mit zwei Dressings
Gegrillte Maiskolben	Maiskolben in drei Teile geschnitten und gegrillt

1.3 Soßen

Kräuterquark	
Dips	
Ketchup, Senf	

1.4 Nachtisch (Früchte usw.)

Stockbrot	
Marshmallow	

€ 15,00 pro Person

2. Grillabend Klassik

2.1 Fleisch

Hähnchenbrust im Schinkenmantel	
Schweinesteak	
Zigeunerspieß	pikant gewürzt
Cocktailwurst	Wurst längs eingeschnitten, mit Käsestreifen gefüllt und mit Speck umwickelt
Grillwürstchen	

2.2 Beilagen (Brot, Gemüse etc.)

Kartoffel-Lauch-Gratin	
Gegrillte Zwiebelscheiben	
Salatbuffet	sechs Salate zur Auswahl mit zwei Dressings
Gegrillte Maiskolben	Maiskolben in drei Stücke geschnitten und gegrillt

2.3 Soßen

Kräuterquark	
Dips	
Ketchup, Senf	

2.4 Nachtisch (Früchte usw.)

Stockbrot	
Marshmallow	

€ 18,00 pro Person

3. Grillabend Premium

3.1 Fleisch

Rind / Schwein	Rinderrückensteak und Schweinerückensteak mit grob geschrotetem Pfeffer
Lachssteak	
Hähnchenbrust im Schinkenmantel	
Lammspieß	mit Paprika und Orangen oder Zucchini
Grillwürstchen	

3.2 Beilagen (Brot, Gemüse usw.)

Gefüllte Kartoffeln	gefüllte Kartoffelhälfte mit Kartoffelmasse und Käse gefüllt, darauf eine gegrillte Speckrolle
Gemüsespieße	
Brot	Olivenbaguette, Knoblauchciabatta, Bauernbrot

3.3 Soßen

Pfefferrahmsoße	kalt und warm
Kräuterbutter	
Sahne-Champignon- Soße	
Kräuterquark	
Dips	
Ketchup, Senf	

3.4 Nachtisch (Früchte usw.) vom Grill

Stockbrot	
Marshmallow	
Ananasscheibe	
Banane mit Honig	
Pfirsichhälte mit Preiselbeeren	

€ 23,50 pro Person



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,7 l	2,20 €
Apfelsaft	0,5 l	2,20 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	2,20 €
Orangennektar	0,5 l	2,20 €
Cola	0,5 l	2,20 €
Cola Mix	0,33 l	2,20 €
Zitronenlimonade	0,5 l	2,20 €

Bier

Helles	0,5 l	2,50 €
Pils	0,33 l	2,50 €
Weizen	0,5 l	2,50 €

Spirituosen

Edelbrände	0,2 l	3,80 €
Hausbrände	0,2 l	2,00 €