

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Möglichkeiten Ihre Veranstaltung auszurichten. Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge und Ideen dazu. Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen. Fragen Sie uns, unser kompetentes Team hilft gern weiter und organisiert Ihre Veranstaltung, damit diese ein unvergessliches Erlebnis wird.

Ihre Veranstaltung in unserem Gewölbe

Mit freundlichem Gruß
Andreas Lackner | Hotelmanager





Gewölbe | Ansichten und Bestuhlungsmöglichkeiten bis max. 33 Personen

Das Gewölbe im Hotel hat eine Grundfläche von mehr als 50m² und verfügt über einen Kamin für das nötige Ambiente für Ihre Feier oder Veranstaltung.





Gewölbe | Ansichten und
Bestuhlungsmöglichkeiten
bis max. 33 Personen





Gewölbe | Ansichten und
Bestuhlungsmöglichkeiten
bis max. 33 Personen





Ansichten und
Bestuhlungsmöglichkeiten
bis max. 33 Personen



Stell- und Bestuhlungsformen:

Z-Form - 26 bis 28 Gäste

T Form - 26 bis 31 Gäste

H Form - 26 bis 31 Gäste

U Form - 26 bis 28 Gäste

E Form - 26 bis 33 Gäste

Tafel / Block - bis 26 Gäste

Gern beraten wir Sie zu anderen Stell- und
Bestuhlungsmöglichkeiten.



Rustikales Schlemmerbuffet

Vorspeise

Matjessalat mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln in Schmand
Bauernbrotschnitten mit Zwiebelmett und Senfgurke
Käse-Schinkenröllchen mit Spargel
Nudelsalat „Frankfurter Art“ mit Ei
Pikante Käsepastete
Käse-Traubenspieße auf Pumpernickel
Verschiedene Dips wie Aioli,
Sauerrahm-Basilikumdip und Tomatenrelish
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl
mit Butter Suppe
Gulaschsuppe mit geschmortem Gemüse

Hauptgericht

Gratinierte Schweineschnitzel mit Champignonspätzle
Salbeikassler mit XL Pommes dazu Sauerkrautspeckpfanne
und Pfefferrahmsauce

Dessert

Kaiserschmarn mit Vanillesauce
Schoko Rumtöpfchen
Brownies

Preis

Portion /ab 27,90 € / Person
(ab 20 Personen)

Catering

Speisen

Menüvorschlag



Frühlingsbuffet

Vorspeise

Hähnchen-Ananas-Spieße in Rosmarin-Marinade
Canapes mit Zucchini und eingelegter Paprika
Emmentaler Spieße mit Traube auf Pumpernickel
Verschiedene Antipasti Auswahl mit mediterranen Gemüse
Pikante Käseplatte
Gemüsesticks aus Sellerie, Karotten, Paprika und Gurken
Garnelencocktailsalat mit Paprika
Caesar Salad mit Hähnchenbruststreifen
Verschiedene Dips wie Aioli, Sauerrahm-Basilikumdip
Thymian und Tomatenrelish
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Suppe

Saftiger Möhrentopf mit Fleischbällchen

Hauptgerichte

Pangasiusfilet mit Kartoffelkruste auf Gemüsebett
Hähnchengeschnetzeltes mit Currysauce und Basmatireis
Jägerklöße „Gärtner Art“ mit Stampfkartoffeln

Dessert

Gemischte Obstplatte
Erdbeermousse mit weißer Schokolade
Melonenplatte

Preis

Portion /ab 30,90 € / Person
(ab 20 Personen)

Catering

Speisen

Menüvorschlag

Vegetarisches Buffet

Vorspeise

Gemüsesticks aus Sellerie, Karotten, Paprika und Gurken
Vegetarische Wraps mit getrockneten Tomaten
Käseplatte mit Frischkäse, Gouda, Tilsiter, Edamer
und Camembert
Gemischter Gartensalat mit Kirschtomaten
und Zitronengras-Senfdressing
Waldorfsalat mit gegrillten Birnen
Verschiedene Dips wie Aioli, Sauerrahm-Basilikumdip
und Tomatenrelish
Verschiedene Weißbrot und Landbrotauswahl mit Butter

Suppe

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Hauptgerichte

Gebackenes Blumenkohlschnitzel mit Gemüsesahnesauce,
dazu Schupfnudeln
Gratinierte Gemüsepfannkuchen mit Zucchini-Paprikafüllung
Vegetarische Pasta mit Tomaten-Rotweinsauce

Dessert

Karamell Muffins
Gemischte Obstplatte
Mousse au Chocolat

Preis

Portion /ab 21,90 € / Person
(ab 20 Personen)

Catering

Speisen und Getränke



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone
Tomate-Mozzarella und Rucolasalat
Antipasti aus gegrillter Aubergine, Zucchini und Paprika
Carpaccio und gemischter Salat

Hauptspeisen

Seezungenfilet in Weißweinsauce
geschnetztes Schweinefilet mit Paprika,
Zwiebeln und Champignons in Tomatensauce
Schweinemedallions mit Ananas-Mozzarella überbacken
in Curry-Sahne-Sauce
geschnetztes Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sahne-Sauce
Hähnchenbrustfilet mit frischen Tomaten, Paprika und
Knoblauch in Safransauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Reis
grüne Bohnen

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta

Preis

Portion / ab € 40,00 / Person
(ab 15 Personen)

Catering

Speisen und Getränke



Pauschale 1 (alkoholfrei)

Wasser still & sprudelnd, Kaffee / Tee,
Apfel-, Orangensaft, Cola, Fanta Sprite,
alkoholfreies Bier

Preis: 15,00 € / Person

Pauschale 2

Wasser still & sprudelnd, Kaffee / Tee,
Apfel-, Orangensaft, Cola, Fanta Sprite,
Weißwein, Rotwein, Biere

Preis: 27,00 € / Person

Pauschale 3

wie Pauschale 2 mit Sektempfang und Ausschank während der
Veranstaltung

Preis: 30,50 € / Person

Pauschale 4 (was die Bar hergibt)

Wasser still & sprudelnd, Kaffee / Tee
Apfel-, Orangensaft, Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Bitter Lemon
Sekt, Weißwein, Rotwein, Rosé / je eine Sorte
Spirituosen (Kräuter, Wodka, weißer Rum, Whisky, Gin, Aperol)
je eine Sorte,
Biere

Preis: 39,50 € / Person

Catering

Getränkepauschalen

Weine und Spirituosen
werden durch das Hotel
nach dem kalkulierten
Verbrauch individuell
eingekauft. Besondere
Wünsche, wie spezielle
Marken können sich auf
die Getränkepauschale
auswirken.