

Feiern Sie im Herzen der Altstadt von Volkach

Angebot für Abend (18:00 Uhr - 24:00 Uhr)

Wir haben Ihnen unser „Hochzeitsspaket“ geschnürt. Natürlich auch für jede andere Feier ideal...

Das Angebot umfasst:

Individuelle Beratung und Betreuung vor Ihrer Hochzeit/Feier

Aperitif mit Secco Rosé (1 Glas pro Person)

Vier-Gänge-Menü (gemäß unserer Vereinbarung),
sowie zwei korrespondierende Weine. Ausschank während des Menüs plus 1 Std.

Krautheimer Biere vom Fass, auch alkoholfreie, Mineralwasser still/spritzig/medium, weitere alkoholfreie Getränke (Apfelsaft, Orangensaft, Quittensaft, Fruchtsaftschorle, Spezi, Cola, Orangen-, Zitronenlimonade)

Digestif - Eine Runde 4cl nach dem Abendessen (Ramazzotti, Williams, Zwetschge, Mirabelle, Obstler)

Warme Getränke (Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso)

Tischdecken, Servietten, Windlichter oder Kerzenleuchter, inklusive Kerzen

Preis:

Dieses Angebot bieten wir Ihnen ab 25 Personen zum Preis von 75,00 pro Person an.

Die zwei Tage vorher gemeldete Personenzahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.

Kinder bis 6 Jahre werden individuell nach Verbrauch berechnet.

Kinder von 6 bis 12 Jahre € 25,00

Kinder von 12 bis 16 Jahre € 50,00

Speisen und Getränke außerhalb der definierten Pauschale werden zu regulären Preisen der Getränkekarte, nach Verbrauch, berechnet.

Unsere Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, nach vorheriger Vereinbarung ggf. einschließlich Servicecharge



Speisenauswahl – Hochzeitspaket

Wählen sie je eine Komponente zu Ihrem Vier-Gänge-Menü.

Wir beraten Sie auch gerne bei der Zusammenstellung und der Auswahl der passenden Weine.

Vorspeisen

Antipasti mit Stangenweißbrot

Roastbeef mit Salatbouquet und Parmesanspänen

Vorspeisen Variation „Höfle“ Leckeres aus unserer Küche

Suppen

Fränkische Leberknödelsuppe, Rinderkraftbrühe mit Schwimmerli

Silvanercremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln

Suppe der Saison (Spargel, Pfifferling ...)

Salatteller (* Auf Wunsch statt der Vorspeise oder Suppe zum Hauptgang)

Hauptgänge

2 Saiblings-Filets mit Petersilienkartoffeln und Tomatenschmelze

„Hochzeitsessen“ Rindfleisch mit Meerrettich, Bandnudeln und Preiselbeeren

Risotto mit gebratenen Pilzen

Schweinefilet mit Champignonsoße und Bratkartoffeln

Dessert

Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne

Parfait der Saison

Weißes Schokoladenmousse mit Obstsalat

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne

Das Menü besteht aus Vorspeise (*), Suppe (* wahlweise Salatteller), Hauptgang sowie Dessert
Es wird für alle Gäste einheitlich gewählt, beim Hauptgang sind zwei Varianten möglich.

