



Feiern Sie im Herzen der Altstadt von Volkach

Wir haben Ihnen unser „Hinterhöfle – Hochzeitspaket“ 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)
Exklusives Vier-Gänge-Menü (gemäß unseren Vorschlägen)
Zwei korrespondierende Weine (gemäß unseren Vorschlägen)
Krautheimer Biere vom Fass /alkoholfrei in der Flasche,
Mineralwasser still/spritzig/medium
Alkoholfreie Getränke (Apfelsaft, Orangensaft, Quittensaft, Fruchtsaftschorle, Cola, Orangen- und Zitronenlimonade)
Digestif - 1 Runde nach dem Abendessen
(Ramazzotti, Williams, Zwetschge, Mirabelle, Obstler)
Warme Getränke (Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso)
Tischdecken, Servietten, Menükarten
Windlichter oder Kerzenleuchter, inklusive Kerzen

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

Das Hochzeitspaket beginnt frühestens um 17:30 Uhr und endet um 24:00 Uhr.
Danach fällt ein Nachtzuschlag von € 100,00 pro angefangene Stunde an, die Getränke werden zu regulären Preisen der Getränkekarte, nach Verbrauch, berechnet.
Dies gilt auch für bestellte Getränke außerhalb der Pauschale (Wein, Digestif...).
Ausschank bis 01.45 Uhr – um spätestens 02.45 Uhr muss der letzte Gast gegangen sein.
Die Verlängerung der Veranstaltung gilt als Einverständnis zur Fälligkeit.

Das gesamte Hinterhöfle als geschlossene Gesellschaft ist generell mit einem Mindestumsatz verbunden.

Alle Waren außerhalb der definierten Pauschale werden separat berechnet.



Speisenauswahl „Hinterhöfle – 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

Hauptgänge

2 Saiblings-Filets

mit Petersilienkartoffeln und

Tomatenschmelze

„Hochzeitsessen“

Rindfleisch mit Meerrettich, Bandnudeln
und Preiselbeeren

Risotto

mit gebratenen Pilzen

Schweinefilet mit Steinpilzen gefüllt

mit Karoffel-Gemüsestampf

Suppen

Fränkische Leberknödelssuppe

Rinderkraftbrühe mit Schwimmerli

Silvanercremesuppe

mit Schwarzbrotkrusteln

Suppe der Saison

(Spargel, Pfifferling ...)

Dessert

Schokokuchen

mit Vanilleeis und Sahne

Parfait der Saison

Weisse Schokolafenmousse

mit Obstdalat

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

mit Sahne

Das Menü besteht immer aus Vorspeise, Suppe, Hauptgang sowie Dessert.

Dies wird für alle Gäste einheitlich gewählt, beim Hauptgang sind auch zwei Varianten möglich.

Während des Menüs schenken wir Ihnen zwei Weine (1 Weiß- und 1 Rotwein) aus der Getränkepauschale aus.

Unsere Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer