



UNSERE CATERINGPAUSCHALEN 2021 FÜR HOCHZEITEN, FAMILIENFEIERN, GEBURTSTAGE & ANDERE ANLÄSSE

**buchbar für die Locations Gut Oberau, Gut Ziegelsdorf, Domäne Sonnefeld
& Orangerie Rödental**

**(Bei weiteren Locations bedarf es eines höheren Personalaufwandes, hierfür erstellen wir
Ihnen gerne ein individuelles Angebot auf Anfrage!)**

Cateringpauschale „Gauwentreuden“

Diese Pauschale beinhaltet für Ihre Feierlichkeit:

Getränke

- **Getränkepauschale Nachmittags**
Aperitif St.Valentin Secco weiß oder rosé, alkoholfreier Cocktail
Filterkaffee, Tee, Kakao sowie Kaffeespezialitäten
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
- **Getränkepauschale Abends**
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
Weine nach Auswahl des Hauses (je 2 Weiß- & 2 Rotweine)
Kaffeespezialitäten nach dem Abendessen

Equipment / Dekoration / Tischwäsche

- Geschirr, Besteck und Gläser für die entsprechende Personenanzahl
- weiße Tischdecken (für eckige Tische)
- weiße Stoffmundservietten nach Wunsch gefalten
- Menükarten „Hotel Rödiger“
- Platzteller

Für die Dekoration der Festtafel und der Räumlichkeiten sorgen Sie selbst.



Abendessen in Menü- oder Buffetform:

Buffet

Suppe serviert am Tisch:

Kräuterschaumsuppe mit Croutons
oder
Karotten-Orangencremesuppe mit Kornblüten

Vom Buffet:

Rinder- & Kalbshüfte rosa gebraten
mit Remouladensauce

Räucherfischvariation (Lachs, Heilbutt, Forelle)
mit Orangen-Sahne-Meerrettich und Senf-Dillsauce

Gebratene Hähnchenbrust, kalt serviert
mit Currybutter und Früchten

Bunte Blattsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

4 verschiedene Rohkostsalate hausgemacht

Diverse Brotsorten & Butter

Schweinefilet am Stück gebraten, vor dem Gast tranchiert
mit Pilzrahmsauce, Speck-Bohngemüse und Kartoffelgratin

Rinderbraten von der Keule mit Burgundersauce,
Ofengemüse und Eierspätzle

Gebratenes Fjordlachsfilet mit Limonen-Sahnesauce
auf Blattspinat, dazu Wildreis

Limonen-Joghurt-Mousse

Eisvariation (z.B. Schoko, Vanille, Sauerkirsch)

Marmoriertes Schokoladenmousse

Marinierter Obstsalat



ODER

Grill-Variante II

Die Suppe wird am Tisch serviert:

Tomatencremesuppe mit Mozzarella

Folgende Speisen reichen wir am Buffet:

Antipastiplatte mit gefüllten und gegrilltem Gemüse
(gefüllte Paprika und Peperoni, gefüllte Mini-Kürbisse, Oliven, Auberginen, Zucchini,
Champignons, Fenchel und Paprika)

Tomate-Mozzarella auf Basilikumpesto

Zweierlei Kartoffelsalat:
mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
mit kleinen Kartoffeln, Tomate, Lauch und Pilzen

Nudelsalat mit Tomate, Paprika, Zucchini und Olive

3 verschiedene Rohkostsalate
z.B. Karotten-Orangensalat, Gurken-Schmandsalat, Weißkrautsalat

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
z.B. Limone-Joghurt und Balsamicodressing

Grillbuffet

Fleisch (zwei Fleischsorten zur Wahl)

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust

oder

Roastbeef am Stück gegrillt, vor dem Gast tranchiert

oder

Lammkotelettes

oder

Kalbshüfte



Fisch

Dorade und Lachsforellenfilet (aufzuwerten mit Riesengarnelen)

Dips

Tomaten-, Kräuter-, Knoblauch-, Curry- oder Dattelbutter (3 zur Wahl)
Barbecuesauce, Aioli, Tomaten-Paprikasalsa

Beilagen

Rosmarinkartoffeln oder Süßkartoffelpüree oder Kartoffelgratin oder Wedges
Ofenkartoffeln oder Grillkartoffelscheiben mit Kräuterdip oder Sauerrahm
Maisgemüse oder Paprika-Zucchini Gemüse oder Grillgemüse
Auswahl von Brot, Brötchen und Laugenstangen

Dessert im Gläschen angerichtet (2 zur Wahl)

Himbeer-Panna Cotta
Dunkles Schokoladenmousse
Beerentiramisu
Exotischer Obstsalat
Cassismousse

Eistheke mit 3 verschiedenen Sorten Eis z.B.

Passionsfruchtsorbet
Tonkabohnen-Joghurteis
Schokoladeneis mit Schokostückchen
Pistazieneis
Vanilleeis
Himbeer-Balsamicosorbet



ODER

Menü

Knackiger Blattsalat mit Sherrydressing,
dazu gebratene Riesengarnelen im Serranoschinkenmantel

Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

Roastbeef rosa gebraten mit Calvados-Pfefferrahmsauce,
dazu Grillgemüse und Kartoffel-Rosmaringratin

Zartschmelzende Tiramisu mit gelierten Weichselkirschen

Sollten Sie weitere / andere Speisenwünsche haben unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot!

Mitternachtsimbiss

- Feurige Goulaschsuppe mit Brotkorb
oder
- Currywurst mit Brötchen (im Pappschälchen mit Holzgäbelchen serviert)
oder
- Käsebrett mit verschiedenen Sorten,
dazu Feigen-Senfsauce und Brotauswahl
oder
- Schweinemetz, Pfefferbeißer & Gerupfter
mit Brotauswahl



Personal

Die Cateringpauschale beinhaltet das benötigte Service- und Küchenpersonal zur Durchführung oben genannter Leistungen bei einer Veranstaltungsdauer von 12 Stunden. Der Aufbau (Eindecken der Tische, Anlieferung), sowie der Abbau unseres Equipments sind ebenfalls enthalten.

Preise Cateringpauschale „Gaumenfreuden“

50 – 69 Erwachsene	162,00 EUR / Person
70 – 99 Erwachsene	150,00 EUR / Person
100 – 129 Erwachsene	141,00 EUR / Person
ab 130 Erwachsene	136,00 EUR / Person

Preise für größere Gesellschaften auf Anfrage! Preise für Kinder je nach Alter und Umfang der gebuchten Leistungen!

Die angegebenen Preise gelten jeweils für eine Veranstaltungsdauer von 12 Stunden. Nach Ablauf der Pauschale wird das Personal stündlich (30,00 EUR pro Stunde / Fachkraft) und die Getränke nach Verbrauch abgerechnet.

Gerne passen wir unsere Cateringpauschalen nach Ihren Wünschen an! Bitte beachten Sie, dass die Miete für die jeweilige Location sowie evtl. anfallende Strom- / Heizkosten und Umsatzpacht nicht in der Cateringpauschale enthalten sind!



Folgende Leistungen können Sie zusätzlich buchen:

Getränke

Optional buchbare Pakete:

Spirituosen (für eine Dauer von 3 Stunden)

Schnäpse nach dem Abendessen,
nach Auswahl des Hauses (4 zur Wahl)

à 5,00 EUR / Person

Longdrinks (für eine Dauer von 3 Stunden)

Longdrinks nach dem Abendessen,
nach Auswahl des Hauses (3 zur Wahl)

à 8,00 EUR / Person

Equipment

Stehtische	à	7,00 EUR Leihgebühr
Sonnenschirme	à	15,00 EUR Leihgebühr
Kinderstühle (max. 5 Stück)	à	5,00 EUR Leihgebühr
runde Tische	à	25,00 EUR Leihgebühr (180 cm Durchmesser)
Bankettische eckig	à	20,00 EUR Leihgebühr (180 x 76 cm)
Stühle mit Hussen		auf Anfrage
Biergarnituren	à	4,00 EUR Leihgebühr / Garnitur
Zelt (4x6m) ohne Boden	à	350,00 EUR Leihgebühr inkl. Auf- und Abbau



Gerne bieten wir Ihnen unser Gebäck aus der hauseigenen Konditorei an:

Torten für besondere Anlässe

Gerne fertigt unsere Konditorin Ihre Hochzeits- oder Geburtstagstorte etc. nach Ihren Wünschen an! **Preis auf Anfrage**
großes Erdbeer- oder Himbeerkuchenherz mit Vanillesahne (saisonal) **Preis auf Anfrage**

Torten ab 37,00 EUR pro Torte

- Frankfurter Kranz
- Nuss-Torte (Buttercreme)
- Schoko-Sahnetorte
- Käse-Sahnetorte
- Nuss-Sahnetorte
- Mandarinen-Sahnetorte
- Joghurt-Waldfruchttorte
- Erdbeer-Sahnetorte
- Champagner-Sahnetorte
- Himbeer-Mascarpone-Torte
- Tiramisu-Torte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Eierlikör-Sahnetorte
- Zitronen-Sahnetorte
- Joghurt-Sahnetorte

Kuchen ab 28,00 EUR pro Kuchen

- Gedeckter Apfelkuchen
- Käsekuchen
- Käsekuchen mit Mandarinen oder Kirschen
- Russischer Zupfkuchen
- Vanille-Streusel-Kuchen
- Mohn-Streusel-Kuchen
- Kirsch-Streusel-Kuchen
- Zwetschkuchen (saisonal)
- Rhabarber-Streusel-Kuchen (saisonal)
- Obstkuchen
- Himbeerkuchen
- Waldfruchtkuchen
- Erdbeerkuchen (saisonal)
- Rotweinkuchen mit Kirschen

Weitere Sorten Gebäck auf Anfrage!