



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 „Lust auf Genuss“

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:

Fränkisches Buffet

Suppe serviert am Tisch:

Weißer Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln
oder
Rahmsuppe von Waldpilzen mit Croutons

Vom Buffet:

Auswahl von
ausgesuchten Rohschinken der Region
mit Essiggemüse

Saftige Bratenplatte
mit grüner Sauce

Bunte Blattsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

4 verschiedene Rohkostsalate hausgemacht

Fränkische Brotsorten & Butter

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce,
dazu Mandel-Broccoli und Schupfnudeln

Spanferkelschäuferla mit Dunkelbiersauce,
Sauerkraut und fränkische Kartoffelklöße

Gebratenes Forellenfilet in Petersilienbutter,
dazu buntes Kartoffel-Gemüseragout

Bayrisch Creme,
Dunkles Schokoladenmousse,
Beerengrütze, Vanillesauce



ODER

Menü

Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing
und gerösteten Kernen

Karotten-Ingwersuppe mit Minze

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel,
dazu glacierte Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen

Panna Cotta auf Fruchtcoulin

Alternative Speisen zum Austauschen:

Vorspeise:

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing, dazu gebratene Pilze

oder

Rauchlachswrap mit Honig-Senf-Dillsauce, dazu bunte Blattsalate mit Holundervinaigrette

Suppe (im Shooterglas serviert):

Gebrannte Paprikacremesuppe

oder

Gekühltes Gurken-Joghurtsüppchen

(Saisonal abhängig ist auch Spargelcremesuppe oder Pfifferlingscremesuppe möglich!)

Hauptgang:

Schweinefilet am Stück gebraten mit Sherryjus,
dazu gefülltes Kohlrabikörbchen mit Gemüse und Kartoffelgratin

Vegetarische Alternative:

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille, dazu Basilikum-Sahnesauce und Ricottagnocchi



ODER

Grill-Variante I

Vorspeisen:

- Gurken-Kartoffelsalat
- Mediterraner Kartoffelsalat mit roter Zwiebel und getrockneter Tomate
- Nudelsalat mit Paprika und Oliven
- Weißkrautsalat
- Blumenkohlsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat mit Essig und Öl
- Blattsalat mit Balsamicodressing
- Geschnittenes Gemüse von Gurke, Tomate und Paprika
- Brotkorb mit Zwiebelbaguette, Mini Laugengebäck, Vollkorn- & Weißbaguette

Hauptgerichte & Beilagen: (vom Grill)

- Rinderhüfte am Stück gegrillt vor dem Gast tranchiert
- Sparerips
- Lachsforellenfilet
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse

Dips:

- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Barbecue Sauce
- Aioli
- Sweet Chili Sauce

Dessert: (im Glas)

- Dunkles Schokoladenmousse
- Beerentiramisu
- Obstsalat

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 „Lust auf Genuss“

50 – 69 Erwachsene	152,00 EUR / Person
70 – 99 Erwachsene	140,00 EUR / Person
100 – 129 Erwachsene	131,00 EUR / Person
ab 130 Erwachsene	126,00 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!