



Vereinbarung für Ihre Feier bis maximal 35 Personen in unserem Haus

Es steht Ihnen unsere Beletage im Gutshaus mit 1-2 Nebenräumen zur Verfügung, je nach Personenzahl.
An schönen Tagen können Sie auch unsere runden Tische im Schatten im Park nutzen.

IHRE ANSCHRIFT

Nachname, Vorname _____

Straße/ PLZ/ Ort: _____

Telefon/Mobil: _____

E-Mail: _____

VERANSTALTUNGSDETAILS

Anlass der Veranstaltung: _____

Termin: _____

Die Vereinbarung des Termines erfolgt vorab telefonisch. Bitte kontaktieren Sie uns!

Uhrzeit Beginn: _____

Uhrzeit Ende: 22 Uhr (Nachpauschale 100 € je angefangene Stunde nach 22 Uhr)
Unser Restaurant schließt um 22 Uhr

Teilnehmerzahl Erw./Kinder: _____

Tischdecken? (1,50 € p.P.)

Dekoration festlich (2,50 € p.P.) Farbton bordeaux Farbton grün
(Standard-Dekoration in creme ist inklusive)

VERPFLEGUNG (Preise nach Speisekarte)

UHRZEIT

Wasser eindecken

Sektempfang: _____ Uhr

Mittagessen: _____ Uhr

• à la carte

• als Schüsselgericht

(Auswahl auf Seite 2)

Kaffee: _____ Uhr

• Torten

(Auswahl auf Seite 3)

• Thür. Blechkuchen

Stücken halbiert auf Platten Empfehlung: 1-2 Stück pro Person, gemischt, gern Sorten angeben, Umsetzung nach Saison und Verfügbarkeit

Abendessen: _____ Uhr

• à la carte

• als Schüsselgericht

(Auswahl auf Seite 2)

Mit meiner Unterschrift buche ich den vorgenannten Termin und die Leistungen verbindlich.

Name (in Blockschrift): Datum/ Unterschrift:

Schüsselgerichte für Ihre Feier

Bitte kreuzen Sie Ihre Auswahl an.

Es sind auch andere Hauptgerichte aus unserer Speisekarte wählbar.

ab 15 Personen, für 39,90 € pro Person

Menü wird in Schüsseln und auf Platten auf die Tische gebracht.

○ **Menü 1**

Vorspeise

Kleiner gemischter Salat mit Schafkäse nach Feta - Art
von unserem Hof

Zwei Hauptgänge

Gulasch vom hofeigenen Lamm mit Speckbohnen und Semmelknödeln
und
Gedünstetes Lachsfilet in Limetten- Chili- Soße und Basmatireis

Dessert

2 Kugeln Eis Ihrer Wahl mit Sahne

○ **Menü 2**

Vorspeise

Suppe nach Tagesangebot

Zwei Hauptgänge

Geschmortes vom hofeigenem Lamm oder Galloway oder Wasserbüffel (je nach
Verfügbarkeit) mit Semmelknödel und Rotkohl oder grünen Bohnen
und
ein Wildlachsfilet mit Gemüse-Kokoscurry mit echtem Thai Curry, frischem
Ingwer und Kurkuma, Basmatireis und Salatgarnitur

Dessert

Panna Cotta mit Früchten der Saison

Unsere Kuchensorten- können saisonal abweichen

Thüringer Blechkuchen

3,40 € pro Stück

- Mohn
- Apfel
- Pflaume
- Streusel
- Quark
- Rhabarber

Schnittchen

3,40 pro Stück

- Joghurt
- Quark-Sahne

Windbeutel

- mit Sahne 4,80 €
- mit Sahne und Früchten 5,40 €

Torten 55,00 €

- Stachelbeer-Baiser
- Schwarzwälder
- Apfel-Sahne
- Quarktorte mit Baiser
- Schoko-Sahne
- Buttercreme

Hochzeitstorten

ab 125,00 € pro Etage zuzüglich Sonderwünsche und Extras