

Landgasthof



Schrüfer

Hauptstrasse 40
91361 Pinzberg
Tel: 09191 / 7097-0

www.landgasthof-schruerer.de
info@landgasthof-schruerer.de
Fax: 09191 / 7097-27

INFOMAPPE FÜR FESTLICHKEITEN



Landgasthof



Schrüfer

info@landgasthof-schruerer.de

www.landgasthof-schruerer.de

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses !

Für Ihre private oder geschäftliche Feier bieten wir Ihnen ein besonderes Programm, welches wir Ihnen hierdurch anbieten möchten.

Wir empfehlen Plattenservice, da alle Ihre Gäste dann miteinander essen können. Sie können zwei verschiedene Hauptgänge wählen. Sie können natürlich bei allen Anlässen auch gerne nach unserer Speisekarte essen, dies ist allerdings nur bis etwa 35 Personen einzurichten.

Gibt es in Ihrem Gästekreis Vegetarier oder Veganer? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig, damit wir Alternativen vorbereiten können. Komplette vegetarische Menüs erhalten Sie bei uns natürlich auch !

Wir beraten Sie gerne bei der Vorbereitung Ihrer Feierlichkeit und geben Ihnen gerne organisatorische Tipps. Ob es um Servietten, Kerzen, Blumenschmuck, Weinkarten oder um die richtige Menü- und Speisenfolge geht, wir haben für jeden Anlass die besten Möglichkeiten und Voraussetzungen. **Bitte rufen Sie uns dazu kurz vorher an, damit wir uns genügend Zeit für Sie einräumen können.**

Gastfreundliche Grüße
Familie Schrüfer

Bei Rückfragen: 09191 - 70970

Wir akzeptieren keine Kreditkarten, EC-Karten sind willkommen!

SUPPEN

...sollen den Magen öffnen und den Appetit anregen....

Hochzeitssuppe mit Einlage

Fränkische 3 - Klößchen - Suppe mit Goldschnitteneinlage

Grießnockerlsuppe

Kraftbrühe mit Pfannkucheneinlage

Nur in der Tasse serviert möglich, daher max. 50 Personen:

Broccolirahmsuppe mit Sahnehaube

Lauchcremesuppe mit Croutons

Fränkische Weinsuppe

Kartoffelcremesuppe nach altem Rezept

Steinpilzcremesuppe

Vorspeisenempfehlung

Rinderbrust mit Meerrettich, Preiselbeeren und Weißbrot

Feldsalat mit Speckkrachala

Salatteller mit Räucherlachs, Weißbrot

Melonenschiffchen mit feinem luftgetrocknetem fränkischem

Schinken, Baguette

Forellensalat mit Eiersalat und Baguette

Fränkische Bagger mit Lachsmousse

Forellensalat mit Weißbrot

Lachs mit Sahnemeerrettich und Honigmelone

Gefüllte Champignonköpfe in Tomatensauce, Baguette

Mozarellasticks mit Salatgarnitur

Gebackene Austernpilze mit Remouladensauce

Salatbuffet

Oder einfach einen bunten Salatteller der Saison

Hauptgerichte

Bei Plattenservice sollten Sie sich 2 verschiedenen Hauptgerichte auswählen

vom Kalb

Kalbshaxen mit Kloß und Wirsing
Kalbsnierenbraten mit Kloß und Wirsing
Kalbsschulterbraten mit Kloß und Wirsing
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Buttergemüse
Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat oder
Petersilienkartoffeln

Geflügel

Entenbraten mit Kloß und Blaukraut oder Sauerkraut
Gänsebrust mit Kloß und Blaukraut
Hähnchenfilet mit Spätzle
Putenbrust natur oder gebacken mit Rösti

Wild

Rehbraten mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut
Hirschbraten mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut
Wildschweinbraten mit Kloß und Blaukraut
Hasenkeule mit Kloß und Rosenkohl

vom Rind

Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut
Rinderspickbraten mit Kloß und Blaukraut
Zwiebelrostbraten mit Pommes
Verschieden Steaks mit Beilagen

vom Schwein

Schäuferla mit Kloß und Sauerkraut
Spanferkelbraten mit Kloß und Sauerkraut
Schweinebraten mit Kloß
Jägerbraten mit Spätzle

Fisch

Lachsschnitte auf Gemüsebeet mit Petersilienkartoffeln
Zanderfilet in Weinrahmsauce mit Salzkartoffeln
Karpfenfilet gebacken mit Salat (nur Saison)
Andere Fischarten nach Absprache

Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites
Cordon Bleu mit Kartoffelsalat
Schweinefilet in Gorgonzolarahmsauce mit Spätzle und
Buttergemüse
Schweinefilet "Diana" in Pilzrahmsauce mit Pommes Frites oder
Spätzle und Buttergemüse
Grillplatte mit verschiedenen Gerichten aus der Pfanne
Schweinesteak „Mexicana“ mit Paprikasoße und Pommes
Kotelett natur oder Paniert mit Pommes und Kräuterbutter

Dessert

Dessertteller „Art des Hauses“ (nach Saison)
Beerentraum mit Sauerrahmeis
Bayrisch Creme mit Himbeersauce und Früchten
Verschiedene Eisbecher
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne
Apfelküchla mit Vanilleeis und Sahne
Dessertteller mit Mousse und verschiedenen Früchten
Große Eisplatte mit Feuerwerk
oder Sie wählen aus unserer Eiskarte

Zu später Stunde

Mitternachtsbüffet,
auf Wunsch auch mit Kuchenecke
bunte Happenplatten
blaue und gebratene Würste
Gulaschsuppe, Serbische Bohnensuppe



Menüvorschlag:

Kaffeetafel
Fränkische Hochzeitssuppe
Bunter Salatteller der Saison
Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut
und
Grillplatte mit verschiedenen Beilagen
Verschiedene Eisvariationen zur Auswahl
Mitternachtsbüfett

Dann wäre da noch ...

Wir bitten Sie, stellen Sie die Anzahl Ihrer Gäste ganz genau fest. Ein nachträgliches Umstellen und Herbeiholen von Stühlen stört den harmonischen Ablauf Ihrer Feier! Werden Kinderstühle benötigt?

Die 48 Stunden vor der Feier gemeldete Personenanzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung !!

Die Gestaltung der Tischformation, Tisch- und Blumenschmuck, Raumdekor, Servietten, Kerzen, Menükarten sollten miteinander harmonieren. Sie können dabei auch selber Hand anlegen und kreativ sein.

Tischkonfetti aus Papier und Wunderkerzen sind nicht erwünscht ! Reinigungskosten übernimmt der Gastgeber !

Zum Empfang Ihrer Gäste sollten Sie, müssen aber nicht, einen Begrüßungstrunk anbieten.

Aperitivtisch

oder Sektempfang mit Orangensaft p.P. ab ca. 3.-€

Bitte rechnen Sie dafür ca. 1 Stunde ein.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn einer Ihrer Gäste keinen Alkohol möchte, oder wenn jemand aus gesundheitlichen Gründen auf bestimmte Lebensmittel oder Zusatzstoffe allergisch reagiert, z.B. Pfefferallergie, Zwiebelallergie, Trennkost oder Diabetes.

Ein Gesetz aus der Lebensmittelhygiene besagt, dass Lebensmittel, die ungekühlt ausgegeben wurden und eine Zeit lang am Tisch standen, vernichtet werden müssen. Bringen Sie Töpfe und Schüsseln mit, wir verpacken Ihre Reste.

Bitte überlegen Sie, wann Ihre Gäste eintreffen, wie viel Zeit benötigen Sie für eine eventuelle Rede? Wann bauen die Musiker die Anlage auf? Wann trifft der Fotograf ein? Wann soll das Menü gereicht werden? Wann kommt das Dessert? Wie lange benötigt der Zauberer? U.s.w.

MUSIK

Die Hintergrund- und Tanzmusik gehört zu einer harmonischen Feier natürlich auch mit dazu. Falls Sie sich schon einen Musiker ausgesucht haben, fragen Sie bitte nach seinem Platzbedarf! Weisen Sie Ihre Musiker auch darauf hin, dass wir in einem Wohngebiet liegen und daher ab 2.00 Uhr die Musik nicht mehr spielen darf.

Kaffee und Kuchen

Für das Kuchenbüffet am Nachmittag können Sie gerne Ihre eigenen Kuchen mitbringen, auf Wunsch bestellen wir im Terrassencafe Schrüfer. Falls Sie selbst gerne Kuchen backen, oder in Ihrer Familie begeisterte Tanten und Omas haben, die Kuchenspezialisten sind, steht Ihnen zur Anlieferung ein separater Kuchenkühlschrank zur Verfügung.

Die Kaffeetafel mit Kaffee, Kakao und Tee soviel Sie möchten und unser Service für Ihren mitgebrachten Kuchen verrechnen wir pro Person (im Menüpreis enthalten).

Bitte bringen Sie Pappeller und Alufolie mit, wenn Sie Kuchen an Ihre Gäste verteilen möchten.

Rechnung

Kinder nach Vereinbarung und Alter.

Die 48 Stunden vor der Feier gemeldete Personenanzahl wird mit Ihrem Menüpreis verrechnet, dazu kommt noch:

- Sektempfang
- Getränke nach Wahl
- Tischdekoration, Blumen
- Übernachtungen ?
- Ab 2.00 Uhr wird Bedienungs- und Thekenlohn extra berechnet
- Zahlung innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug