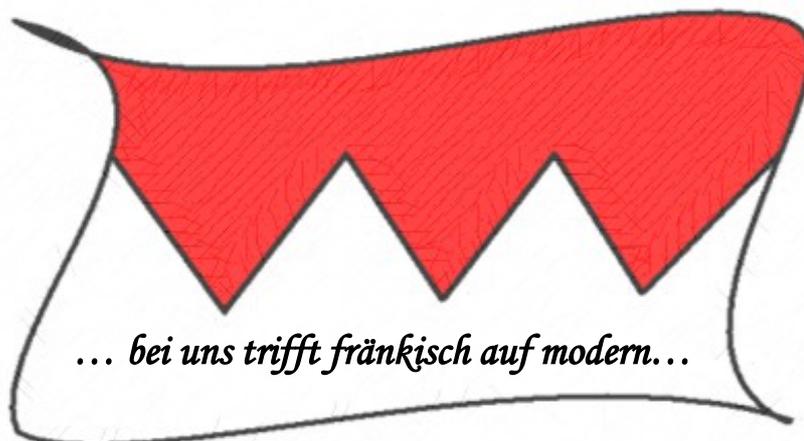


Veranstaltungsmappe



vom
Völkenreuther Wirtshaus



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und Ihre Feierlichkeit mit uns gestalten möchten.

Auf den nachfolgenden Seiten geben wir Ihnen vorab einige Ideen an die Hand, damit wir gemeinsam eine gelungene Feier planen können.

*Um für Sie individuelle und bestmögliche Lösungen zu finden, möchten wir gerne Ihre Wünsche in einem persönlichen Beratungsgespräch erfahren. Günstige Zeiten hierfür sind in der Regel **donnerstags bis samstags** – auch außerhalb der Geschäftszeiten - jeweils bis 15 Uhr.*

Bitte vereinbaren Sie einen Termin!

Sie erreichen uns zu den Geschäftszeiten

Mittwoch und Donnerstag von 16:00 bis 22:00 Uhr

Freitag und Samstag von 11:30 bis 22:00

Sonn- und Feiertags 11:30 bis 20:00 Uhr

telefonisch unter 0 92 84/85 20

oder Whats app 01 57/88 08 13 12

oder per E-Mail an post@voelkenreuther-wirtshaus.de

Genießen Sie unseren zuvorkommenden Service in familiärer Atmosphäre!

Dafür bieten wir Ihnen drei Möglichkeiten in unserem Gasthaus an:

Fühlen Sie sich eher in unserer gemütlichen Gaststube wohl?



Hier finden max. 35 Gäste Platz, die in der kalten Jahreszeit das wärmende Feuer aus dem Altdeutschen Kamin genießen können.

Oder möchten Sie Ihre Gäste im liebevoll hergerichteten Kreuzgewölbe edel empfangen? Dieser Gasträum bietet Platz für maximal 40 Gäste.



Im Sommer können Sie mit Ihren Gästen in unserem lauschigen Biergarten entspannen – vielleicht auch nur, um den Aperitif in der Abendsonne zu genießen.



Besonderen Wert legen wir auf die sorgfältige Auswahl unserer Produkte, damit wir Ihnen Speisen mit höchster Qualität servieren können.

Saisonale und regionale Produkte, auf traditionelle Weise verarbeitet und frisch hergestellt – das zeichnet unsere Küche aus.

*Bedenken Sie bei den nachfolgenden Speisevorschlägen, dass wir Ihnen einzelne Speisen nur **saisonbedingt** anbieten können.*

Eine Auswahl unserer edlen Vorspeisen

- o kleiner bunter Salatteller mit knackigen Blattsalaten und angemachten Rohkostsalaten*
- o gebratenes Stück vom Zander auf warmen Linsensalat*
- o Spargelsalat „grün und weiß“ mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten*
- o Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Basilikum und Senf mit Parmesanspänen*
- o lauwarmes Carpaccio von Lachs und Jakobsmuscheln gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Butter*
- o hausgemachtes Antipastigemüse, auf Wunsch mit Garnelen, Jakobsmuscheln, Rinderwürfel...*
- o Trüffelnudeln mit weißen oder schwarzen Trüffeln*
- o hausgemachte Gänsesülze mit Radieschen-Vinaigrette mit Rucola oder Feldsalat*
- o kleines Tatar vom Rind, fein mariniert mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln, frischen Kräutern*
- o als edle Variante „Beef Tatar“ - Tatar auf kleinem Rösti mit Creme fraiche und Kaviar*

Eine Auswahl unserer hausgemachten Suppen

- o Brotsuppe*
- o Flädlesuppe*
- o Leberknödelsuppe*
- o Festtagssuppe*
- o Consomme double*
- o Wildkraftbrühe*
- o Spargelcremesuppe*
- o Champignoncremesuppe*
- o Steinpilzcremesuppe*



- o Waldpilzcremesuppe*
- o Silvanercremesuppe*
- o Krustentiercremesuppe*
- o Bouillabaisse mit Fischeinlage*
- o Brokkolicremesuppe*
- o Cremesuppe vom schwarzen Trüffel*
- o Schaumsüppchen vom weißen Trüffel*
- o Blumenkohlsuppe*
- o grüne Erbsensuppe*

Eine Auswahl unserer würzigen Braten

- o Gansbrust mit eigener Jus*
- o Entenbrust mit eigener Jus*
- o Hirschbraten in Rotweinsosse*
- o Rehbraten in Preiselbeersosse*
- o Rinderbraten in Burgundersosse*
- o falscher Rehbraten: Rinderbraten in Preiselbeersosse*
- o fränkischer Sauerbraten*
- o Rinderroulade in Senfsosse*
- o Rindertafelspitz in Krenssosse*
- o in Rotwein und Kräutern geschmorte Rinderbäckchen*
- o in Rotwein und Kräutern geschmorte Lammhaxe oder Lamnbraten*
- o ofenfrischer Schweinekrustenbraten vom Bauch oder Kamnbraten oder beides gemischt in Dunkelbiersosse*
- o Spanferkelhäxla in Biersosse*
- o Schweinelendenbraten in Weißweinsosse oder Pilzsosse*



Eine Auswahl unserer kurzgebratenen Speisen

- o Rinderfiletsteak vom heimischen Jungbullen*
- o Rumpsteak vom argentinischen Black Angus*
- o Rib Eye Steak vom amerikanischen Rind*
- o hausgemachte Burger*
- o Schweinerückensteak vom heimischen Schwein*
- o Schweinemedallions*
- o Schweinemedallions vom Iberischen Schwein*
- o Schweinefilet im Ganzen „gefüllt und rosa“ gegart*
- o Hähnchenbrust mit Süßer Chilisoße*



Eine Auswahl unseres Fischsortiments

- o Zander*
- o Lachs*
- o Seeteufel*
- o Garnelen*
- o Jakobsmuscheln*
- o Langustenschwänze*
- o Hummerschwänze*



Mögliche Beilagen, die Ihr Menü abrunden

- *Kartoffel- und Semmelknödel*
- *Traditionelles Blau- und Sauerkraut*
- *Kartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelwürfel*
- *Reis, Risotto, Nudeln*
- *Gemüse (Karotte, Zucchini, Paprika, Speckbohnen, Rosenkohl, ect...)*
- *frische Pilze mit Zwiebeln und Kirschtomaten*
- *rahmiger Spitzkohl*

Auswahl unserer hausgemachten Desserts

- *Panna Cotta auch als Espuma (Schaum)*
- *Mousse au chocolat*
- *Crème Brûlée von der Tonka Bohne*
- *Schokoladen-Olivenölkuchen*
- *hausgemachtes Eis in immer wechselnden Sorten*



Eine Dessertvariation mit verschiedenen süßen Leckereien ist natürlich möglich.



Im Anschluss haben wir einige Menüvorschläge für Sie vorbereitet.

Gerne stellen wir diese nach Ihren Wünschen und Vorlieben individuell zusammen und stimmen die Preiskalkulation darauf ab, damit auch für Sie die Ausgaben gut planbar sind.

Im Menüpreis für eine Person enthalten sind die Mehrwertsteuer, der Service, die Tischdekoration inklusive Kerzen, Servietten und von uns abgestimmter Blumenschmuck sowie Kosten für die Endreinigung.

Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Aus unserer Erfahrung ergibt sich ein Durchschnittswert von 18 € pro Person (Aperitif, ein Getränk je Stunde, Espresso).



Menüvorschlag 1:

*Drei oder Vier-Gang-Menü
mit Hauptspeise und Dessert zur Wahl*

Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen

☆☆☆☆☆☆☆☆

kleiner, bunter Vorspeisensalat

☆☆☆☆☆☆☆☆

Surf and Turf

*Rinderfilet, Garnele und Jakobsmuschel
auf Graupenrisotto und Gemüse*

oder

*sanft gegartes Schweinerückensteak
mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse*

oder

*gebratene Tranche vom Lachsfilet
auf rahmigen Nudeln mit Gemüse und Garnelen*

☆☆☆☆☆☆☆☆

hausgemachte Desserts zur Wahl

Mangosorbet mit Schokoladen Olivenölkuchen

oder

Blaubeermascarponeeis mit Creme Brûlée von der Tonka Bohne

4-Gang- Menü 48,00 €

3-Gang-Menü 39,00 €

Menüvorschlag 2:

*Kartoffelcremesuppe
mit gebratenem Speck und Zwiebeln*

☆☆☆☆☆☆☆☆

kleiner, bunter Vorspeisensalat

☆☆☆☆☆☆☆☆

der Hauptgang wird auf Platten gereicht:

*Hirschbraten aus der Keule in Rotweinsosse
ofenfrische Gansbrust in eigener Jus
Sauerbraten*

(Beim Hauptgang werden ca. 1,5 Portionen pro Person gerechnet)

dazu reichen wir:

Klöße, Semmelklöße, Rotkohl und rahmigem Spitzkohl

☆☆☆☆☆☆☆☆

hausgemachte Dessertvariation mit:

*kleiner Creme Brûlée von der Tonkabohne,
Schokoladen – Olivenölkuchen und Mangosorbet*

4-Gang Menü 52,--€

3-Gang Menü 41,--€

Menüvorschlag 3:

*Espresso vom schwarzen
Trüffelsüppchen*

☆☆☆☆☆☆☆☆

*gebratene Garnelen
mariniert mit Kräutern und Knoblauch
auf Ruccolasalat mit Parmesanspähen und Kirschtomaten*

*Rinderfiletsteak vom heimischen Jungbullen
mit cremigem Safranrisotto, mediterranem Gemüse und Portweinjus*

☆☆☆☆☆☆☆☆

*hausgemachte Dessertvariation
mit Schokoladen-Olivenölkuchen,
PannaCotta mit frischen Erdbeeren und
Fior di Latte Eis*

Menüpreis 65,00 €

Menüvorschlag 4:

*Brotsuppe
wie zu Oma's Zeiten
mit Speck, Zwiebeln und Majoran*

☆☆☆☆☆☆☆☆

*bunter Vorspeisensalat
mit knackigen Blattsalaten und angemachter Rohkost*

☆☆☆☆☆☆☆☆

*ofenrischer Schweinebraten von Bauch mit Kruste
und Nacken, sanft gegart
mit Sauerkraut und Klößen
(Semmelklößen)
(ca. 1,5 Portionen pro Person)*

☆☆☆☆☆☆☆☆

*hausgemachtes Eis
mit warmen Beerenragout*

4-Gang Menü 43,--€

3-Gang Menü 35,-- €

Hereinspaziert in die schöne Stube...

... gerne zeigen wir Ihnen einige unserer Dekorationsideen auf.



Haben wir Sie inspiriert?

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihre Feierlichkeit zu planen, offene Fragen zu klären und heißen Sie mit Ihren Gästen gerne bald „Herzlich willkommen“!



*Ihr
Florian Heinold mit Familie*

Völkenreuther Wirtshaus

Völkenreuth 3

95126 Schwarzenbach an der Saale

Tel. 0 92 84/ 85 20

e-mail: post@voelkenreuther-wirtshaus.de



Damit's gut läuft...

... einige Regelungen, die wir aus den Erfahrungen der letzten Jahre für uns getroffen haben...

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie und beraten Sie ausführlich in einem ersten Gespräch kostenlos. Unkosten, die aufgrund nachträglicher Änderungen entstehen, werden wir verrechnen.

Bei Reservierungen ab 8 Personen behalten wir uns vor, eine Vorauszahlung in bar von 15€ pro Person zu veranschlagen. Diesen Betrag rechnen wir Ihnen natürlich in vollem Umfang auf den Bruttorechnungsbetrag an.

Eine kostenfreie Stornierung der Feier ist bis zehn Tage vorher möglich.

Aus hygienischen Gründen ist das Mitbringen von Hunden in unserem Lokal nicht gestattet. Innerhalb einer geschlossenen Gesellschaft ist dies dennoch möglich. Für den zusätzlichen Reinigungsaufwand berechnen wir 25 €.

Gerne bieten wir die Möglichkeit, mitgebrachte Torten o.ä. bis zum Verzehr kühl zu lagern. Wir bitten aus hygienischen Gründen um eine luftdichte Verpackung der Lebensmittel.

Vom Zünden von Feuerwerkskörpern o.ä. bitten wir grundsätzlich abzusehen. Besondere Aktionen zu Ihrer Feierlichkeit sollten im Vorfeld mit uns abgestimmt sein.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass entstandener Verpackungsmüll (z.B. Geschenkverpackungen, Kartons, etc.) von Ihnen zu entsorgen ist.

Für Sie und Ihre Gäste sind wir jederzeit gerne zu den angegebenen Öffnungszeiten da. Ab 24 Uhr behalten wir uns vor, aufgrund des Personalbedarfs einen Nachtzuschlag je angefangener Stunde von 40 € zu verrechnen.

Rechnung – mit Gutschein, Karte oder in bar? Sie helfen uns mit der rechtzeitigen Mitteilung der Zahlungsart, unnötigen Stornoaufwand zu vermeiden. Neben der Begleichung der Rechnung in bar ist die Zahlung per EC- oder Kreditkarte möglich. Die anfallenden Gebühren von 1 % bzw. 4 % werden auf dem Bruttorechnungsbetrag aufgeschlagen.