

# So schmeckt Ihr Fest

Die einma(h)ligen Erlebnisse 2012

## Menu eins

### **Andreas-Hofer-Gedächtnis-Knödel**

Tiroler Speckknödel in kräftiger Brühe

\*

### **Lende ohne Ende**

Schweinelende auf gebrutzelten Pilzen nebst glasierten Apfelspalten,  
Apfelsherry-Soße und Kartoffelplätzchen

oder

### **Taunus-Lachs**

Auf der Haut gebratenes Filet von der Niederemser Lachsforelle  
nebst sämigem Rote-Beete-Risotto und Pesto  
(vom 1.4.12 bis 31.10.12 mit Zucchini-Risotto)

\*

### **Dessert-Variation**

Schokoladen-Mousse · Speierlingkremeis  
Tarte Tatin (karamellierte Apfel-Tarte)

€ 35,70 pro Person

## Kuchen

Zwei verschiedene Blechkuchen

€ 4,90 pro Person

## Ausgewählte Apfelweine & Co. als Pauschale

Apfel-Apéritif, Apfelweine, Hausweine, Bier, Soft- und Heißgetränke  
Getränkepauschale für max. 5 Stunden (bis 17:00 Uhr) € 22,90 pro Person

## Menukartengestaltung

€ 1,00 pro Person

## Tischwäsche & Dekoration

Weißer Tischdecken und Servietten, farbiger Läufer, weiße Kerzen im Glashalter

€ 2,60 pro Person

## Ihre Pauschale für Familienfeiern am Mittag (für maximal 5 Stunden ab 12:00 Uhr bis spätestens 17:00 Uhr)

Menu mit Hauptgang zur Wahl, Getränke wie oben genannt, Kuchen, Menukarten, Tischwäsche & Kerzen  
Statt für € ~~67,10~~ nur € 64,90 pro Person

Menu mit Hauptgang zur Wahl, Kuchen, Menukarten, Tischwäsche & Kerzen (**ohne** Getränkepauschale)  
Statt für € ~~44,20~~ nur € 42,00 pro Person

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Pauschale für Ihre Feier zusammen.

# So schmeckt Ihr Fest

Die einma(h)ligen Erlebnisse 2012

## Handgreiflichkeiten zum Empfang

Lamm-Quarkbällchen · Apfel-Zwiebel-Bällchen  
€2,90 pro Person

## Menu eins

### **Andreas-Hofer-Gedächtnis-Knödel**

Tiroler Speckknödel in kräftiger Brühe

\*

### **Lende ohne Ende**

Schweinelende auf gebrutzelten Pilzen nebst glasierten Apfelspalten,  
Apfelsherry-Soße und Kartoffelplätzchen

oder

### **Taunus-Lachs**

Auf der Haut gebratenes Filet von der Niederemser Lachsforelle  
nebst sämigem Rote-Beete-Risotto und Pesto  
(vom 1.4.12 bis 31.10.12 mit Zucchini-Risotto)

\*

### **Dessert-Variation**

Schokoladen-Mousse · Speierlingkremeis  
Tarte Tatin (karamellierte Apfel-Tarte)

€ 35,70 pro Person

## Menu zwei

### **Lachstatar**

Tatar von der Niederemser Lachsforelle  
im Kräuter-Blini

\*

### **Süppchen der Saison (Probierportion)**

\*

### **Festtagsbraten**

Braten vom Brombacher Weidelamm in Rosmarin-Jus  
nebst Bohnen-Cassoulet und Polenta

\*

### **Crème brûlée**

Gebrannte Krim im Weckglas serviert

4-Gang-Menu mit reduziertem Hauptgang € 41,70 pro Person

4-Gang-Menu mit normalem Hauptgang € 43,60 pro Person

3-Gang-Menu ohne Suppe € 38,70 pro Person

# So schmeckt Ihr Fest

Die einma(h)ligen Erlebnisse 2012

## Menu drei

### **Katjas Leibgericht**

Überbrutzelter Geißenkäse auf Apfelscheibe im Salatbeet

\*

### **Bock auf Bock**

Medaillons vom Rehbock auf Marktgemüse  
nebst Schupfnudeln und Preiselbeersöße

\*

### **Tarte Tatin**

Karamellierte Apfeltarte mit Speierlingeis

€ 46,90 pro Person

## Menu vier

### **Taunus Tapas**

Südtiroler Bauernschinken  
Salami vom Brombacher Weidelamm  
Lauchquiche  
Tatar von der Niederemser Lachsforelle  
auf Kräuterblini

\*

### **Lammbada**

Medaillons vom Taunuslamm auf Fenchel-Ratatouille  
nebst Paunzen (Tiroler Gnocchi)

\*

### **Streuobstklassiker**

Speierlingtörtchen mit Kürbiskernöleis

€ 44,80 pro Person

Wie wäre es noch mit einer Erfrischung vor dem Hauptgang?

Sorbet der Saison

€ 3,90 pro Person

## Käse vor oder nach dem Dessert

Dörrobst-Ziegenkäsestrudel € 7,90 pro Person

Hessische Käseauswahl vom Dottenfelder Hof (Probierportion) € 6,90 pro Person

# So schmeckt Ihr Fest

Die einma(h)ligen Erlebnisse 2012

**Büffet geht auch anders!**

## Taunus Tapas

Das Büffet, das an Ihren Tisch kommt.

Kräuterquark oder Griebenschmalz mit Zwiebeln und Äpfeln  
Landsteiner Hausbrot & Stöckls Apfelwein-Baguette

Südtiroler Bauernschinken mit Meerrettich  
Salami vom Brombacher Weidelamm  
Tatar von der Niederemser Lachsforelle auf Kräuter-Blini  
Lauchquiche

\*

## Die Klassiker vom Büffet

Zwischendurch ein bisschen Bewegung für Ihre Gäste.

„Lamm am Stück“ Schmorbraten vom Brombacher Weidelamm vor Ihren Augen am Büffet tranchiert.  
Serviert mit Bohnen-Cassoulet und Polenta

\* \* \*

„Apfelweinschnitzel“ Schweinsschnitzel mit Speierlingmus gefüllt in Apfelweinsauce  
nebst Topfen-Spinatnockerln.

\* \* \*

„Apfelweinkrautfleisch“ Wildsau in Weißkraut und Apfelwein geschmort  
nebst Serviettenknödel.

\*

## Die Dessertvariation

Tischlein deck' dich!

Schokoladen-Mousse · Speierlingkremeis  
Tarte Tatin (karamellierte Apfel-Tarte)

Ab 30 Personen € 43,90 pro Person

## Käsebüffet

Mit hessischen Käsesorten vom Dottenfelder Hof  
Aufpreis € 6,50 pro Person

# So schmeckt Ihr Fest

Die einma(h)ligen Erlebnisse 2012

## Probierma(h)l ...Vier

Die Klassiker in vier Probierportionen

### **Katjas Leibgericht**

Überbrutzelter Geißenkäse auf Apfelscheibe  
im Salatbeet

\*

### **Taunus-Pasta**

Blutwurst-Ravioli auf Selleriepüree

\*

### Hauptgerichte zur Wahl:

#### **Lende ohne Ende**

Schweinelende auf gebrutzelten Pilzen nebst  
glasierten Apfelspalten, Apfelscherry-Soße und  
Kartoffelplätzchen

oder

#### **Taunus-Lachs**

Auf der Haut gebrutzelt Lachsforellenfilet  
nebst sämigem Rote-Beete-Risotto und Pesto  
(vom 1.4. bis 31.10.12 mit Zucchini-Risotto)

\*

#### **Tarte Tatin**

Karamellierte Apfeltarte mit Speierlingeis

Probierma(h)l vier € 37,10 pro Person

Von montags bis mittwochs (außer an Feiertagen)  
Sonderpreis € 29,90 pro Person

Apfelweinbegleitung zum Probierma(h)l  
€ 19,90 pro Person

## Probierma(h)l ...Acht

Die Klassiker in acht kleinen Probierportionen

### **Lachstatar**

Tatar von der Lachsforelle auf Kräuterblini

### **Taunus-Tapas**

Hausgeräucherter Schinken und  
Salami vom Taunus-Lamm

\*

### **Fabada Asturiana**

Bohnensuppe mit Chorizo und Morzilla

### **Galette Bretonne**

mit Pilzen, Schafskäse und Rauke gefüllter  
Buchweizen-Crêpes

\*

### Stöckl's Apfelsorbet

\*

### **Wiener Schnitzel**

klassisch mit lauwarmem Erdäpfelsalat

### **Hutzelwild**

Geschnetztes Taunuswild mit Dörräpfeln in  
Apfelwein und Rahm nebst Kartoffelroulade

\*

### **Tarte Tatin**

Karamellierte Apfeltarte mit Speierlingeis

Probierma(h)l acht € 49,90 pro Person

Sieben verschiedene Apfelweine aus aller Welt.  
zum Probierma(h)l 7x5cl € 27,90

# So schmeckt Ihr Fest

Die einma(h)ligen Erlebnisse 2012

## Vegetarisches Menu

Vegetariern servieren wir unser fleischloses Tagesmenu.  
Gerne beraten wir Sie vor Ort über entsprechende Alternativen.

## Pauschalen

Gerne bieten wir Ihre Feier auch zum Pauschalpreis, inklusive aller Getränke und Extras, an.

## Menukarten

Gerne gestalten wir für Ihren Anlass die Menukarten. Wir berechnen € 1,00 pro Person.

## Dekoration

Wir gestalten den Raum nach Ihren Wünschen.

Farbige Tête-à-Tête Läufer, cremefarbene Stoffservietten und Würfelkerzen sind im Preis inbegriffen.

Festliche Gedecke mit weißer Tischdecke und weißer Stoffserviette oder wahlweise weißer Dunilin-Serviette werden separat berechnet.

Blumendekorationen bestellen wir bei Firma Blumen Jäger in Neu-Anspach (Tel. 06081-7673).

Diese werden von uns zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.  
Selbstverständlich können Sie Ihre Dekoration auch selbst gestalten.

## Kinder

Für Kinder bis 12 Jahre haben wir eine separate Kinderkarte.

Ab 8 Kindern bieten wir ein Kinderbuffet an.

Malsachen stellen wir gerne zur Verfügung. Der großzügige Außenbereich lädt zum Spielen ein.

Für die ganz Kleinen bieten wir Hochstühle, Lätzchen, Kinderbücher usw. an.

## Wenn es mal etwas länger dauert

Sie müssen nicht gehen, wenn es am schönsten ist – doch bitte haben Sie Verständnis, dass in den angegebenen Preisen die Mitarbeiterkosten bis 24.00 Uhr inbegriffen sind.

Nach dieser Zeit berechnen wir einen Nachtzuschlag von € 35,00 pro Mitarbeiterstunde.

Generell sind Veranstaltungen bis maximal 2.00 Uhr nachts möglich.

## Abholservice

Auf Wunsch arrangieren wir ein kostenpflichtiges Sammeltaxi, einen Minibus etc., um Ihre Gäste abzuholen und am Ende der Veranstaltung wieder sicher nach Hause bringen zu lassen.

Telefon Taxi Knöpp Grävenwiesbach: 06086-3277

## Sonstiges

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Stöckl GbR in ihrer jeweils gültigen Fassung.

# So schmeckt Ihr Fest

## Die einma(h)ligen Erlebnisse 2012

### Kleingedrucktes

1. Dezember 2011

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Bestellungen gastronomischer Versorgung, die in Räumlichkeiten unseres Hauses stattfindet und somit zu einem sogenannten Bewirtungsvertrag führt.
2. Unsere Angebote sind freibleibend. Alle vorangegangenen Angebote werden durch dieses ungültig. Getroffene Vereinbarungen bedürfen der Schriftform. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie von uns schriftlich bestätigt wurden. Weicht der Inhalt einer Bestätigung vom Inhalt der Bestellung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Gast und für uns verbindlich, wenn der Gast nicht innerhalb von 10 Tagen von der Rücktrittsmöglichkeit Gebrauch macht.
3. Optionsdaten und tentative Reservierungen sind für beide Vertragspartner bindend. Wir behalten uns aber das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten und nicht erfolgter verbindlicher Bestellung die reservierten Räume anderweitig zu vergeben.
4. Ab einer Gästezahl von 12 Personen servieren wir ein einheitliches Menu, das mindestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellt werden muss. Ein sogenannter „à-la-carte-Service“ ist ab dieser Personenzahl nicht möglich.
5. Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet oder sind uns im Voraus in bar zur Verfügung zu stellen. Die Verpflegung der Künstler trägt der Veranstalter.
6. Bitte haben Sie Verständnis, dass in den angegebenen Preisen die Mitarbeiterkosten bis 0.00 Uhr inbegriffen sind. Nach dieser Zeit berechnen wir €35,00 pro Mitarbeiterstunde. Veranstaltungen sind bis 2.00 Uhr nachts möglich.
7. Für vom Veranstalter gestellte Weine wird ein Korkengeld je geöffnete 1/1-Flasche von €15,00 berechnet. Vom Veranstalter selbst zubereitete Speisen können in unserem Haus aufgrund des Gefahrenübergangs nicht serviert werden.
8. Der Veranstalter übernimmt die Kosten für alle Bestellungen seiner Gäste, außer für die Leistungen, die vorher ausdrücklich ausgeschlossen wurden.
9. Unsere Preise sind Inklusivpreise. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändern sich die vereinbarten Preise entsprechend. Bei langfristig getätigten Bestellungen, die mehr als 180 Tage vor dem Veranstaltungstag liegen, behalten wir uns vor, Preiserhöhungen bedingt durch unvorhersehbare Markt- und Kostenänderungen vorzunehmen.
10. Sollte ein bestellter Wein nicht mehr verfügbar sein, erlauben wir uns den Folgejahrgang bzw. einen Wein gleicher Art und Qualität zu servieren. Bei Jahrgangswechsel kann es zu Preisänderungen kommen.
11. Unsere Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne Abzug zahlbar. Es werden weder Devisen noch Schuldwechsel als Zahlungsmittel akzeptiert. Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich. Reklamationen und Beanstandungen können nur berücksichtigt werden, wenn sie am Veranstaltungstag vor Ort geltend gemacht werden. Bei Veranstaltungen, an denen mehr als 30 Personen beteiligt sind, ist bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Vorauszahlung in Höhe von 60% des Menupreises x Personenzahl zu leisten. Wird die Anzahlung nicht fristgerecht geleistet, steht der Stöckl GbR ein Rücktrittsrecht zu.
12. Bei der Rechnungsstellung gehen wir mindestens von der Anzahl der bestellten Leistungen, die uns drei Tage vor Veranstaltungsbeginn bestätigt wurde. Bei Absage einer Veranstaltung binnen 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn behalten wir uns vor, den Menupreis abzüglich ersparter Aufwendungen von maximal 40% und alle Nebenleistungen (vgl. 5.) und Auslagen zu 100% in Rechnung zu stellen.
13. Berichtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.
14. Für Garderobe sowie für eingebrachte Sachen wird die Haftung ausgeschlossen. Es gilt die Haftung des Gastwirts gemäß §701BGB ff.
15. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrags oder dieser Bedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen. Erfüllungsort ist Weilrod, Gerichtsstand ist Usingen.