

Gasthof
Rose



BEIM HIASL-WIRT



Ihr Fest wird zu einem unvergesslichen Ereignis

Wir machen Ihr Fest zu einem der schönsten Tage im Jahr und zu einem wahren Erlebnis. An diesem Tag möchten wir für Sie die Zeit anhalten und mit unserer Erfahrung dafür sorgen, dass er lange und in schönster Erinnerung bleibt.

In enger Zusammenarbeit mit Ihnen bereiten wir alles für eine perfekte Feier vor. Auf unsere Erfahrung im Ausrichten von Hochzeiten, Geburtstagen, Taufen, und vieles mehr können Sie sich verlassen!

So wird Ihre Feier mit hervorragendem Festmenü und/oder Schlemmerbuffet zu einem rauschenden Fest.

Unser freundlicher Service wird Sie und Ihre Gäste rundum verwöhnen.



Aperitiv Empfang...

Stoßen Sie mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Lieben auf Ihren großen Tag an.

(unser freundliches Servicepersonal schenkt Ihnen jedes Glas auf Wunsch ein)

Glas Sekt (wahlweise mit Orangensaft) 4,00 €

Glas Sekt (wahlweise mit Orangensaft und Holunderblütensirup oder Cassis oder Aperol) 4,50 €

Auf Wunsch gerne in unserem schön dekorierten Stadelhof an festlich gedeckten Stehtischen 180,00 €



(einmalig)

Darfs was dazu sein?

Dreierlei Canapés (gebeizter Lachs, hausgeräucherter Schinken, Käse)

Stk. 2,70 €

Kaffee und Kuchenzeit....



Die Kuchen werden in der Regel von Ihnen selbst mitgebracht. Gerne können Sie diese bequem einen Tag vor Ihrem Fest in unserem großen Kühlraum lagern.

Wir schneiden für Sie die Kuchen selbstverständlich auf und erstellen ein dekoratives Büffet.

Wir stellen Filterkaffee in Thermoskannen in den Tisch bzw. schenken Ihnen direkt ein, in unserer Pauschale enthalten sind das kühlen und schneiden der Kuchen, Filterkaffee sowie sämtliche Heißgetränke, wie Tee, Kaba, Cappuccino...

Preis: 7,50 € /Person

(Gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) weisen wir darauf hin, dass für mitgebrachte Kuchen bezüglich Allergenen und Salmonellen die Haftung beim Gast liegt und für entstandene Schäden vom Gasthof „Rose“ Langenaltheim keine Haftung übernommen wird.)

Für die Suppenkasper.....



Fränkische Festtags/Hochzeitssuppe	5,80 €
(Butterklößchen, Leberknödel, Kräuterpfannkuchenstreifen) in Terrinen serviert*	7,80 €
Omas Kartoffelsuppe, Schwarzbrot Speckcroutons	6,50 €
Mediterrane Tomatensuppe, Buttercroutons	6,50 €
Waldpilzcremesuppe	6,80 €
Knoblauchcremesuppe	6,20 €
Spargelcremesuppe (Saison)	7,80 €
Bärlauch Cremesuppe (Saison)	6,20 €
Apfelmeerrettichsuppe (Saison)	6,20 €

Vorspeisenteller.....

Räucherfischvariation*	11,50 €
(Lachsrosen, Forellenfilet, Salatbouquet, Sahnemeerrettich, Baguette)	
Honigmelone mit hausgeräuchertem Schinken*	9,80 €
Feldsalat mit gerösteten Buttercroutons und Speck (Saison)	8,20 €
Bunte Salatvariationen, Balsamico-Hausdressing und gebackenen <u>oder</u> gebratenen Champignons	9,50 €
Mediterrane Vorspeisenvariation**	11,50 €
Kleiner bunter Salatteller	4,80 €
(+Bruschetta, Oliven, hausgeräucherter Schinken, Kräuterfrischkäseballchen, Mozzarella, Baguette)	

(* ab 25 Personen)

Vorspeisen vom Büffet.....

Klassisches Salat Büffet

8,80 €

(reichhaltige Auswahl an verschiedenen Blattsalaten, Rohkostsalate wie z.B. Gurken-Dill, Karotten,- Krautsalat, rote Beete, Paprikasalat, Kartoffelsalat, Karotten-Lauchsalat, zweierlei Dressings, zum verfeinern Croutons, Mais, rote Zwiebeln, geröstete Körner, Kresse)

Italienisches Vorspeisen Büffet

13,20 €

(Tomate-Mozzarella-Basilikum, Bauernsalat= Paprika + Oliven + Schafskäse, Bruschetta= geröstetes Weißbrot mit marinierten Kräutertomatenwürfelchen + Knoblauch, Hausgemachtes Antipasti, Honigmelone mit hausgeräuchertem Schinken, Kräuterfrischkäsebällchen, verschiedene Brotsorten)

Zusätzliche Highlight auf dem Büffet

Räucherfischplatte

10,20 €

(Lachsrosen, geräuchertes Forellenfilet, geräucherte Sprotten
Sahnemeerrettich, verschiedene Brotsorten)

Feine Käseplatte

7,50 €

(Emmentaler, Brie, Gorgonzola, Tilsiter, Bergkäse, garniert mit Weintrauben,
Salzstangen, Butter wird extra bereitgestellt, verschiedene Brotsorten)

(der Büffet/Plattenservice wird nach Person berechnet und gilt ab 25 Personen)

Der Hauptgang...

Für jeden Geschmack etwas dabei, ob große Auswahl vom Büffet oder eingestellte heiße Platten mit Möglichkeiten von bis zu drei verschiedenen Fleischsorten dazu zweierlei Soßen und bis zu drei Beilagen oder Sie suchen sich bis zu 5 Gerichte aus und lassen Ihre Gäste selber wählen welchen Hauptgang Sie dann fein angerichtet auf Teller serviert bekommen.

So könnte Ihr Büffet aussehen...

Ofenfrische, knusprige Mini Schäufole an Dunkelbierkummelsoße

Zanderfilet kross gebraten mit in Butter geröstete
Mandelblättchen

„Schnitzelvariation“ kleine Schnitzel paniert oder Natur
gebraten, Mailänderkäseschnitzel (natur gebratene Schnitzel,
mit gekochtem Schinken, Tomate, Käse überbacken) kleine
Cordon bleu

Als Beilagen werden eingestellt:

Kleine Kartoffelknödel

Kartoffelgratin oder Petersilienkartoffel

Pommes und Kroketten

Frisches Marktgemüse der Saison

29,80 €



So könnte Ihr Teller-service aussehen...

Zanderfilet an Rieblingsoße / Gemüsestreifen / Tagliatelle
19,50 €

Zarter Kalbsbraten / Rahmsoße / Knödel 16,80 €

Hausgemachte Gemüselasagne auf mediterranem Tomatenragout
14,50 €

Schweinefilet im Speckmantel / würzige Käsesoße /
Kartoffelrösti
19,80 €

Rumpsteak medium gebraten / Kräuterbutter / Pommes
22,80 €

was wir an Hauptgängen zu bieten haben...



Stöbern Sie durch unsere große Auswahl an Gerichten. So können Sie sich Ihren Hauptgang individuell zusammenstellen.

Braten

Zarter Kalbsbraten an Rahmsoße

Deftiger Schweinebraten an Dunkelbiersoße

Ofenfrische Mini Schäufole an Dunkelbierkümmelsoße

Rinderschmorbraten, geschmorte Zwiebeln, Dunkle Soße

Burgunderbraten, geschwenkte Paprikawürfel, Portweinssoße

Altmühltaler Lamnbraten oder Lammhaxerl an Thymiansoße

Spanferkelrollbraten an Dunkelbiersoße

Tafelspitz an Meerrettichsoße

Fränkischer Sauerbraten an Lebkuchen Soße

Heimischer Wildschwein oder Rehbraten an Wacholderrahmsoße (Saison)

Jägerbraten an Waldpilzsoße

Aus der Pfanne

Kleine Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Pute

Kleine Cordon bleu

Schweinefilet im Ganzen gebraten in der Kräutersenfkruste

Schweinefilet im Speckmantel

Schweinefiletmedaillons Natur gebraten

Saltimbocca von der Pute (im Speckmantel, Salbei)

Putenmedaillons Natur gebraten

Mediterrane Hähnchenbrust, Tomaten und Mozzarella

Zwiebelrost braten, Rumpsteak, Röstzwiebeln, Soße

Rumpsteak, wahlweise mit Cognac-Pfeffersoße, Portweinzwiebeljus,
hausgemachter Kräuterbutte

Aus dem Wasser

Zanderfilet mit in Butter gerösteten Mandeln

Lachsfilet in Dill-Senfsoße

Lachsforellenfilet in Riesling soße, und Gemüsestreifen

Für die Vegetarier

Hausgemachte Gemüselasagne, mediterranes Tomatenragout

Gemüse,- oder Grünkernbratlinge, Limettenjoghurtsoße

Käsespätzle, Röstzwiebeln

Variation von Käse,- und Spinatknödel, brauner Butter, Kirschtomaten,
Parmesanspäne

Beilagen

Hausgemachte Eierspätzle

Kartoffelknödel, Semmelknödel

Hausgemachtes Kartoffelgratin

Pommes, Kroketten, Rösti, Herzoginkartoffeln, Country Kartoffeln

Butterreis

Frisches saisonales Marktgemüse, Ratatouille

Blaukraut oder Sauerkraut

Was Süßes zum Dessert...



Dessertteller „Hiasl Wirt“ (Frisches Saisonale Obstgarnitur, hausgemachte Schokoladenmousse, Bourbonne Vanilleeis, Topfenknödel auf Sauerkirschragout)	8,80 €
„Birne Helene“ (Williams-Christbirne mit 2 Nocken Bourbonne Vanilleeis und viel Schokoladensoße)	6,20 €
Apfelküchle im Bierteig gebacken, Vanilleeis	6,80 €
„Heiße Liebe“ (Bourbone Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen, Schlagsahne verfeinert)	5,50 €
Kleines Tischdessert (im Gläschen serviertes Mousse, Schokoladenmousse, Panna Cotta oder Himbeerquarkspeise)	5,80 €
Frische marinierte Früchte mit einer Nocke Schokoladenmousse und einer Nocke Bourbonne Vanilleeis, Sahne verfeinert	7,20 €
Topfenknödel auf Zwetschgenröster, Vanilleeis und Sahne garniert	7,50 €
Unser beliebtes Dessertbüffet (verschiedene Mousse in Gläschen serviert, frischer Mariniertes Obstsalat, Apfelküchle im Bierteig gebacken, Vanillesoße, rote Grütze, Eisbombe mit dreierlei Eissorten)	10,80 €

Mitternachtsbüffet....

Klassisches Mitternachtsbüffet (verschiedene Brotzeitplatten, Käseplatten, Räucherfischplatten, Feinkostsalate wie Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat, Bruschetta, Wiener im Blätterteig, Flammkuchen, Pizzabrötchen, Knoblauchbaguette, verschiedene Brotsorten, Butter)	15,20 €
Feurige Gulaschsuppe mit Semmel und Schwarzbrot	7,80 €
Brotzeit,- und Käseplatten, verschiedene Brotsorten, Butter	11,80 €
Bratwurstparade (gebratene und saure Fränkische Bratwürste, Sauerkraut, Nürnberger Bratwürste im Glas auf Kartoffelsalat, Schwarzbrot)	11,20 €
Verschieden belegte Häppchen (gebeizter Lachs, hausgeräucherter Schinken, feiner Käseauswahl)	Stk. 2,70 €

(Büffet bieten wir ab 25 Personen an)

Bräutentführen....

Erleben Sie die traditionelle Bräutentführung in unserem urig dekorierten Stadel. Egal ob die Braut am Nachmittag nach dem Kaffeetrinken entführt wird und die ganze Familie dabei sein kann, da Kinder direkt auf unserem großen Spielplatz und die Großeltern auf unserer schönen Terrasse der Musik lauschen können oder nach dem Abendessen im Kerzenschein, der Stadel Hof wird mit Feuerkörben dekoriert. Sie und Ihre Gäste erleben eine „Mordsgaudi“.

In unserer Pauschale enthalten sind die komplette Dekoration des Stadels, Knabbereien (Chips, Salzstängchen) eingestelltes Wasser (still + spritzig) zweierlei Weine (Rose und Weiß) von der Weingalerie Schindel, außerdem wird in der Zeit unsere freundliche Bedienung für Nachschub sorgen.

14,50 €/bestellte Person

(gilt für max. 2 Std., die Musik im Stadel ist bis max. 23.30 Uhr gestattet)

So könnte Ihr Festtag aussehen...



Beginn mit Aperitif Empfang (wahlweise Orangensaft und Aperol) 4,50 €

Kaffee und Kuchenzeit 7,50 €

Wasserpauschale (wir decken pro Platz Wassergläser und stellen den ganzen Tag über Stilles und spritziges Wasser in Karaffen ein) 6,50 €

Abendmenü

(Sie können Ihr Menü ganz individuell zusammenstellen)

Fränkische Festsuppe 7,80 €

(in Terrinen serviert)

★★★

Klassisches Salat Büffet 8,80 €

★★★

Hauptgang Büffet 28,00 €- 40,00 €

★★★

Dessertteller „Hiasl Wirt“ 8,80 €

★★★

Brautentführen 14,50 €

★★★

Klassisches Mitternachtsbüffet 15,20 €

Mit dieser Zusammenstellung beträgt der Tagespreise/ ca. 105,00 €

Getränke werden nach verbrauch berechnet

Falls Sie den Sektempfang in unserem schönen Stadel Hof möchten kommt einmalig 180,00 €
Nutzung/ Bereitstellung dazu.

Wenn Sie die Tische mit weißen/cremefarbenen Decken eingedeckt haben möchten berechnen wir p.P. 3,00 €

3 Tage vor Ihrem großen Fest geben Sie uns bitte die endgültige Personenzahl schriftlich per E-Mail an, die dementsprechend berechnet wird.

Kinder 0-3 sind frei 3-12 Jahre berechnen wir die Hälfte.

Nachtbedingungen / Regeln:

Ab 24.00 Uhr werden wir zum Schutz unserer Nachbarn die Fenster und Türen geschlossen halten, die Lautstärke der Musik muss dementsprechend angepasst werden. Die Band / DJ ist bis max. 2.00 Uhr gestattet. Das Feiern bis max. 3.00 Uhr.

Ab 1.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 120,- € berechnet, ab 2.00 Uhr 150,- € / angefangene Stunde.

Es kommen keine weiteren Kosten auf Sie zu.

In den aufgelisteten Preisen sind enthalten:

- Raummiete
- Nutzung Beamer, Leinwand, Mikro
- Benutzung des ganzen Geländes wie Spielplatz, Terrasse, Parkplatz
- Endreinigung/ Müllentsorgung
- Bedienungen
- WLAN

Die Preise können sich Inflationsbedingt anpassen

Wenn man abends nimmer heim will.....

...bieten wir Ihnen direkt im Haus neu renovierte Gästezimmer und direkt über den Hof 3 geräumige Ferienwohnungen.

- 3 Einzelzimmer ab 65,- €
 - 6 Doppelzimmer ab 90,- €
 - 1 Zwei-Bettzimmer (auseinanderstehende Betten)
 a´ 90,- €
- (Einzelnutzung, 70,- €)
- Zustellbetten 30,- €
 - Ferienwohnung Erdgeschoss Behindertengerecht ab 45,-
€/Pers.
 - (Enthalten = 1 Doppelzimmer + 1 Zwei-Bettzimmer, Wohn/Küche mit Zustellmöglichkeit von einem weiteren Bett, großes Badezimmer mit Dusche und Badewanne)
 - Ferienwohnung 1. Stock 45,- €/Pers.
 - (Enthalten = 1 Doppelzimmer + 1 Zwei-Bettzimmer, Wohnzimmer mit Zustellmöglichkeit von einem weiteren Bett, Badezimmer, Küche)
 - Ferienwohnung 2. Stock ab 45,- €/Pers.
 - (Enthalten = 2 Schlafzimmer mit jeweils 160x200 Bett, jeweils Zustellmöglichkeit,
 - Ein Badezimmer, extra Toilette, Küchenzeile)

Preise inklusive Frühstücksbüffet

Am Morgen nach der großen Sause können Sie sich dann zum Abschluss nochmal an unserem reichhaltigen Frühstücksbüffet stärken.