

*Anlässlich Ihrer geplanten Hochzeit 2021  
in der Kutschenhalle auf Kloster Banz,  
darf ich Ihnen folgendes Angebot unterbreiten:*

*(die genannten Preise sind ohne Gewähr und können sich eventuell ändern, Stand Januar 2020)*

**Freie Trauung im Innenhof:**

Zelt für freie Trauung	175,00€
Mitarbeiter für Auf- und Abbau (5 Personen werden benötigt)	35,00€/Stunde
1 Zeltmeister für Auf- und Abbau	45,00€/Stunde
Roter Teppich 25m	45,00€
Bierbank mit Husse	10,00€
Rosenbogen	45,00€
Altar/Rednerpult	25,00€
Mitarbeiter für Auf- und Abbau des Equipments	35,00€
Lautsprecher und Technik	55,00€

**Sektempfang:**

Sektpauschale (verschiedene Sektvarianten)	6,50€/Person
Glas Hausmarke Sekt	3,10€
Glas Hausmarke Sekt-Orange	3,20€
Glas Hausmarke Sekt mit verschiedenen Aromen	3,30€
Glas Rotkäppchen Fruchtsecco alkoholfrei 0,2l	5,00€
Sektglas Orangensaft	2,10€

**Häppchen zum Sektempfang: (optional auch als Catering nach der Kirche)**

Pauschale für Häppchen (ca. 3 - 4 Teile pro Person) oder Einzelbestellung siehe „Angebot Fingerfood“ im Anhang	8,50€/Person
---	--------------

**Kaffeetafel im Innenhof:**

Biertischgarnitur mit Lehne	5,00€
Tafeldecke für Biertisch	5,50€
Sitzauflagen für Bierbank	3,00€
Banketttisch mit 6 Bankettstühlen	10,00€
Tafeldecke für Banketttisch	5,50€
Stuhlhusse für Bankettstuhl	5,50€
Mitarbeiter für Auf- und Abbau der Kaffeetafel im Innenhof	35,00€/Stunde

**Kaffee & Kuchen:**

Kaffeepauschale (Filterkaffee, Cappuccino, Espresso, Kakao, Tee) gültig nur über die Kaffeezeit, danach Regelpreise	5,50€/Person
1l Kanne Kaffee	13,00€
Milchkaffee	3,30€
Cappuccino	3,30€
Espresso	2,60€
Latte Macchiato	3,60€
Pott Tee	3,30€
Kakao	3,30€

*Hochzeitstorte & Kuchen vom Büffet (können von Ihnen gebracht werden)  
Unser Kuchenangebot finden Sie im Anhang*

## **Abendessen:**

Hochzeitsuppe (in Terrinen am Tisch serviert)	4,20€/Port.
Rinderkraftbrühe mit Leber-, Mark- und Grießklößchen, Eierstich, Gemüsekonfit und Backerbsen	
Für Vegetarier: Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons	4,50€/Port.
***	
Als Tellerportion am Tisch serviert:	
Kleiner, bunter Salatteller mit Kräuter-Croutons an Senf Dressing	3,90€/Port.
oder	
Salatbüffet	
Rohkostsalate	3,50€/Per.
mit Senf Dressing und Kräuter-Joghurt Dressing	
+ zusätzlich 3 Toppings nach Wahl, wie z. Bsp. Speckkrusteln, Kräuter-Croutons, Zwiebeln, Thunfisch, Schafskäsewürfel, Käsewürfel, Mozzarellakugeln, etc.	1,50€/Per.
oder	
Mediterranes Vorspeisenbüffet (kann auch auf Platten am Tisch serviert werden):	
Tomaten-Mozzarella-Platte	6,90€/Portion
mit Basilikum Pesto und Balsamico Creme	
Tomaten-Büffel-Mozzarella-Platte	8,90€/Portion
mit Basilikum Pesto und Balsamico Creme	
Melonenschiffchen mit rohem Schinken	4,90€/Schiffchen
Gegrilltes, mariniertes, mediterranes Gemüse & Antipasti	5,90€/Portion
Vitello tonnato	13,90€/Portion
Gesottenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern	
Schweinefilet nach „Vitello Art“ mit Thunfischsoße und Kapern	12,90€/Portion
Rindercarpaccio auf Rucola mit Grana Padanospäne und Olivenöl	14,90€/Portion
Tranchen vom hausgebeizten Nordmeerlachs mit Schmand Dip	10,50€/Portion
Gegrillte Feigen, Aprikosen und Datteln im Räucherbauchmantel	3,90€/Portion
Buscetta	1,90€/Stück
Brotkorb mit mediterranem Partygebäck	kostenfrei
***	
Hauptgang als Büffet serviert (bei Plattenservice am Tisch - Aufpreis 1,00/Portion):	
Knusprige Gänse/Entenbrust in Beifußjus	15,90€/Portion
mit Wirsing und Thüringer Kartoffelklößen	
Hähnchen „Roma“	11,50€/Portion
Hähnchenbrust natur,	
gefüllt mit Frischkäse, rohem Schinken und Tomatenwürfel	
in einer leichten Frischkäse-Kräuter-Soße	
Rinderrahmbraten mit gebratenen Egerlingen,	13,50€/Portion
dazu servieren wir Blaukraut und Semmelkloßtaler	
Kalbsrahmbraten mit gebratenen Champignons,	13,90€/Portion
dazu servieren wir Wirsing und Kartoffelklöße	
Rehrbraten vom heimischen Wild mit gebratenen Egerlingen,	16,90€/Portion
Preiselbeeren, Speck-Rosenkohl und Butterspätzle	
Lammhaxenfleisch in Thymianjus	15,90€/Portion
mit Speckbohnen und hausgemachtem Kartoffelgratin	
„Osso bucco“	13,90€/Portion
mit Wurzelgemüsewürfeln und Tomaten geschmorte	
Kalbsbeinscheiben in einer würzigen Bratenjus	
mit mediterranem Ofengemüse und Kräuter-Ofenkartoffeln	

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm und Champignonrahm mit frischem Marktgemüse, Kartoffelkroketten und Butterspätzle	14,90€/Portion
In frischen Kräutern und Knoblauch gebratenes Filet vom Knurrhahn/Tilapia oder Zander an Limetten-Körner-Butter, dazu servieren wir mediterranes Gemüse und Kräuter-Ofenkartoffeln	15,50€/Portion
<i>Show-Cooking am Büffet:</i>	
Roastbeef unter der Senf-Kräuter-Kruste im Ganzen gebraten und am Büffet tranchiert an Thymianreduktion mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Herzoginkartoffeln	23,90€/180g
Schweinefilet im Räucherbauchmantel, im Ganzen gebraten und am Büffet tranchiert in Pfefferrahm und Champignonrahm mit frischem Marktgemüse, Kartoffelkroketten und Butterspätzle	15,90€/Portion
Lende „Toskana“ mit Speck umwickeltes Schweinefilet und im Ganzen gebraten in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Ofengemüse und Tagliatelle	15,90€/Portion
Marinierte Gambas am Büffet zubereitet mit Karottenblumen und Zuckerschoten, dazu reichen wir Tagliarini	22,90€/Portion
Tagliatelle aus dem Parmesanlaib am Büffet zubereitet mit hausgemachtem Basilikum Pesto oder mit Chili & Knoblauch aromatisiertes natives Olivenöl & gegrillten Cocktailtomaten	13,90€/Portion
wahlweise mit marinierten, gegrillten Gambas	2,60€/Stück
***	
Panna Cotta mit Fruchtpüree im Gläschen	3,00€/Glas
Mousse au Chocolat im Gläschen	3,10€/Glas
Fruchtcreme mit Früchten nach Wahl im Gläschen	3,00€/Glas
Amarettini-Mascarpone-Creme mit Kirschen im Gläschen	3,20€/Glas
Eisbüffet mit frischen Früchten	5,90€/Port.
Obstplatte mit frischen, filetierten Früchten	4,90€/Port.
<b>Kinderermäßigung:</b>	
Getränkepauschale	12,50€
Menüpreis bis 3 Jahre	Kostenfrei
Menüpreis bis 6 Jahre	5,00€/Kind
Menüpreis bis 12 Jahre	50%
Extra Kindermenü vom Büffet: (wahlweise Nudeln mit Tomatensoße, Spätzle mit Rahmsoße, paniertes Schnitzel mit Pommes, Chicken nuggets mit Pommes oder Pfannkuchenfluffies mit Apfelmus)	7,00€/Kind
<b>Zu später Stunde:</b> (man rechnet im Regelfalle für die Hälfte der Gäste)	
Käsebrett mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten	9,90€/Port.
Gemischte Platte mit fränkischen Schinken- und Salamisorten	9,90€/Port.
Mett-Igel vom Rind	8,90€/Port.
Platte mit hausgebeiztem Nordmeerlachs und Sauerrahm Dip	10,50€/Port.
Gulaschsuppe/Chili con Carne aus dem Kessel an offener Feuerstelle im Innenhof	5,90€/Port.
Mini-Currywurst	1,80€/Stück
Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Baguettebroten und Partybrötchen	inklusive

## **Getränke:**

### *Getränkepauschale*

<i>für Wasser, Softdrinks, Saftschorlen und Bier (bis 24.00 Uhr)</i>	<i>25,00€/Person</i>
<i>+ zusätzlich Wein (bis 24.00 Uhr)</i>	<i>32,50€/Person</i>
<i>+ zusätzlich eine Schnapsrunde nach dem Essen</i>	<i>35,00€/Person</i>
<i>für Wasser, Softdrinks, Saftschorlen und Bier (open End)</i>	<i>30,00€/Person</i>
<i>+ zusätzlich Wein</i>	<i>36,00€/Person</i>
<i>für "Rundumsorglos-Getränkepaket" (open End)</i>	<i>43,50€/Person</i>
<i>Wasser, Softdrinks, Saftschorlen, Bier, Wein, Schnaps und Longdrinks</i>	

<i>Cocktail mit oder ohne Alkohol</i>	<i>7,20€</i>
<i>Longdrink (Havana-Cola, Vodka-Kirsch, Gin Tonic, etc.)</i>	<i>6,20€</i>
<i>Hugo, Lillet Wildberry, Aperetivo rossato oder Aperol sprizz</i>	<i>5,10€</i>
<i>Schnaps</i>	<i>3,30€</i>

## **Räumlichkeiten & Sonstiges:**

<i>Miete Kutschenhalle (Mindestumsatz 8000€ exklusive Miete)</i>	<i>650,00€</i>
<i>Zusätzliche Serviceleistung ab 2.00 Uhr (inklusive Abbau)</i>	<i>150,00€/angefangene Stunde</i>
<i>Nutzung der Kaffeemaschine in der Kutschenhalle</i>	<i>50,00€</i>
<i>Runder Tisch (Platz für ca. 10 Personen)</i>	<i>35,00€</i>
<i>Tischdecke für runden Tisch</i>	<i>19,50€</i>
<i>Tafeldecke für Hochzeitstisch oder Blocktafeln inklusive Reinigung</i>	<i>5,50€</i>
<i>Büffeltischdecke inklusive Reinigung</i>	<i>4,50€</i>
<i>Stoffserviette gefalten, inklusive Reinigung</i>	<i>2,90€</i>
<i>Papierserviette gefalten zum Mittag- bzw. Abendessen</i>	<i>0,90€</i>
<i>Papierserviette gefalten zum Kaffee</i>	<i>0,60€</i>
<i>Papierserviette zum Büffet um Mitternacht</i>	<i>0,20€</i>
<i>Servicekunde für das Falten von mitgebrachten Servietten</i>	<i>35,00€/Stunde</i>
<i>Stuhlhusse inklusive Reinigung</i>	<i>5,50€</i>
<i>Steh Tisch inklusive Husse und Reinigung</i>	<i>12,50€</i>
<i>Biertischgarnitur inklusive Husse und Reinigung</i>	<i>20,00€</i>
<i>Kinderecke mit Kindertisch und Stühlen</i>	<i>15,00€</i>
<i>Staffelei zum Aufstellen des Tischplanes</i>	<i>10,00€</i>
<i>Rosenbogen vor dem Eingang</i>	<i>45,00€</i>
<i>Roter Teppich ca. 25m</i>	<i>45,00€</i>
<i>Feuerkorb</i>	<i>35,00€</i>
<i>Holz für Feuerkorb</i>	<i>10,00€</i>
<i>Zertifizierter Barkeeper für Cocktailbar (22.00 - 2.00 Uhr)</i>	<i>180,00€</i>
<i>Nutzung von Beamer und Leinwand</i>	<i>55,00€</i>

### **Zusätzliche Serviceangebote:**

<b>Vor der Kirche: Wird von unserem Personal jedem Gast überreicht</b>	9,50€/Stück
Kleine Tasche aus Papier mit der Aufschrift „Schön, dass du da bist!“ mit folgendem Inhalt: Kleine Flasche Mineralwasser Snickers mit Banderole „Wenn’s mal wieder länger dauert“ Taschentuch mit Banderole „Freudentränen - Namen des Brautpaares und Hochzeitsdatum“ Organza Säckchen mit Reiskörner zum Werfen nach der Trauung	

### **Gastgeschenke:**

Überraschungsei	1,00€/Stück
Handgemachte Seifen mit Sisal-Aufhänger	6,50€/Stück
Kleine hausgemachte Marmelade	3,00€/Glas
Kleine Herzflasche mit Korken gefüllt mit 200 ml hausgemachtem Eierlikör	6,90€/Stück
Kleines Reagenzglas mit Blumensamen	4,50€/Stück
Kleine „Lebkuchen-Herzerl-Brosche“ aus Moosgummi mit dem Namen des Gastes beschriftet und dekoriert (wären auch optimal als Platzkarten)	6,90€/Stück
Beschriftete Etiketten mit einem passenden Spruch oder den Namen des Brautpaares und das Hochzeitsdatum	0,60€/Stück

### **Candy- oder Salty Bar:**

Holzleiter als Regal	40,00€
Verschiedene Holzkisten und Weinkisten	6,00€/Stück
Verschieden große Glasbehälter für süße & deftige Snacks	Groß 4,00€/Stück Mittel 3,00€/Stück Klein 2,00€/Stück
Füllung für Candy- und Salty Bar	Glasschalen 3,50€/Stück Preis je nach Auswahl

### **Whisky & Zigarren Lounge:**

Verschiedene Sorten von Zigarren und Zigarillos in einer dekorativen Zigarrenbox	Preis je nach Inhalt und Menge
Verschiedene Whiskysorten und Cognac	Preis je nach Sorte und Menge

### **Hangover-Kit für Ihre Gäste:**

Flasche Mineralwasser mit einer Aspirin-Brausetablette und einem Kaugummi. Die Wasserflasche erhält eine spezielle Banderole mit der Aufschrift „Liebe ist die beste Medizin! Aber das sollte Dir auch dabei helfen!“	5,50€/Stück
--	-------------

### **Toilettenkörbchen:**

Für Damen mit Deo, Haarbürste, Haarspray, Pflaster, Nagelschere, Tampon, Binden, etc.	Preis je nach Inhalt
Für Herren mit Deo, Handcreme, Kondome, etc.	Preis je nach Inhalt