



Event-Scheune 2022 - Tagungspauschale „Comfort“

Hauptspeise wahlweise:

- Leckere Spinatknödel an feiner Parmesansoße **vegetarisch**
 - Gemüselasagne mit Käse gratiniert **vegetarisch**
 - Bergkäsenocken mit Kräuterrahmsauce **vegetarisch**
 - Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeisoße **vegetarisch**
 - Fränkische Bratwürste mit fränkischem Kartoffelsalat
- (Alternative Gerichte gegen Aufpreis gemäß „Speisekarte Event-Scheune“)

**Dessert im Gläschen wahlweise:

- Cocosmilchreis mit Mango Püree **vegan**
- Frischer Obstsalat mit Maraschino **vegan**
- Mascarponecreme mit Aprikosenragout
- Stracciatella Mousse auf knusprigen Boden mit Kirschsauce überzogen
- Mousse au Chocolat mit Früchten
- Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz und Mirabelle
- Himbeer-Ragout mit Frischkäsecreme und frischer Minze

Gerne können Sie die Verpflegung an die Bedürfnisse Ihrer Tagungsteilnehmer anpassen und alternative oder ergänzende Speisen wählen. Siehe dazu die nachfolgenden Extras & Optionen sowie unsere Speisekarte.

Extras & Optionen

Nettopreise (zzgl. der gültigen MwSt.)

	Aufpreis
<u>Getränkepauschalen</u>	
„Komfort“ Preis pro Person inkl. Filterkaffee & Tee aus der Thermoskanne sowie Wasser (medium und still) während der Tagung und einem alkoholfreies Kaltgetränk während der Mittagspause (NOW-Getränk, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Apfelsaftschorle oder Apfel-Holunder-Schorle)	19,08 €
„Komfort-Plus“ Preis pro Person inkl. Filterkaffee und Tee aus der Thermoskanne sowie alkoholfreie Kaltgetränke während der Tagung und dem Mittagessen, sowie einem Espresso nach dem Mittagessen	25,00 €
<u>Ausstattung</u>	
Flipchart Leihgebühr pro Stück – max. 4 Flipcharts erhältlich	4,20 €
Pinnwand Leihgebühr pro Stück – max. 9 Stück erhältlich	4,20 €
<u>Eventkosten</u>	
Feuerschale Pauschale je Feuerstelle	50,00 €
Bogenschießen Gruppe von 12-16 Personen, Preis pro Person ab	30,00 €
Teamolympiade Preis pro Person	35,00 €
Aufpreis Einbeziehung Traktor in Teamolympiade einmalige Pauschale	80,00 €



Speisekarte

Nettopreise pro Person (zzgl. der gültigen MwSt.)

	Aufpreis
<u>Pausenverpflegung</u>	
Obstkorb	2,20 €
Brainfood	3,80 €
<u>Warme Vorspeisen</u>	
Orangen-Chili Süppchen mit Garnelen	4,03 €
Gulaschsuppe vom Rind	4,03 €
Bayerische Leberknödelsuppe	4,03 €
<u>Kalte Vorspeisen</u>	
Stadtwurst mit Musik	4,20 €
Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse vegetarisch	5,04 €
Eingelegtes Gemüse mit Balsamico & Kräutern an feinem Olivenöl vegetarisch	5,04 €
Marinierter Tomatensalat mit Büffelmozzarella & Kräuter-Pesto Topping vegetarisch	5,04 €
Coppa und Parmaschinken mit Melonenstreifen	5,88 €
Rindercarpaccio mit wildem Rucola, gehobeltem Parmesan & Balsamicoreduktion	7,56 €
<u>Hauptspeisen vom Schwein</u>	
Jungschweinfilet gebraten im frischen Kräutermantel mariniert an feiner Kräutersoße	6,30 €
Knusprig gegrillte Mini Schäufole mit deftiger Bratensoße	4,20 €
Krustenbraten mit würziger Bratensoße und fränkischem Krautsalat	1,68 €
Schweinehaxe mit Biersoße	1,68 €
<u>Hauptspeisen vom Rind</u>	
Rinderschmorbraten mit Frankenweinsauce	5,04 €
Ochsenbraten mit Wacholder-Rotwein-Soße	5,04 €
Sauerbraten mit dunkler Bratensoße	5,04 €
Lasagne mit Rinderbolognese und Käse gratiniert	0,42 €
<u>Hauptspeisen vom Kalb</u>	
Kalbstafelspitz mit einer Edelpilzrahmsauce	7,56 €
Saltim Bocca an Zitronen-Weißwein-Butter	7,56 €
Kalbshaxe	4,62 €
<u>Hauptspeisen vom Geflügel</u>	
Putenroulade mit leckerer Gemüsefüllung und Estragonsauce	5,04 €
Zitronen-Thymian Hähnchenfilet	4,20 €
Knuspriges Putenschnitzel mit Zitronenecken	0,84 €
<u>Hauptspeisen vom Fisch</u>	
Zanderfilet mit Koriander Weißwein Sauce	8,82 €
Lasagne mit frischem Lachs und Blattspinat	2,52 €

Beilage im Preis des Hauptganges enthalten:

Mini-Kartoffelklöße, Semmelknödel, Halbwilder Reis, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Mediterranes Schmorgemüse, Sahniges Kartoffelgratin, Penne oder Fränkischer Kartoffelsalat