

## Event-Scheune 2023 - Tagungspauschale „Comfort“

### Suppe der Saison

#### 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 Kirschoße 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
<b><u>Getränkepauschalen</u></b>	
„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)	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 €
<b><u>Ausstattung</u></b>	
Flipchart Leihgebühr pro Stück – max. 4 Flipcharts erhältlich	4,20 €
Pinnwand Leihgebühr pro Stück – max. 9 Stück erhältlich	4,20 €
<b><u>Eventkosten</u></b>	
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 €

## Event-Scheune Speisekarte 2023

Alternative Gerichte gegen Aufpreis – gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot

### **Pausenverpflegung**

Obstkorb

Brainfood

### **Warme Vorspeisen**

Orangen-Chili Süsschen mit Garnelen

Gulaschsuppe vom Rind

Bayerische Leberknödelsuppe

### **Kalte Vorspeisen**

Stadtwurst mit Musik

Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse **vegetarisch**

Eingelegtes Gemüse mit Balsamico & Kräutern an feinem Olivenöl **vegetarisch**

Marinierter Tomatensalat mit Büffelmozzarella & Kräuter-Pesto Topping **vegetarisch**

Coppa und Parmaschinken mit Melonenstreifen

Rindercarpaccio mit wildem Rucola, gehobeltem Parmesan & Balsamicoreduktion

### **Hauptspeisen vom Schwein**

Jungschweinfilet gebraten im frischen Kräutermantel mariniert an feiner Kräutersoße

Knusprig gegrillte Mini Schäufole mit deftiger Bratensoße

Krustenbraten mit würziger Bratensoße und fränkischem Krautsalat

Schweinehaxe mit Biersoße

### **Hauptspeisen vom Rind**

Rinderschmorbraten mit Frankenweinsauce

Ochsenbraten mit Wacholder-Rotwein-Soße

Sauerbraten mit dunkler Bratensoße

Lasagne mit Rinderbolognese und Käse gratiniert

### **Hauptspeisen vom Kalb**

Kalbstafelspitz mit einer Edelpilzrahmsauce

Saltim Bocca an Zitronen-Weißwein-Butter

Kalbsaxe

### **Hauptspeisen vom Geflügel**

Putenroulade mit leckerer Gemüsefüllung und Estragonsauce

Zitronen-Thymian Hähnchenfilet

Knuspriges Putenschnitzel mit Zitronenecken

### **Hauptspeisen vom Fisch**

Zanderfilet mit Koriander Weißwein Sauce

Lasagne mit frischem Lachs und Blattspinat

### Beilagen:

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