

## Event-Scheune 2025 Tagungspauschale „Comfort“

Ankommen – Aufladen - Anpacken – Entspannen – Genießen – Erfolge verbuchen

<input checked="" type="checkbox"/>	Tagen in der urigen Event-Scheune
<input checked="" type="checkbox"/>	Teamarbeit & Entspannen im idyllischen Biergarten unter schützenden Sonnenschirmen am Ufer der Bibert
<input checked="" type="checkbox"/>	Dauer der Veranstaltung bis zu 9 Stunden
<input checked="" type="checkbox"/>	Professionelle Tonanlage mit Funkmikrofon
<input checked="" type="checkbox"/>	W-LAN Nutzung
<input checked="" type="checkbox"/>	Laser-Beamer & Leinwand (Tuchmaß 270 x 200 cm)
<input checked="" type="checkbox"/>	1 Flipchart
<input checked="" type="checkbox"/>	1 Pinnwand
<input checked="" type="checkbox"/>	professionell ausgestatteter Moderatorenkoffer
<input checked="" type="checkbox"/>	Begrüßungsimbiss inkl. Brezeln & Butter am Morgen
<input checked="" type="checkbox"/>	Mittagsbuffet inkl. Suppe der Saison, Hauptspeise* mit buntem Blattsalat an Zwiebel-Senf-Dressing, Dessertauswahl „3 aus 7“**
<input checked="" type="checkbox"/>	Kuchen am Nachmittag

\*Hauptspeise wahlweise:

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

\*\*Enthalten Dessert im Gläschen

(Bitte wählen Sie max. 3 Desserts aus nachfolgender Auswahl aus):  
Cocosmilchreis mit Mango Püree **vegan**  
Frischer Obstsalat mit Maraschino **vegan**  
Mascarponecreme mit Aprikosenragout  
Stracciatella Mousse auf knusprigen Boden mit Kirschoße überzogen  
Mousse au Chocolate mit Früchten  
Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz und Mirabelle  
Himbeer-Ragout mit Frischkäsecreme und frischer Minze

Zzgl. Tagungsgetränke - Abrechnung aller Getränke gemäß tatsächlichem Verbrauch auf Grundlage der bei der Veranstaltung gültigen Getränkepreisliste (Getränkepauschalen gegen Aufpreis buchbar siehe „Extras & Optionen“ auf Seite 2)

Nettopreis pro Person:

Gruppe 31-36 Personen     89,00 €  
Gruppe 25-30 Personen     102,00 €

Gerne können Sie die Tagungspauschale an die Bedürfnisse Ihres Teams anpassen.  
Siehe „Extras und Optionen“ sowie „Speisekarte“ auf den folgenden Seiten



## Event-Scheune 2025 Extras & Optionen

Nettopreise (zzgl. der gültigen MwSt.)

	Preis
<u>Getränkepauschalen</u>	
„Komfort“ Aufpreis 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)	21,00 €
„Komfort-Plus“ Aufpreis pro Person inkl. Filterkaffee und Tee aus der Thermoskanne sowie alkoholfreie Kaltgetränke während der Tagung und dem Mittagessen, sowie einem Espresso nach dem Mittagessen	27,50 €
<u>Pausenverpflegung</u>	
Obstkorb Preis pro Person	3,00 €
Brainfood (z.B. Joghurt im Glas mit Beerenhaube) Preis pro Person	4,20 €
<u>Ausstattung</u>	
Flipchart Leihgebühr pro Stück – max. 4 Flipcharts erhältlich	9,45 €
Pinnwand Leihgebühr pro Stück – max. 9 Stück erhältlich	9,45 €
<u>Eventkosten</u>	
Feuerschale Nutzungsgebühr je Feuerstelle	54,62 €
Bogenschießen Gruppe 25-36 Personen Pauschale	627,00 €
Teamolympiade Preis pro Person	40,25
Aufpreis Einbeziehung Traktor in Teamolympiade einmalige Pauschale	90,00 €

## Event-Scheune 2025 Speisekarte

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

### **Pausenverpflegung**

Obstkorb

Brainfood

### **Warme Vorspeisen**

Orangen-Chili Süppchen 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