

Menü- und Buffetvorschläge

Erläuterung und Inhalt

Unsere Menüvorschläge sind Ideen und Anregungen unseres Küchenchefs zu bestimmten Themen. Diese können entsprechend Ihrer Wünsche auch miteinander kombiniert werden. Unser Küchenchef kalkuliert Ihnen dann einen neuen Preis. Gerne erstellen wir Ihnen auch einen Menüvorschlag nach Ihren Vorstellungen. Bitte beachten Sie, dass wir aus kalkulatorischen Gründen **Buffets erst ab einer Mindestteilnehmerzahl von 30 Personen** anbieten können.

Thema	Beschreibung	Seite
1	Allgemeine Hinweise	2
2	Menüvorschläge nach Themen	3 – 8
3	ARVENA Hochzeitsarrangement	9
4	Buffetvorschläge	10 – 12
5	Grillabend auf der Terrasse	13
6	Weihnachtliche Vorschläge	14 – 18
7	Für den Stehempfang	19
8	Erweiterter Stehempfang mit Flying Buffet	20 – 21
9	Imbissvorschläge	22 – 25
10	Weinempfehlung	26
11	Bankettweine allgemein	27 – 28
12	Allgemeine Geschäftsbedingungen	29

Menü- und Buffetvorschläge

Wichtige Erläuterungen zu unseren Menüpreisen

In unseren Menüpreisen sind folgende Sonderleistungen enthalten:

- ✚ Die Raummiete für den ausgewählten Veranstaltungsraum.
- ✚ Weitere Räume gegen Aufpreis möglich.
- ✚ Hochzeitspaare erhalten von uns eine Übernachtung im Hochzeitszimmer als Geschenk. Ab 30 Personen.
- ✚ Hauseigener Blumenschmuck: Wir dekorieren Ihre Veranstaltung nach Rücksprache mit Ihnen und unserem Floristikpartner mit frischen Blumen. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand.
- ✚ Hauseigene Menükarten: Aufdruck mit Namen oder Bildern gegen Aufpreis von 1,00 € pro Karte möglich.
- ✚ Die Menüpreise sind immer für ein einheitliches Menü für alle Gäste unabhängig der Personenzahl kalkuliert.
- ✚ Die Tische werden klassisch mit Kerzen eingedeckt. Gerne erstellen wir Ihnen einen Tischplan.
- ✚ Büffetpreise sind ab 30 Personen kalkuliert. Weniger Personen sind nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef möglich.
- ✚ Servicepersonal bis 01.00 Uhr morgens. Danach berechnen wir pro Stunde und Mitarbeiter € 45,00.
- ✚ Stromnutzung: Für den Stromverbrauch der Band oder des DJ berechnen wir pauschal € 25,00 pro Veranstaltung.

Menü- und Buffetvorschläge

Regionales Menü 1 (klassisch)

Blattsalate der Saison
mit Speck und Croûtons



Schweinelendchen altfränkisch in Majoran-Sauce
mit Kroketten und glasierten Karotten



Fränkische Zimtzwetschgen mit Walnusseis

24,50 € pro Person

3

Regionales Menü 2 (Bayreuth)

Festtagssuppe mit Einlage



Bayreuther Krustenbraten in Weißbiersauce
mit rohen Klößen und Wirsinggemüse



Apfelküchle mit Vanilleeis

19,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Regionales Menü 3 (Fränkische Schweiz)

Leberknödelsuppe



Knuspriges Schäufole (Schweineschulter)
in Naturjus mit Kartoffelkloß und Kraut



Rahmeis mit heißen Waldfrüchten

21,50 € pro Person

4

Regionales Menü 4 (Mainfranken)

Fränkische Fischsuppe mit Knoblauchcroûtons



Zander aus der Mainschleife auf Senfspinat
in Rieslingsauce mit Butterkartoffeln



„Fränkisches Birnla“ mit Schoko

27,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Internationales Menü 5 (Italien klassisch)

Antipasti



Saltimbocca alla Romana
mit Rosmarinkartoffeln und Broccoli



Panna Cotta mit Himbeermark

26,50 € pro Person

Internationales Menü 6 (Italien extra)

5

Tomatenrahmsuppe mit Parmesan



Scampis auf Safran-Risotto



Ossobuco vom Kalbsbäckchen mit Römischen Nocken



Tiramisu mit marinierten Früchten

34,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Internationales Menü 7 (Österreich)

Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen



Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren



Palatschinken mit Rahmeis

29,50 € pro Person

6

Internationales Menü 8 (Frankreich)

Fenchelsüppchen mit Pernod



Ente à l'Orange mit Kartoffelgratin
und glasiertem Marktgemüse



Mousse au Chocolat

29,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Saisonales Menü 9
(Januar bis März)

Speckknödelsuppe



Geschmorte Rinderschulter „Modern Style“
mit Kartoffelsoufflé und Wurzelgemüse



Bayerische Mandelcreme

26,50 € pro Person

Saisonales Menü 10
(April bis Juni)

7

Fränkischer Spargelsalat mit Ei und Kresse



Spargelrahmsuppe mit Mandelsahne



Schweinemedallions im Speckmantel auf Spargelstangen
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln



Frische Erdbeeren mit Zitronensorbet

35,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Saisonales Menü 11 (Juli bis September)

Bunter Sommersalat mit Wildkräutern
in Himbeerdressing



Perlhuhnbrüstchen mit Grillgemüse
und Kräuterbaguette



Exotischer Fruchtsalat mit Yuzu-Sorbet

26,50 € pro Person

8

Saisonales Menü 12 (September bis Dezember)

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit Speck, Walnüssen und Croûtons



Steinpilzconsommé mit Grießnockerln



Rehbraten in Wacholderrahmsoße
mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und zweierlei Klößen



Dessertteller ARVENA
(3 Komponenten)

36,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

- ✓ **Aperitif**
(Prosecco pur oder mit Orangensaft)
- ✓ **Kaffee & Kuchen**
Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee und Kakao,
dazu eine Auswahl an verschiedenen Kuchen und Torten
- ✓ **Hochzeitsbuffet oder 4-Gang-Menü**
Nach Absprache mit dem Küchenchef
- ✓ **Getränke von 16.00 bis 24.00 Uhr**
Alkoholfreie Getränke, Biere (Pils und Weißbiere) sowie ein Weiß- und ein Rotwein.
Nach dem Essen auch Kaffee/Tee, Cappuccino oder Espresso
- ✓ **Mitternachtsimbiss**
Nach Absprache mit dem Küchenchef
- ✓ **Blumendekoration**
Kleine Blumenvase mit einer frischen Schnittblume pro Tisch
- ✓ **Menükarten und Kerzen auf den Tischen**
- ✓ **Hochzeitsuite**
Dem Hochzeitpaar stellen wir gerne kostenfrei eine unserer Junior-Suiten zur Verfügung inkl. reichhaltigen Frühstücks vom Buffet.



Der Preis beträgt 95,00 € pro Person.

Ab 24.00 Uhr werden die Getränke nach Verbrauch berechnet. Getränke außerhalb der Pauschale (Spirituosen etc.) werden ebenfalls nach Verbrauch berechnet.

Menü- und Buffetvorschläge

Franken kulinarisch

Blattsalate in Peterlidressing mit Speck und Brotbröckala

Gurkensalat, Rettichsalat, Bohnensalat, Karottensalat,

Krautsalat und Tomatensalat

Räucherforelle mit Meerrettich

Eingelegtes Heringsfilet mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sahne

Kalter Braten mit Essiggemüse

Traditioneller Wurstsalat von weißer und roter Stadtwurst

Hackepeter mit Zwiebeln und Paprika

Gemischter Brotkorb mit Laugengebäck und Landbutter



Knoblauchsländer Kartoffelsuppe



Nürnberger und Bayreuther Bratwürste auf frischem Fasskraut

Ganze knusprige Schweineschulter und Kalbshaxen in Malzbiersauce

Main-Zander gebraten in Würzburger Rieslingsauce

Gemüsestrudel mit Wiesenkräutersauce

Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Kartoffelsalat

Spinat und glasiertes Knoblauchsländer Gemüse



Gemischte Eisplatte

Fränkische Beerencreme

Apfelküchlein mit Lavendelzucker

Nusspfannkuchen mit Vanillesauce

10

34,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Italienische Genusswelt

Rucola in Balsamico-Dressing mit Parmesansplittern
Gemischte Antipasti von gebratenen Champignons,
Zucchini mit Kräutern, Auberginenröllchen, zweierlei Paprika
Tomaten und Mozzarella Salat
Salat von Meeresfrüchten mit Limetten und feinem Olivenöl
Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce
Parmaschinken mit Honigmelone
Ciabatta und Oliven-Dips



Minestrone



Saltimbocca alla Romana in Salbeijus
Hähnchen „Toskanische Art“ mit Tomaten und Oliven
Doradenfilet mit Rosmarin gebraten
Penne Arrabiata
Römische Polenta, Rosmarinkartoffeln, Safran-Risotto
Romanesco und Bohnengemüse



Italienische Käseauswahl mit Trauben



Gemischtes Eis
Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersauce
Schokoladen-Profiteroles

39,50 € pro Person
(ohne Käseauswahl zu 34,50 € pro Person)

Menü- und Buffetvorschläge

Europäische Klassiker

Salatbuffet nach Saison mit verschiedenen Dressings

Norwegischer Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Auswahl an spanischen Tapas mit Saucen

Europäische Auswahl von rohen Schinken

mit Feigen und Melone

Brotspezialitäten

Frische Salzbutter



„Elsässer“ Zwiebelsuppe



Rinderfiletstreifen Stroganoff

Geschmorte Ente in Orangesauce

Felchenfilet vom Bodensee in Mandelbutter gebraten

Spinat-Ricotta-Ravioli

Glasierte Vanillekarotten und Broccoli

Feine Nudeln, Basmatireis, Butterkartoffeln



Europäische Käseauswahl

mit Nussbrot



Mousse au Chocolat

Champagnercreme

Tarte Tartin

Gemischte Eisplatte

44,50 € pro Person

(ohne Käseauswahl zu 38,50 € pro Person)

12

Menü- und Buffetvorschläge

ARVENA Grillbuffet (bis max. 100 Personen)

Knackiger Eisbergsalat Cäsar
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Gebratene Champignons in Balsamico
Gegrillte Paprika in feinem Olivenöl
Pikant marinierte gegrillte Zucchini
Salat von Meeresfrüchten mit Limette
Ciabatta mit Oliven-Dips
Knoblauchbaguette



Bratwürste

Verschieden marinierte Schweinenackensteaks
Gemischte Mittelmeerfische
Scampi-Spieße
Hähnchenbrustfilets im Pancettamantel
Lammkoteletts mit Rosmarin



Verschiedene Dips und Kräuterbutter
Fränkischer Kartoffelsalat
Ofenkartoffeln mit Sauercreme
Buttermaiskölbchen



Gemischte Eisplatte
Salat von frischen Früchten fein mariniert
Gebäck aus der Pâtisserie

36,50 € pro Person (ohne Lamm)
39,50 € pro Person (mit Lamm)

Sollte das Wetter einen Aufbau im Freien nicht zulassen, so werden alle Speisen in Buffetform gereicht – die Grillladen kommen frisch vom Grill.

Menü- und Buffetvorschläge

Weihnachtsmenü 1

Weißer Petersilienwurzelsuppe mit Crème Fraîche



Ochsenfilet am Stück gebraten in Rotwein-Schalottensauce
mit Malakoffkartoffeln und frischem Gemüse vom Markt



Lebkucheneis auf Omas Rumzwetschgen

34,50 € pro Person

Weihnachtsmenü 2

Bunter Wintersalat mit Streifen vom hausgebeizten Lachs



Adventssuppe



Zweierlei Filets mit Saucenduet
dazu Bohnengemüse und Kartoffelgratin



Florentiner Parfait auf Birnenkaramell

36,50 € pro Person

14

Menü- und Buffetvorschläge

Weihnachtsmenü 3

Wildkraftbrühe mit Gemüserauten
und Pistazienklößchen



Bauernente aus dem Rohr
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß



Zimtparfait im Marzipanmantel
auf Glühweinsöße

29,50 € pro Person

15

Fränkisches Weihnachtsmenü

Feldsalat mit Speck und Croutons



Schweinelendchen mit Backpflaumen
Broccoli mit Mandeln und Schupfnudeln



Lebkuchenmousse auf Gewürz-Orangen

26,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Fränkisches Gansmenü

Gänsekleinsuppe



Fränkische Bauerngans mit Apfelrotkohl
Maronen und Klobß



Hagebuttensorbet mit warmem Schokoauflauf

31,50 € pro Person

Klassisches Weihnachtsmenü

Kartoffelrahmsuppe mit Trüffelöl



Wildlachsfilet in Meerrettichkruste auf Blattspinat



Hirschmedaillon in Wacholderrahm auf Wintergemüse
Portweinsauce und Rahmkartoffeln



Lebkuchenmousse mit Birnenkompott
und Rotweineis

42,50 € pro Person

16

Bayreuther Weihnachtsbuffet

Verschiedene winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressings
Krautsalat mit Speck, Selleriesalat, Rote-Beete-Salat
Marinierter Seybothenreuther Ziegenkäse
Schinkenröllchen mit Waldorfsalat
Kalter Rinderrücken mit Essiggemüse



Ochsenschwanzbrühe mit Wurzelgemüse



Geschmorte Ente aus dem Rohr in Apfel-Zimtsauce
Filet vom Wildschwein mit Backpflaumen
Forellenfilet im Frankenweinsud mit frischem Meerrettich

Serviettenkloß, Kartoffelplätzchen und Butterkartoffeln
Rotkraut und Rosenkohl



Lebkuchenmousse mit Glühweinsauce
Nussparfait, Orangensalat mit Ingwer
Gefüllte Schokoladenpfannkuchen

36,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Klassisches Weihnachtsbuffet

Reichhaltiges winterliches Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
diversen angemachten Salaten und Garnituren



Tafelspitzsülzchen mit Schnittlauchcreme
Räucherforelle mit Meerrettichmousse
Schinkenröllchen mit Waldorfsalat



Festtagssuppe



Geschmorte Gansbrust mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen
Schweinefilet in Pfeffersauce mit Kartoffelgratin
Welsfilet in Rieslingsauce mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln
Frisches Gemüse vom Markt



Weihnachtstiramisu
Apfelküchle mit Vanillesauce
Glühweinmousse
Gemischtes Eis

29,50 € pro Person

18

Menü- und Buffetvorschläge

*Ideale Begleiter zu Ihrem Stehempfang,
zu Sekt, Bier oder Wein zu jeder Jahreszeit*

Fränkische Häppchen

Hackepeter auf Zwiebelbrot, Pumpernickel mit Räucherforelle,
Minifleischküchla im Laugenbrötchen

7,50 € pro Person

Italienische Häppchen

Bruschetta mit Tomate und Basilikum, Olivenbrot mit Vitello Tonnato,
Parmaschinken mit Melonenbällchen auf Ciabatta

9,50 € pro Person

19

Französische Häppchen

Quiche Lorraine, Camembert auf Nussbrot,
Canapées mit Roastbeef

9,50 € pro Person

Klassische Häppchen

Matjesfilet auf Roggenbaguette, Lachs-Canapées,
Shrimps-Cocktail auf Toast

12,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Erweiterter Empfang mit Flying Buffet

„Flying Buffets“ sind eine Stehbuffet-Variante. Sämtliche Speisen – ob warm oder kalt – werden den Gästen direkt vom Servicepersonal auf kleinen Tellern, Löffeln oder anderem Geschirr portioniert angeboten.

Fränkische Variante

Bayreuther Rauchpeitsche mit Cornichons
Tafelspitzsülze mit pikanter Senf-Vinaigrette und Brotchips
Obatzter mit Laugenpraline
Heringsfilet auf Apfelscheibe mit Sahnemeerrettich



Fränkische Kartoffelsuppe mit Croûtons



Spießbraten mit Kloß am Spieß
Fleischklößchen mit Barbecue-Sauce
Nudeln mit Waldpilzen in Kräutersahne
Gebackenes Forellenfilet mit Zitronenmayonnaise



Zimtcreme mit Kirschen
Rote Grütze mit Honigsahne
Verschiedene Kuchen

18,50 € pro Person

Bei einem Flying Buffet berechnen wir eine Servicegebühr von 4,00 € je angemeldeter Person. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein.

20

Menü- und Buffetvorschläge

Internationale Variante

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
Spinat-Tramezzini mit Thunfisch
Roastbeef-Röllchen mit Chilimayonnaise
Geflügelcocktail
Serranoschinken mit Melone



Tomatencremesuppe mit Parmesan



Hähnchen Saté mit Teriyakisauce

Ikarimilachs mit feinen Nudeln

Kalbsragout mit Rösti

Pilzravioli in Kräutersahne

Gebackene Tintenfischstreifen mit Sauce Tartar



Panna Cotta mit Himbeersauce

Salat von frischen Früchten

Feine Pâtisserie

Schokoladencreme

31,50 € pro Person

21

Bei einem Flying-Buffet berechnen wir eine Servicegebühr von 4,00 € je angemeldeter Person. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein.

Menü- und Buffetvorschläge

Gerne dürfen Sie unsere Imbissvorschläge auch entsprechend Ihrer Wünsche miteinander kombinieren, unser Küchenchef kalkuliert Ihnen dann einen neuen Preis. Unsere Imbisse können auch als gesetztes Essen genommen werden, hierzu erheben wir eine zusätzliche Servicepauschale von 3,00 € pro Person. Stehimbisse können ab 20 Personen gebucht werden. Bei kleineren Gruppen erstellen wir Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag.

Leicht & Lecker

22

Eisbergsalat „Caesars“ mit Kräutercroûtons und Parmesansplittern
Gebeizter Pfefferlachs mit Dill-Senf-Sauce
Pikant angemachter Tomatensalat mit Schafskäse
Kleine mediterrane Brötchen



Hähnchen knusprig gebraten mit Rosmarin und Speck
dazu Schwenkkartoffeln
Farfalle in Kräutersahne mit Kirschtomaten



Feines Schokoladenmousse

19,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Well & Fit

Blattsalate in Balsamicodressing mit Kräutern
und gemischten Sprossen

Cocktailtomaten mit Baby-Mozzarella und Basilikum

Gebratene Champignons würzig mariniert



Pangasiusröllchen mit Lachs in leichter Zitronensauce,
dazu Duftreis mit Chili

Kleine Ofenkartoffeln mit Sauercreme mit Hühnerstreifen

Gefüllte und gebackene Auberginen



Abgehängtes Joghurt mit Vanille
und exotischem Fruchtsalat

17,50 € pro Person

23

Salzig & Meer

Zartes Matjesfilet mit grünen Bohnen und Senfcreme

Shrimps-Cocktail „Cleveland“

Wrap gefüllt mit Salaten und Thunfisch

Französisches Stangenweißbrot



Paella

Makrelenfilet mit Kräutern und getrockneten Tomaten

Gebratene kleine Kartoffeln

Spaghetti mit Meeresfrüchten



Panna Cotta mit Waldbeeren

19,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Pasta Pasta

Toskanischer Bauernsalat
Glasnudelsalat mit Shrimps

Weißbrot



Lasagne Bolgnese

Penne mit mediterranem Gemüse

Nudelrisotto mit Lachsfiletwürfeln

Tortellini mit Spinat und Ricotta in Sahne-Kräutersauce



Tiramisu mit Fruchtsoßen

18,50 € pro Person

24

Einfach & Ideal

Kräftiger Kartoffeleintopf mit Gemüse



Rahmgeschnetztes mit Champignons und Nudeln

Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut

Partybrötchen und Minilaugen



Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

17,50 € pro Person

Menü- und Buffetvorschläge

Bayreuth & Franken

Holzofenbrot mit Hackepeter
Nürnberger Bratwurstsalat



Fränkische Schweinsröllchen in Majoransauce
Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Kümmel
Kleine Kartoffelklöße mit Waldpilzen in Kräutersahne



Apfelstrudel mit Vanillesauce

16,50 € pro Person

Fein & Gourmet

Salat von Flusskrebse und Pilzen
Vitello von der Putenbrust in leichter Thunfischsauce
Lachstartar mit Ingwer und Wasabicreme
Partybrötchen



Ragout von Edelfischen und Krustentieren, dazu Duftreis
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Kartoffelbällchen
Frisches glasiertes Marktgemüse

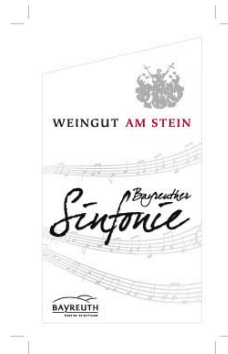


Crème Brûlée mit marinierter Ananas

28,50 € pro Person

25

Menü- und Buffetvorschläge



Bayreuther Sinfonie Weiß

Frankenwein trocken

0,2 Liter zu 4,50 €

Weingut Am Stein – Ludwig Knoll

0,75 Liter zu 15,00 €

Erfrischend belebende Cuvée aus den Rebsorten Riesling, Rivaner und Scheurebe, mit sommerlichen Aromen nach Holunder und Citrus. Ihre spielerische Leichtigkeit lädt zu genussvollem Trinken ein. Besonders geeignet zur leichten mediterranen Küche, ebenso wie als Aperitifwein in warmen Sommermonaten.

Bayreuther Sinfonie Rosé

Frankenwein trocken

0,2 Liter zu 4,70 €

Weingut Am Stein – Ludwig Knoll

0,75 Liter zu 16,00 €

Rosa Perlen duften in verspielter Aromatik nach Kirsche und Brombeeren – Erfrischung pur. Saftigkeit gepaart mit leichtfüßiger Eleganz verleiht genüssliche Trinkfreude. Für die spaßigen Momente im Leben zwischen sommerlichem Garten und duftender Küche mit einem Hauch Exotik.

Bayreuther Sinfonie Rot

Frankenwein trocken

0,2 Liter zu 4,90 €

Weingut Am Stein – Ludwig Knoll

0,75 Liter zu 16,50 €

Ein kräftiger und feinfuchtiger Rotwein aus den Rebsorten Dornfelder, Regent und Spätburgunder. Mit seinem jugendlichen Charakter offenbart er feine Aromen roter Früchte wie Kirsche oder Brombeere. Er besticht durch Weiche Tannine, die ihm eine gut ausbalancierte Struktur und sofortige Trinkreife verleihen. Ein idealer Begleiter zur fränkischen Küche.

Menü- und Buffetvorschläge

Unsere Bankettweine stehen für sämtliche Veranstaltungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung. Gerne sprechen wir auch mit unseren Lieferanten und organisieren Ihnen Weine nach Ihrem Geschmack. Sollten Sie zu Ihrer Veranstaltung eigene Weine mitbringen wollen, so erheben wir ein Korkgeld von 8,50 € je Flasche.

<i>Weingut Wirsching Silvaner</i>	<i>0,2 Liter zu 4,20 €</i>
<i>Franken – trocken</i>	<i>1,0 Liter zu 20,00 €</i>

Dieser trockene Silvaner aus dem traditionsreichen Hause Hans Wirsching präsentiert sich im Glas in einem zarten Gelb mit goldfarbenen Reflexen und überzeugt durch seine feine Frucht und ein volles Aroma. Wirschings Silvaner gehört zu den besten Frankenweinen.

<i>Weingut Martin Fischer</i>	<i>0,2 Liter zu 4,60 €</i>
<i>Rödelseer Schlossberg</i>	<i>1,0 Liter zu 21,00 €</i>
<i>Franken Riesling Kabinett – trocken</i>	

Duft von Pfirsich und Aprikose bei reifer Säure

<i>Weingut Martin Fischer</i>	<i>0,2 Liter zu 4,20 €</i>
<i>Volkacher Kirchberg</i>	<i>1,0 Liter zu 20,00 €</i>
<i>Franken Müller-Thurgau – trocken</i>	

Lagengeprägter kräftiger Wein, klassischer Müller-Thurgau.

<i>Weingut Martin Fischer</i>	<i>0,2 Liter zu 4,20 €</i>
<i>Oberschwarzacher Herrenberg</i>	<i>1,0 Liter zu 20,00 €</i>
<i>Franken Müller-Thurgau – halbtrocken</i>	

Viel Würze, feine Muskataromen und harmonische Säure

<i>Corte Giara</i>	
<i>(unter Führung der Kellerei Allegrini)</i>	<i>0,2 Liter zu 4,60 €</i>
<i>Italien – Soave DOC – trocken</i>	<i>0,7 Liter zu 17,00 €</i>

Leuchtend Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Vielfältiges Bukett mit Duftnuancen von Mineralen, Blüten und Zitrusfrüchten. Im Geschmack trocken, sehr fruchtig, anhaltend und gut ausgewogen.

Menü- und Buffetvorschläge

Corte Giara

(unter Führung der Kellerei Allegrini)

0,2 Liter zu 4,60 €

Italien Pinot Grigio – trocken

0,7 Liter zu 17,00 €

Leuchtendes Strohgelb. Im Bukett entfalten sich die Grünnoten der Rebsorte, verfeinert durch den zarten Duft nach Akazienblüten. Im Geschmack trocken und frisch, aufrichtig und entschieden, harmonisch. Er ist so elegant und persistent, dass er eine ausgeprägte volle Würze im Mund hinterlässt.

Weingut Martin Fischer

0,2 Liter zu 4,80 €

Volkacher Kirchberg

1,0 Liter zu 23,00 €

Franken Spätburgunder – trocken

Zarte Kirscharomen, mit Vanille und Schokolade, weiche Tannine

Weingut Hans Wirsching

0,2 Liter zu 4,80 €

Franken Portugieser trocken

1,0 Liter zu 23,00 €

Kraftvoller Wein mit intensiver Frucht in tiefem Rot.

Corte Giara

(unter Führung der Kellerei Allegrini)

0,2 Liter zu 4,80 €

Italien – Bardolino – trocken

0,7 Liter zu 17,00 €

Leuchtendes Rubinrot. Ein fruchtiges Bukett, intensiv und gehaltvoll. Im Geschmack trocken und würzig, wobei der Waldfruchtgeschmack auf einem leicht bitteren Geschmack ruht.

La Grange Terroir Merlot

0,2 Liter zu 5,10 €

Frankreich - trocken

0,7 Liter zu 18,00 €

Der La Grange Terroir Merlot 2011 ist, gemäß seines Namens, stark terroirgeprägt. Verschiedenste Böden und eine optimale Sonneneinstrahlung machen aus den La Grange Weinen wunderbar tiefgründige und intensive Weine. Der La Grange Terroir Merlot ist mineralisch, elegant und Aromen-Intensiv.

Menü- und Buffetvorschläge

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemein

1. Der Gastaufnahmevertrag ist geschlossen, sobald das Zimmer bestellt und zugesagt oder, falls eine schriftliche Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich war, bereitgestellt worden ist.
- 1.2. Der Abschluss des Gastaufnahmevertrags verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen worden ist. Dieser Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden.
- 1.3. Reservierte Zimmer stehen dem Gast ab 15.00 Uhr zur Verfügung, sie müssen am Abreisetag bis 12.00 Uhr geräumt sein.
- 1.4. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält Hotel das Recht, das bestellte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben.
- 1.5. Der Gast erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, so ist das Hotel verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Hause oder anderen Objekten zu bemühen.

2. Preise

- 2.1. Preisvereinbarungen haben eine Gültigkeit von 120 Kalendertagen. Wird dieser Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung überschritten, so kann das Hotel durch einseitige Willenserklärung und nach Information des Vertragspartners Preisänderungen unbeschadet der Vertragsgültigkeit vornehmen.
- 2.2. Alle vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und des jeweils gültigen Mehrwertsteuersatzes.
- 2.3. Bei Änderungen des Mehrwertsteuersatzes ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend.

3. Rücktritt/Stornierungen:

- 3.1. Sämtliche Rücktritte müssen in Schriftform vorliegen.
- 3.2. Logis/Arrangement (bis 10 Personen - Individualgast)
Bis zum 30. Tag vor Ankunft ist der Rücktritt kostenfrei. Bei kürzerer Rücktrittsfrist werden 80% des vereinbarten Zimmerpreises berechnet.
- 3.3. Logis/Arrangement (ab 11 Personen - Gruppen-Arrangements) Für Kontingente von 11 und mehr Personen gelten folgende Abbestellungs- bzw. Umstellungsfristen: Bei Stornierungen:
 - bis 60 Tage vor Ankunft vollständige Abbestellung möglich.
 - bis 30 Tage vor Ankunft Berechnung von 30% des vereinbarten Zimmer-, Gruppen- bzw. Arrangementpreises für den gesamten Reservierungszeitraum.
 - bis 10 Tage vor Ankunft Berechnung von 80% des vereinbarten Zimmer-, Gruppen- bzw. Arrangementpreises für den gesamten Reservierungszeitraum.
- 3.4. Veranstaltungen
Für vereinbarte Veranstaltungen und die Bereitstellung von Räumlichkeiten haben folgende Um- und Abbestellungsfristen Gültigkeit:
 - bis zu 20 Teilnehmer = 4 Wochen
 - bis zu 100 Teilnehmer = 8 Wochen
 - bis zu 199 Teilnehmer = 12 Wochen
 - ab 200 Teilnehmer = 6 Monate

Werden o.g. Fristen nicht eingehalten, so haftet der Vertragspartner in vollem Umfang der vereinbarten Leistungen, Reservierungen und aller in diesem Namen oder Auftrag getätigten Bestellungen, Reservierungen und Geschäfte. Die Haftung reduziert sich bei nicht beanspruchter Logis um eine Aufwandsersparnis von 20%, bei nicht beanspruchtem Verzehr um eine Aufwandsersparnis von 40%. Ist der voraussichtliche F&B Umsatz nicht ziffernmäßig vereinbart, so errechnet er sich aus der jeweils gültigen Konferenzpauschale des Hotels, multipliziert mit der Anzahl der voraussichtlichen Veranstaltungsteilnehmer. Grundsätzlich wird das Hotel bemüht sein, nicht in Anspruch genommene Leistungen anderweitig zu vergeben, wobei sich die Haftung des Vertragspartners um den erzielten Erlös vermindert.

- 3.5. Soweit Handelsbräuche bestehen, die unter Ziff. 3 aufgeführten Vereinbarungen entgegenstehen, wird ausdrücklich vereinbart, dass zwischen den Vertragspartnern diese Handelsbräuche keine Geltung haben sollen.

4. Haftung:

- 4.1. Der Vertragspartner (Besteller bzw. Veranstalter) haftet dem Hotel für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung oder Aufenthaltsdauer durch ihn oder seine Gäste verursacht wurden.
- 4.2. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen im Rahmen von Bankett, Konferenz oder sonstigen Veranstaltungen übernimmt das Hotel grundsätzlich keine Haftung.
- 4.3. Eine etwaige notwendige Versicherung von eingebrachten Gegenständen obliegt dem Auftraggeber.
- 4.4. Das Hotel haftet dem Gast gemäß BGB. Für eingebrachte Sachen ist die Haftung auf 3.000,00 € beschränkt. Im Übrigen gelten die einschlägigen Bestimmungen.
- 4.5. Kann der Hotelbetrieb bei Streik oder höherer Gewalt vereinbarte Leistungen nicht erbringen, besteht kein Anspruch auf Schadensersatz.
- 4.6. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter oder bestellt er zu Lasten eines anderen, so haften beide als Gesamtschuldner.
- 4.7. Aus sicherheitstechnischen Gründen (eventuelle Überlastung der elektrischen Anlagen, Brandgefahr, usw.) ist vor Inbetriebnahme eingebrachter technischer Anlagen die Zustimmung der Hotelleitung einzuholen. Sollte dies unterbleiben, haftet der Auftraggeber für Schäden am Hotel und an technischen Anlagen ohne Verschuldensnachweis.
- 4.8. Dekorationsmaterialien und sonstige Ausstellungsgegenstände für die Veranstaltung kann der Auftraggeber/Veranstalter innerhalb 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn anliefern; nach Ablauf der Veranstaltung sind die Gegenstände innerhalb von 24 Stunden wieder abzuholen. Dekorationsmaterialien und ähnliche Gegenstände dürfen an Decken, Wänden und sonstigen Einrichtungsgegenständen des Hotels nur mit ausdrücklicher Zustimmung der Hotelleitung angebracht werden. Derartige Materialien müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen; im Zweifelsfall lässt der Auftraggeber die Unbedenklichkeit durch die Feuerwehr bestätigen.

5. Zahlungen

- 5.1. Rechnungen werden grundsätzlich bei Beendigung des Hotelaufenthaltes bzw. einer Veranstaltung sofort ohne Abzug fällig. Bei längeren Aufenthalten ist das Hotel berechtigt, Zwischenrechnungen zu stellen und Abschlagszahlungen zu verlangen.
- 5.2. Alle neben den üblichen Vertragsleistungen entstehenden Nebenkosten wie Telefon, Minibar, Hotelbar, etc., soweit es im Vertrag nicht anders geregelt ist, sind bei der Abreise von jedem Teilnehmer selbst zu bezahlen. Im Falle der Nichtzahlung durch die einzelnen Teilnehmer haftet der Veranstalter/Besteller.
- 5.3. Ist Rechnungsstellung vereinbart, sind diese innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum zahlbar. Nach Ablauf dieses Zeitraums wird das Kundenkonto mit Verzugszinsen in Höhe von 4,00 % p.a. über dem Diskontsatz der Landeszentralbank fällig.
- 5.4. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, alle weiteren Leistungen für den Kunden in ihren Betrieben einzustellen. Eine Ankundigung ist nicht erforderlich.
- 5.5. Zahlungsmittel sind EURO, Euro-Schecks nur mit gültiger Scheckkarte und im beschränkten Umfang, Kreditkarten (laut Aushang). Kreditkarten werden nur Zahlung von Beträgen akzeptiert, die weder einer Provisionsforderung (Gastauslagen etc.) unterliegen, noch verbilligte Sonderpreise sind.
- 5.6. Besteller, deren Wohn- oder Firmensitz nicht in Deutschland ist, haben Anzahlungen gemäß unserer Forderungen zu leisten. Die Bezahlung des voraussichtlichen Endbetrages hat jedoch spätestens bei Anreise bzw. Veranstaltungsbeginn zu erfolgen.
- 5.7. Reisevermittler benötigen für das Ausstellen von Gutscheinen (Voucher) eine schriftliche Zustimmung der Hotelleitung. Mit Reisevermittlern vereinbarte Leistungen können nicht an den Gast erstattet werden.
- 5.8. Unbefriedigende Auskünfte berechtigen uns, nachträglich andere Zahlungsbedingungen zu stellen und Sicherheiten oder vorherige Zahlungen zu verlangen. Ebenso sind wir in diesem Falle berechtigt vom Vertrag zurückzutreten.

6. Zu Veranstaltungen

- 6.1. Die Reservierung eines Tagungs-/Funktionsraumes wird mit dem Erhalt unseres vom Veranstalter unterschriebenen Veranstaltungs-Auftrag garantiert.
- 6.2. Gehen Veranstaltungen über Mitternacht hinaus, so kann das Hotel dem Auftraggeber zusätzlich den Lohnkostenaufwand für das Servicepersonal (Grundlohn, Nacht- und Überstundenzuschläge) zzgl. 60% als Lohnnebenkosten gesondert in Rechnung stellen.
- 6.3. Reservierte Funktionsräume stehen dem Auftraggeber nur zur schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme der Funktionsräume über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der vorherigen Genehmigung durch das Hotel.
- 6.4. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Service-Gebühr bzw. Korkgeld berechnet.
- 6.5. Der Auftraggeber hat dem Hotel die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer Bankett-, Konferenz- oder sonstigen Veranstaltung bis spätestens 72 Stunden vor dem Termin mitzuteilen, bei Veranstaltungen ab 100 Personen fünf Arbeitstage vorher. Tatsächlich entstehende Abweichungen nach unten können in diesen Fristen nicht mehr berücksichtigt werden. Die Garantie ist Basis der Abrechnung.
- 6.6. Alle Musikveranstaltungen müssen vom Kunden vorab der GEMA gemeldet werden. Das Hotel wird vom Kunden bezüglich Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter entstanden sind, freigestellt.
- 6.7. Der Auftraggeber haftet dem Hotel gegenüber für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellten Speisen, Getränke und Extras.
- 6.8. Die Nennung unseres Hotelnamens in öffentlicher Werbung bedarf unserer Zustimmung. Liegt diese Zustimmung nicht schriftlich vor und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, können wir ohne Angaben von Gründen die Veranstaltung absagen. Alle hieraus entstehenden Kosten trägt derjenige, der dieser Vereinbarung zuwider handelt.
- 6.9. Störungen an zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden, soweit möglich, sofort beseitigt. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann jedoch nicht vorgenommen werden.
- 6.10. Hat das Hotel begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen.

7. Sonstiges

- 7.1. Berechtigung von Irrtümern sowie Druck- und Rechnungsfehlern bleiben vorbehalten.
- 7.2. Mit der Inanspruchnahme von stillschweigend, mündlich oder schriftlich vereinbarten Leistungen erkennt der Vertragspartner diese Bedingungen ausschließlich an. Hiervon abweichende Bedingungen müssen von der Hotelleitung schriftlich anerkannt werden.
- 7.3. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder dieser Bedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen.

8. Zusatz

- 8.1. Bei Abendveranstaltungen (Festabende etc.) erheben wir nach 01.00 Uhr eine Mitarbeiterpauschale von 45,00 € je Mitarbeiter und Stunde.
- 8.2. Die Teilnehmerzahl (=Berechnungsgrundlage) bei Veranstaltungen ist dem Hotel bis 6 Werktagen vorher schriftlich zu melden. Änderungen werden bis 3 Werktagen vorher, jedoch nur in Schriftform akzeptiert.
- 8.3. Die Räume werden vom Hotel laut Veranstaltungsauftrag (=Buchung) gestellt und vorbereitet. Für Umbauten nach Fertigstellung erheben wir Umbaugebühren nach Aufwand.

Erfüllungsort ist der Sitz des jeweiligen Hotels.
Gerichtsstand ist Nürnberg.
Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Bayreuth, November 2013.