

Event-Scheune 2024 - Tagungspauschale „Comfort“

Suppe der Saison

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 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)	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	9,45 €
Pinnwand Leihgebühr pro Stück – max. 9 Stück erhältlich	9,45 €
<u>Eventkosten</u>	
Feuerschale Pauschale je Feuerstelle	54,62 €
Bogenschießen Gruppe von 12-16 Personen, Preis pro Person (Preis für größere Gruppen auf Anfrage)	35,00 €
Teamolympiade Preis pro Person	35,00 €
Aufpreis Einbeziehung Traktor in Teamolympiade einmalige Pauschale	80,00 €

Event-Scheune Speisekarte 2024

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