



UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALE 2023

Berggasthof Bauze Wald

Diese Pauschale beinhaltet für Ihre Feierlichkeit:

Getränke

- **Getränkepauschale Nachmittags**
Aperitif St.Valentin Secco weiß und alkoholfreier Cocktail
Filterkaffee, Tee, Kakao sowie Kaffeespezialitäten
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
- **Getränkepauschale Abends**
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
Hugo und Aperol Sprizz
Weine nach Auswahl des Hauses (je 2 Weiß- & 2 Rotweine)
Kaffeespezialitäten nach dem Abendessen

Eindecken / Dekoration

Wir decken die Tische (eckige Tische) für Sie mit weißen Tischdecken und Stoffmundservietten ein.

Für die Dekoration der Festtafel und der Räumlichkeiten, sowie Menükarten und Tischkarten sorgen Sie selbst.

Bitte beachten Sie, dass bei Freien Trauungen im Garten ein Aufpreis für den Mehraufwand (Bestuhlung, Umbau etc.) anfällt.



Abendessen in Buffetform:

Fränkisches Buffet

Suppe serviert am Tisch:

Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln
oder
Kraftbrühe mit Einlage

Vom Buffet:

Fränkische Wraps mit
Frischkäse, Paprika und Weißkraut

Saftige Bratenplatte
mit Senf und Meerrettich

Bunte Blattsalate
mit zwei verschiedenen Dressings

4 verschiedene Rohkostsalate hausgemacht

Fränkische Brotsorten & Butter

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce,
dazu Mandel-Broccoli und Schupfnudeln

Krustenbraten vom Schwein mit Dunkelbiersauce,
Sauerkraut und fränkische Kartoffelklöße

Gebratenes Forellenfilet in Petersilienbutter,
dazu buntes Kartoffel-Gemüseragout

Bayrisch Creme,
Dunkles Schokoladenmousse,
Beerengrütze, Vanillesauce



Oder

Grill-Buffer

Vorspeisen:

- Kartoffelsalat
- Mediterraner Nudelsalat mit Paprika und Oliven
- Reissalat mit Gemüse
- Weißkrautsalat
- Blumenkohlsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat mit Essig und Öl oder Schmand
- Blattsalat mit Balsamicodressing
- Brotkorb mit Zwiebelbaguette, Mini Laugengebäck, Vollkorn- & Weißbaguette

Hauptgerichte & Beilagen: (vom Grill)

- Rinderhüfte am Stück gegrillt vor dem Gast tranchiert
- Sparerips
- Bratwürste
- Lachs
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse

Dips:

- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Barbecue Sauce
- Aioli
- Senf

Dessert: (im Glas)

- Dunkles Schokoladenmousse
- Beerentiramisu
- Obstsalat



Oder

Mediterranes Buffet

Suppe serviert am Tisch:

Parmesancremesuppe mit Rucola und Tomatenstrudel
oder
Tomatensüppchen mit geröstetem Knoblauch und Croutons (auch vegan möglich)

Vom Buffet:

Lachswraps mit Honig-Senf-Dillsauce

Gegrillte Antipasti
(Fenchel, Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen)

Serrano- & Parmaschinken, Mailänder Salami mit Oliven

Vitello tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Gefüllte Tomaten mit mediterranem Frischkäse

Bunte Blattsalate
mit zwei verschiedenen Dressings,
dazu geschnittenes Gemüse (Tomate, Gurke, Paprika),
geröstete Kerne und Kresse

Brotkorb mit verschiedenen Baguettesorten,
Tomatenbutter, Kräuterbutter, Aioli

Dorade, Zander oder Lachs
mit Limettensauce und Kräuterreis

Saltim bocca von der Hähnchenbrust
mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Basilikumsauce und Tagliatelle

Geschmorte Rinderbäckchen mit Portweinsauce
und Rosmarin-Kartoffelgratin

Tiramisu, Obstsalat,
Eis- / Sorbetvariation aus der Eistheke



Mitternachtsimbiss

- Hausgemachter Schaschlik Topf (ohne Leber) mit Brotkorb
oder
- Currywurst mit Brötchen (im Pappschälchen mit Holzgäbelchen serviert)
oder
- Käsebrett mit verschiedenen Sorten,
dazu Feigen-Senfsauce und Brotauswahl
oder
- Schweinemett, Pfefferbeißer & Gerupfter
mit Brotauswahl

Preise Cateringpauschale

50 – 80 Erwachsene	135,00 EUR / Person
81 – 109 Erwachsene	130,00 EUR / Person
110 – 120 Erwachsene	125,00 EUR / Person

Preise für Kinder auf Anfrage.

**Die angegebenen Preise gelten jeweils für eine Veranstaltungsdauer von 12 Stunden.
Gerne kann die Pauschale gegen Aufpreis verlängert werden.**



Folgende Leistungen können Sie zusätzlich buchen:

Getränke

Optional buchbare Pakete:

Spirituosen (für eine Dauer von 3 Stunden)

Schnäpse nach dem Abendessen,
nach Auswahl des Hauses (4 zur Wahl)

à 6,50 EUR / Person

Longdrinks (für eine Dauer von 3 Stunden)

Longdrinks nach dem Abendessen,
nach Auswahl des Hauses (3 zur Wahl)

à 9,50 EUR / Person

Fingerfood

Rindfleischsalat mit Radieschen und Frühlingslauch	2,90 EUR / Stück
Bamberger Hörnla mit Kräuterquark	2,90 EUR / Stück
kleine Paprika mit Frischkäse gefüllt	3,00 EUR / Stück
Matjessalat mit Sauerrahm	2,90 EUR / Stück
Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Feta	2,90 EUR / Stück
Caprese – Tomate & Mozzarella am Spieß	3,30 EUR / Stück
Frischkäsecreme mit Brotchip	2,90 EUR / Stück
Hackfleischbällchen in feurigem Tomaten-Dip	3,00 EUR / Stück
Garnele in Sweet-Chilisauce	3,40 EUR / Stück
Blätterteigecken mit Käsefüllung	2,90 EUR / Stück
Blätterteig mit Nürnberger Würstchen	2,90 EUR / Stück
Kleine Schnitzel mit Kartoffelsalat	3,30 EUR / Stück
Lachswrap mit Honig-Senf-Dillsauce	3,40 EUR / Stück
Canapees belegt mit z.B. Salami, Wacholderschinken, Räucherlachs, Serranoschinken, Kräuter-Frischkäse oder Gouda	ab 2,80 EUR / Stück
Mini-Laugenstangen belegt mit z.B. Salami, Tomaten-Frischkäse, Kräuter-Frischkäse oder Gouda	ab 2,50 EUR / Stück



Kuchen & Torten

Gerne bieten wir Ihnen unser Gebäck aus der hauseigenen Konditorei an:

Torten ab 40,00 EUR pro Torte

- Frankfurter Kranz
- Nuss-Torte (Buttercreme)
- Schoko-Sahnetorte
- Käse-Sahnetorte
- Nuss-Sahnetorte
- Mandarinen-Sahnetorte
- Joghurt-Waldfruchttorte
- Erdbeer-Sahnetorte
- Himbeer-Mascarpone-Torte
- Tiramisu-Torte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Eierlikör-Sahnetorte
- Zitronen-Sahnetorte
- Joghurt-Sahnetorte

Kuchen ab 31,00 EUR pro Kuchen

- Gedeckter Apfelkuchen
- Käsekuchen
- Käsekuchen mit Mandarinen oder Kirschen
- Russischer Zupfkuchen
- Vanille-Streusel-Kuchen
- Mohn-Streusel-Kuchen
- Kirsch-Streusel-Kuchen
- Zwetschgengkuchen (saisonal)
- Rhabarber-Streusel-Kuchen (saisonal)
- Obstkuchen
- Himbeerkuchen
- Waldfruchtkuchen
- Erdbeerkuchen (saisonal)
- Rotweinkuchen mit Kirschen

Weitere Sorten Gebäck auf Anfrage!



Zusätzliches Equipment

5 Stehtische inkl. Hussens und 3 Sonnenschirme sind bei uns vorhanden. Gerne stellen wir Ihnen weiteres Equipment zu folgenden Konditionen zur Verfügung:

Stehtische	à	7,00 EUR Leihgebühr
Stehtischhussen	à	14,00 EUR Leih- und Reinigungsgebühr
Sonnenschirme	à	15,00 EUR Leihgebühr
auf Wunsch: runde Tische	à	25,00 EUR Leihgebühr (180 cm Durchmesser)
runde Tischdecken		auf Anfrage
Stuhlhussen		auf Anfrage