



UNSERE VERANSTALTUNGSPAUSCHALE 2024

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 Salate 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
- 4 verschiedene Salate hausgemacht
- Blattsalat mit Balsamicodressing
- Brotkorb mit Zwiebelbaguette, Mini Laugengebäck, Vollkorn- & Weißbaguette

Hauptgerichte & Beilagen: (vom Grill)

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

Dips:

- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Barbecue Sauce
- Aioli
- Senf

Dessert: (im Glas)

- Dunkles Schokoladenmousse
- Beerentiramisu
- Obstsalat



Oder

Mediterranes Buffet

Suppe oder Salat serviert am Tisch:

Parmesancremesuppe mit Rucola und Tomatenstrudel
oder
Tomatensüppchen mit geröstetem Knoblauch und Croutons (auch vegan möglich)
oder
Bunter Salatteller mit Balsamicodressing und gerösteten Kernen

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

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

Ossobuco vom Kalb mit Portweinsauce, Gremolata und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu, Obstsalat,
Eis- / Sorbetvariation aus der Eistheke



Folgende vegetarische Gerichte können Sie zu allen Buffets zusätzlich wählen (eines zur Auswahl):

- Spaghetti mit Knoblauchöl, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan
- Spinatknödel in Zitronenbutter geschwenkt mit Kirschtomatenragout und Rucola
- Nudelrisotto mit getrockneten Tomaten, Blattspinat und Parmesan
- Pappardelle in Zucchini-Frischkäsepesto mit mediterranem Gemüse, Wildkräutern und Parmesan
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi an pikanter Tomatensauce mit Paprika-Zucchinigemüse und Burrata

Alternativ Abendessen in Menüform:

4-Gang Gourmet-Menü 1

Caipirinha-Lachstatar, Rindfleischsalat und Zucchini mousse
an Salatbouquet und geröstetem Baguette

Hochzeitsuppe
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Leberknödel und Grießknödel

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Portweinjus,
serviert mit buntem Gemüsefächer und Steinpilzkartoffelgratin

Hausgemachtes Himbeer-Balsamico-Sorbet, dunkles Schokoladenmousse
und Tonkabohnen Panna Cotta mit gelierten Kirschen



Oder

4-Gang Gourmet-Menü 2

Antipastiteller mit Serrano- und Parmaschinken,
Mailänder Salami, Fetakäse, gegrilltem Gemüse, Aioli und geröstetem Baguette

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Leberknödel und Grießknödel

Geschmorter Hirschbraten in Sherry-Sauerkirschsauce,
serviert mit Brokkoligemüse und hausgemachten Bergkäsekräpfen

Erdbeermousse und Apfel-Kröpfle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis
und Schlagsahne

4-Gang Gourmet-Menü Vegetarisch

Gegrilltes Gemüse mit Aioli und geröstetem Baguette
oder
Crostini-Variation mit Tomate-Mozzarella, Paprika-Feta-Aufstrich
und Auberginencreme

Tomatencremesuppe mit Gemüse und Grießklößchen

Pappardelle in Zucchini-Frischkäsepesto mit mediterranem Gemüse,
Wildkräutern und Parmesan

oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an pikanter Tomatensauce mit
Paprika-ZucchiniGemüse und Burrata

Hausgemachtes Himbeer-Balsamico-Sorbet, dunkles Schokoladenmousse
und Tonkabohnen Panna Cotta mit gelierten Kirschen



Mitternachtsimbiss

- 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 Veranstaltungspauschale (für eine Dauer von 11 Stunden)

35 – 49 Erwachsene	163,00 EUR / Person
50 – 80 Erwachsene	156,00 EUR / Person
81 – 109 Erwachsene	149,00 EUR / Person

Preise für Kinder:

0 – 3 Jahre	kostenfrei
4 – 7 Jahre	38,00 EUR pro Kind
8 – 12 Jahre	48,00 EUR pro Kind

Zusätzlich fällt ab 1.00 Uhr nachts ein Nachzuschlag von 60,00 EUR pro angefangene Stunde / Mitarbeiter an. Die angegebenen Preise gelten jeweils für eine Veranstaltungsdauer von 11 Stunden. Gerne kann die Pauschale gegen Aufpreis verlängert werden.

Musikalische Unterhaltung ist aus Rücksicht auf andere Gäste nur bis 2.00 Uhr nachts gestattet. Bitte beachten Sie unsere Sperrstunde im Berggasthof um 3.00 Uhr nachts.

**Zeiten für Aufbau und Anlieferung: Am Vortag der Veranstaltung von 12.00 bis 18.00 Uhr.
Abbau: Der Veranstaltungssaal muss am Folgetag bis spätestens 14.00 Uhr geräumt 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)

ab 6,50 EUR / Person

Longdrinks (für eine Dauer von 3 Stunden)

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

ab 9,50 EUR / Person

Fingerfood

Rindfleischsalat mit Radieschen und Frühlingslauch	3,40 EUR / Stück
Bamberger Hörnla mit Kräuterquark	3,40 EUR / Stück
kleine Paprika mit Frischkäse gefüllt	3,50 EUR / Stück
Matjessalat mit Sauerrahm	3,40 EUR / Stück
Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Feta	3,40 EUR / Stück
Caprese – Tomate & Mozzarella am Spieß	3,90 EUR / Stück
Frischkäsecreme mit Brotchip	3,40 EUR / Stück
Hackfleischbällchen in feurigem Tomaten-Dip	3,50 EUR / Stück
Garnele in Sweet-Chilisauce	4,10 EUR / Stück
Blätterteigecken mit Käsefüllung	3,40 EUR / Stück
Blätterteig mit Nürnberger Würstchen	3,40 EUR / Stück
Kleine Schnitzel mit Kartoffelsalat	3,90 EUR / Stück
Lachswrap mit Honig-Senf-Dillsauce	4,10 EUR / Stück
Blätterteigschnecken mit Schmand, Speck und Zwiebeln	3,90 EUR / Stück
Blätterteigschnecken mit Spinat und Feta	3,40 EUR / Stück
Canapees belegt mit z.B. Salami, Wacholderschinken, Räucherlachs, Serranoschinken, Kräuter-Frischkäse oder Gouda	ab 3,30 EUR / Stück
Mini-Laugenstangen belegt mit z.B. Salami, Tomaten-Frischkäse, Kräuter-Frischkäse oder Gouda	ab 3,10 EUR / Stück



Kuchen & Torten

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

Torten ab 47,00 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 32,00 EUR pro Kuchen

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

Weitere Sorten Gebäck auf Anfrage!



Zusätzliches Equipment

5 Stehtische inkl. Hussen 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