Vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Haus. Für Ihre geplante Veranstaltung kann ich Ihnen nun folgendes Angebot unterbreiten:

Name:
Anlass:
Datum:
Uhrzeit: ab ___ Uhr
Personen: ca. ___ Personen
Raum:

- Empfang _____
- Essen nach Karte / Buffet / Menü
- Getränke nach Verbrauch (laut Preisliste im Anhang)
- einfache Getränkepauschale (p.P. 34,00 €)
- geänderte Getränkepauschale
- Ausstattung (p.P. 4,00 €)
- runde Tische mit Tischwäsche (pro Tisch 28,50 €)
- Stühle mit Hussen (p.P. 5,00 €)
- Stühle mit Hussen – Selbstbezug (p.P. 4,50 €)
- Stehtische
- Musik (Vorschläge im Anhang)
- Fotobox (Vorschläge im Anhang)

Bitte prüfen Sie alle Angaben genauestens und kreuzen Sie Ihre Wahl an.
Bestätigen Sie Ihre Reservierung indem Sie das Angebot unterschrieben einreichen.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 2 Wochen vor dem Veranstaltungstag möglich. Bei einem späteren Rücktritt erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe der anfallenden Raummiete bei DGH-Nutzung. Die Teilnehmeranzahl gilt als verbindlich, wenn eine Änderung nicht bis zu 6 Tagen vor dem Veranstaltungstermin dem Restaurant Tiergarten schriftlich mitgeteilt worden ist. Die Abrechnung der Speisen und Getränke erfolgt auf der tatsächlich gemeldeten Teilnehmerzahl innerhalb der Meldefrist.

Herzliche Grüße

Maikel Michalowski

Sekt Empfang

Berechnung nach Verbrauch:

Haus Sekt trocken oder halbtrocken	0,7 l	18,50 €
Orangensaft	1,0 l	8,50 €

Weitere Empfangsgetränke nach Absprache (z.B. Hugo, Aperol Spritz, usw.)

Getränke nach Verbrauch

Cocktails können dem Angebot hinzugefügt werden.

Getränke als Pauschale kalkuliert bis 9 Std.
p. Person 34,00 €

Als Getränkepauschale zählen alle Softdrinks, Bierspezialitäten und Bankettweine.
Ausgenommen sind Spirituosen, Cocktails, Longdrinks und Empfangsgetränke, diese werden nach Verbrauch berechnet, alternativ können Sie mit uns auch eine erweiterte Getränkepauschale besprechen.

Erweiterte Getränke Pauschale mit Sektempfang bis 9 Std. **p. Person 35,50 €**

Erweiterte Getränke Pauschale mit 5 Longdrinks kalkuliert bis 9 Std. **p. Person 39,50 €**
Als Longdrinks: Aperol, Lillet, Gin Tonic, Jacky Cola, Wodka Lemon, Hugo, Cuba Libre

Erweiterte Getränke Pauschale mit 4 Longdrinks & 4 Cocktail kalkuliert bis 9 Std. **p. Person 47,50 €**
Als Cocktail: Mojito, Caipirinha, Pina Colada, Gin Fizz **Alkoholfrei:** Ipanema, Moskito, Sonnenaufgang

Weiter Cocktail und Longdrinks auf Anfrage

Zusatz Buchung:
Schnaps nach dem Abend Essen Berechnung nach verbrauchten Schnaps pro Schnaps 3,00€
Schnaps als Pauschale p. Volljährige Person 6,00€
Als Schnaps: Obstler, Williams, Haselnus Allgäu Brennerei, Ramazotti, Jägermeister, Ouzo Malteser, Linie Aquavit

Speisenauswahl

Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Buffetliste ein Buffet nach Wunsch, oder besprechen Sie mit unserem Koch, was wir Ihnen zubereiten können. Die Berechnung erfolgt aufgrund der gewählten Speisen.

- siehe beigefügter Anlage
- Kinder ab 0 bis 6 Jahre 7,00 €
- Kinder ab 6 Jahren bis 12 Jahre 30% Vergünstigung bei Speisen
- Kinder ab 6 Jahren bis 12 Jahre 40% Vergünstigung bei Getränken

Ausstattung **p. Person 4,00 €**

- Tischwäsche für gesamtes Bankett
- Servietten mit freier Farbwahl – Faltart nach Kundenwunsch
- alternativ Stoffservietten in Weiß (Aufpreis zur Ausstattung 1,50 €)

Stehtische und Stühle mit Hussen

- Stehtische mit Husse Berechnung von 25,00 € wenn Reinigung nicht möglich ist
- Stühle in beliebiger Anzahl mit Husse Exklusive, je Stuhl 5,00 €
- wenn Sie die Stühle selber beziehen und wieder abziehen, berechnen wir je Stuhl 4,50 €
- Stühle in beliebiger Anzahl mit Husse Stretch, je Stuhl 4,00 €
- wenn Sie die Stühle selber beziehen und wieder abziehen, berechnen wir je Stuhl 3,50 €

Nachtzuschlag
Ab 3:00 Uhr berechnen wir Ihnen pro angefangener Stunde 120,00 € Nachtzuschlag

Raum Miete

- DGH-Linker und Rechter Saal Aufbau Freitag 14:00 bis Sonntag 14:00 Uhr **500,00€**

Endreinigung

- Putzen komplettes Gebäude **120,00€**
- Bei Hälftiger Verschmutzung Aufpreis nach Verschmutzung Grad und Zeit aufwand. z.B. Bekotzte Toiletten, Konfetti. Pro Angefangen Stunde 55,00€

Tischdekoration, Musik & Fotobox

Hier listen wir Ihnen verschiedene Partner der Bereiche auf, mit denen wir schon öfter zusammengearbeitet haben. Es steht aber jedem frei, auch andere Alternativen zu wählen.

- **Tischdekoration**
-

Kuhlmann Blumenhaus
Dr.-Siegfried-Straße 1
35745 Herborn
02772 3325

Mareikes Wunschgestecke
Mareike Sattler
Marbachstr. 4
35759 Driedorf
0176-47749625

- **Fotobox**:

„JL-Photobox“
Joachim Lowak
Treppenweg 2
35644 Hohenahr
01575/3600074
www.jl-photobox.de

Moritz Engelhardt
Industriestraße 21
35684 Dillenburg
02771/9329099
www.Fotobox-Dillenburg.de

DJ-Service
Anlagen & Lichtdesign
Andre Mettbach
Naurotherstraße 15
57578 Elkenroth
016095676656

Preisliste Bankettweine

Weißweine

Riesling Urgestein feinherb Weingut Walther Oster, Mosel	0,75l	22,50 €
Riesling Grauschiefer lieblich Weingut Walther Oster, Mosel	0,75l	22,50 €
Grauburgunder Bio trocken Weingut Hemer, Rheinhessen	0,75l	25,50€

Roséwein

Rose Halbtrocken Weingut Platz, Pfalz	1,0l	24,00 €

Rotweine

Spätburgunder Alde Gott, trocken Alde Gott Winzer eG, Baden	1,0l	26,00 €
Dornfelder St. Martin Baron, halbtrocken Weingut Platz, Pfalz	1,0l	24,00 €

Getränkekarte

Aperitif

Glas Sekt 0,1l	4,50 €
Glas Sekt mit rotem Weinbergpfirsichlikör 0,1l	5,50 €
Aperol spritz	7,00 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7Up 0,2l	2,80 €
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7Up 0,4l	4,80 €
Coca-Cola 0,33l Glas Flasche	4,20 €
Apfelschorle 0,2l	2,80 €
Malzbier 0,33l	3,50 €
Selters Mineralwasser 0,25l	2,50 €
Selters Mineralwasser 0,75l	7,00 €
Traubensaft 0,2l	3,20 €
Bitter Lemon 0,2l	3,20 €
Ginger Ale 0,2l	3,20 €
Tonic Water 0,2l	3,20 €

Alkoholische Getränke

Pils alkoholfrei 0,33l	3,60 €
Zötler Weizen alkoholfrei 0,5l	5,00 €
Krombacher Pils vom Faß 0,3l	3,60 €
Krombacher Pils vom Faß 0,5l	5,00 €
Rhenania Alt vom Faß 0,3l	3,60 €
Zötler Weizen 0,5l	5,00 €
Krombacher Radler 0,33l	3,50 €
Krombacher Radler alkoholfrei 0,33l	3,50 €
Aktionsbier vom Fass 0,3l	4,00 €
Apfelwein 0,25l	3,00 €
Apfelwein 0,5l	5,00 €

Kalte Platten

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone
Vitello Tonnato
Tomate Mozzarella mit Basilikum (V)
Gefüllte Champignons (V)
Gemüse Anti Pasti (V)
Rucola mit Parmesan und Honigdressing
Rindercarpaccio mit Frittierten Rucola & Parmesan

Warme Vorspeisen

Markklößchen Suppe
Verschiedene Crème-Suppen Kartoffel, Kürbis, Lauch, Spargel
Lachsfilet im Blätterteig

Hauptgänge

Rind

Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Sauce Bernaise
Roastbeef rosé mit Kräuterbutter
Tafelspitz mit Meerrettich
Rinderroulade
Burgunderbraten
Zwiebel Rostbraten
Gulasch vom Galloway

Kalb

Wienerschnitzel
Kalbsrahmgulasch mit Champignons
Ossobuco (geschmorte Kalbshaxe)
Saltimbocca (gefüllt mit Salbei & Parmaschinken)

Schwein

Lende im Blätterteig Florentiner Art
Krustenbraten mit Kräuterquark
Lende in Rahmsoße
Spießbraten mit Zigeunersoße
Glasierter Schweinebraten
Kassler Kamm oder Lachs
Kleine Schnitzel
Überbackene Schweinsteaks
Mailänder Lendchen (Käse Ei Hülle

Wild

Rehkeulen-Braten mit Rotweinbirne
Hirschkeule mit Pfifferlingen
Wildschweinbraten mit Steinpilzen
Wildgulasch mit Waldpilzen

Geflügel

Hähnchenbrust mit verschieden Füllungen Paprika, Spinat, usw.
Putenschnitzel in Mandelpanade
Hähnchenschnitzel
Putenbraten mit Curryfruchtsoße
Putenoberkeule mit Rosmarinsoße

Fisch

Lachsfilet im Blätterteig
Gratinierter Steinbeißer mit Zitronengras
Lachssteak mit Kräuterbutter
Fischgratin mit mediterranem Gemüse
Zanderfilet Orly

Beilagen

Kartoffelklöße, Semmelknödel, Spätzle, Butternudeln, Reis, Kroketten, Rösti, Herzoginkartoffeln, Pommes Frites, Sahnekartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln

Gemüse

Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise
Broccoli mit Mandelbutter, Fenchel au four
Mediterrane Gemüselasagne
Gemüsegratin
Mediterrane Gemüsepfanne mit Kokos & Curry

Salate

Salat mit Dressing der Saison

Dessert

Tiramisu, Obstsalat, Crème brûllée, Bayrische Crème, Panna Cotta, Mousse au chocolat, Vanillecrème, Rote Grütze mit Vanillesoße, Joghurt Waldfrucht, Helle Mousse au chocolat,

Mitternachts Imbiss

Käseplatte mit Früchten, Hausmacherwurstplatte, Mett Igel Mettwürstchen, Pfefferbeiser, Käseknacker, Cabanossi, Chilliwürstchen

Buffet Vorschlag

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone
Italienisches Gemüse Anti Pasti
Ruccola mit Parmesan und Honigdressing

Am Buffet Tranciert
Roastbeef Rosa gebraten mit Soß Bernaise

Gratinierter Lachsfilet mit Zitronengrass
Hirschkeule mit Pfifferlingen und Preiselbeeren
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat

Rosmarinkartoffel, Butterspätzle, Reis, Kartoffelgratin
Broccoli mit Mandelbutter
Gemüselasagne
Salat und Dressing der Saison

Tiramisu, Obstsalat, Creme Brulee

Preis pro Person
49,50€