

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. 30,50 €)
- geänderte Getränkepauschale
- Ausstattung Stoffwäsche (p.P. 4,00 €)
- runde Tische mit Tischwäsche (pro Tisch 16,50 €)
- Stühle mit Hussen (p.P. 4,50 €)
- Stühle mit Hussen – Selbstbezug (p.P. 3,60 €)
- Stehtische (pro Tisch 4,50 €)
- Beamer inkl. Leinwand (10,00 €)
- Tischdekoration (Vorschläge im Anhang)
- 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 3 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	17,50 €
Scavi Ray Prosecco	0,7 l	18,50 €
Orangensaft	1,0 l	5,00 €

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

Getränke nach Verbrauch

Cocktails können dem Angebot hinzugefügt werden.

Getränke als Pauschale kalkuliert bis 11 Std.

p. Person 31,50 €

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 11 Std. **p. Person 33,50 €**

Erweiterte Getränke Pauschale mit Longdrinks kalkuliert bis 11 Std. **p. Person 37,50 €**

Erweiterte Getränke Pauschale Longdrinks & Cocktail kalkuliert bis 11 Std. **p. Person 40,50 €**

Zusatz Buchung:

Schnaps nach dem Abend Essen Berechnung nach verbrauchten Schnaps pro Schnaps 2,50€

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 unter 2 Jahren ohne Berechnung
- Kinder ab 2 bis 6 Jahre 5,00 €
- 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 €)
- Runde Tische mit Tischwäsche (Preis pro Tisch 16,50€)

Stehische und Stühle mit Hussen, Beamer

- Stehtische in beliebiger Anzahl mit Hussen, je Tisch 4,50 €
- Stühle in beliebiger Anzahl mit Hussen, je Stuhl 4,50 €
- wenn Sie die Stühle selber beziehen und wieder abziehen berechnen wir je Stuhl 3,60 €
- Beamer, inklusive Leinwand 10,00 €

Nachtzuschlag

Ab 4:00 Uhr berechnen wir Ihnen pro angefangener Stunde 100,00 € Nachtzuschlag

Raum Miete

- DGH-Linker und Rechter Saal Aufbau Freitag 14:00 bis Sonntag 12:00 Uhr **400,00€**

Endreinigung

- Putzen komplettes Gebäude **150,00€**
- Bei Häftiger 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

- **Musik:**

„DJ Torti“
Thorsten Dörr
Zum Höllberg 18
35759 Driedorf
0160/1829671

„Mobiler DJ“
Werner Müller
Herborner Str. 25
56472 Fehl-Ritzhausen
0170/8521225

Preisliste Bankettweine

Weisweine

Riesling Urgestein feinherb Weingut Walther Oster, Mosel	0,75l	17,50 €
Riesling Grauschiefer lieblich Weingut Walther Oster, Mosel	0,75l	18,00 €
Grauburgunder Bio trocken Weingut Hemer, Rheinhessen	0,75l	22,00€

Roséwein

Rose Halbtrocken Weingut Platz, Pfalz	1,0l	20,00 €
---	------	---------

Rotweine

Spätburgunder Aide Gott, trocken Aide Gott Winzer eG, Baden	1,0l	22,00 €
Dornfelder St. Martin Baron, halbtrocken Weingut Platz, Pfalz	1,0l	20,00 €

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo, Apfelschorle	0,2l	2,10 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo, Apfelschorle	0,4l	3,60 €
Malzbier	0,33l	2,50 €
Selters Mineralwasser	0,75l	4,80 €
Trauben- /Apfel- /Orangensaft	0,2l	2,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	2,00 €
Rhabarberschorle Flasche	0,3l	2,80 €

Alkoholische Getränke

Pils alkoholfrei	0,33l	2,80 €
Zöttler Weizen alkoholfrei	0,5l	4,10 €
Krombacher Pils vom Fass	0,3l	2,70 €
Krombacher Pils vom Fass	0,5l	3,80 €
Zöttler Weizen	0,5l	4,10 €
Krombacher Radler /Radler alkoholfrei	0,3l	2,80 €
Aktionsbier vom Fass	0,3l	3,00 €
Apfelwein	0,25l	2,40 €
Longdrink	0,3l	6,00 €
(Jacky-Cola, Bacardi-Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon)		

Spirituosen und Liköre

Grappa di Prosecco	2 Cl	2,80 €
Jack Daniels	2 Cl	3,00 €
Havana Club	2 Cl	2,80 €
Absolut Wodka	2 Cl	2,80 €
Gordon´s Dry Gin	2 Cl	2,80 €
Ramazotti	2 Cl	2,80 €
Ouzo 12	2 Cl	2,80 €
Malteser Aquavit	2 Cl	2,80 €
Linie Aquavit	2 Cl	2,80 €
Bailey´s auf Eis	2 Cl	2,80 €

Regionale Spezialitäten & Obstbrände

Williams Likör	2 Cl	2,50 €
Haselnuss Likör	2 Cl	2,50
Obsttröpfchen	2 Cl	2,80 €
Lahntaler Williams Christ	2 Cl	2,80 €

Buffetliste

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 Rahmsose
Spießbraten mit Zigeunersose
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 verschiedenen 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 brûlée, 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, Chilliwurstchen

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 Paprika

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

Tiramisu, Obstsalat, Creme Brulee

Preis pro Person

42,50€