



*Bankettinformationen *Herbst* ab 15. 8. - 15. 11.*

Das Team vom Meilenstein heißt Sie herzlich willkommen und freut sich sehr, Ihre Veranstaltung bei uns im Hause ausrichten zu dürfen. Unser Ziel ist es, Ihnen eine sorglose und entspannte Atmosphäre zu schaffen, damit Sie und Ihre Gäste sich zurücklehnen und genießen können.

Wir versprechen mit unseren außergewöhnlichen Räumlichkeiten und unserer kreativen Küche eine Feier, die auf ewig im Gedächtnis bleibt und von welcher Sie noch lange Ihren Liebsten erzählen werden.

Beim Empfang mit Häppchen und einem anregenden Aperitif dürfen Sie sich direkt fallen lassen und Ihre Feierlichkeit beginnen.

Mit unserer Vielfalt an Gerichten, aus welchen Sie sich Ihr Menü eigenhändig zusammenstellen können, schaffen Sie ein individuelles, kulinarisches Highlight aus ausgewählten Produkten. Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen und der Zusammenstellung gerne zur Seite und unterstützen Sie bei der optimalen Auswahl.

Mit unseren zwei ausgewählten Buffets, möchten wir unser Spektrum an Speisen präsentieren. Wir arbeiten verstärkt mit regionalen und vor allem saisonalen Produkten.

Auch für die Kaffee und Kuchen Liebhaber haben wir ausschweifende Möglichkeiten, den Nachmittag zu gestalten. Mit Kuchen und Torten, die wir von regionalen Konditoreien beziehen, servieren wir Ihnen einen besonderen Augenblick.

Damit Ihre Gäste auch keinen Durst verspüren, bieten wir umfangreiche Getränkepauschalen mit vielen Variationsmöglichkeiten an. Um die richtigen Weine und Spirituosen für den geeigneten Rahmen zu wählen, stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Auch unsere kleinen Gäste werden nicht vergessen. Für unsere jüngeren Feinschmecker sind alle Buffets und Pauschalen preislich angepasst. Auf Wunsch der Eltern servieren wir auch sehr gerne kindergerechte Speisen.

Fingerfood

Bestellbar ab 10 Stück pro Sorte

Um ein kulinarischen Vorgeschmack zu bekommen beim Aperitif, starten wir mit...

Snacks:

Lachslolli mit Frischkäse 2,50€ pro Stück

Gebackene Garnele 3,00€ pro Stück

Krabbencocktail 3,00€ pro Stück

mit Gurken Senf 2,00€ pro Stück

Tomate Mozzarella mit Pesto 2,00€ pro Stück

Linsensalat mit Ziegenkäse 2,50€ pro Stück

Miniquiche Gemüse 2,00€ pro Stück

Kanapees:

Pumpernickel mit gebeiztem Lachs 2,50€ pro Stück

Bruschetta 2,00€ pro Stück

Ciabatta mit Parmaschinken 3,50€ pro Stück

Graubrot mit Brie und Preiselbeeren 2,50€ pro Stück

Baguette mit Calabrese 2,50€ pro Stück

Graubrot mit Frischkäse 2,00€ pro Stück

Menüvorschläge

Bestellbar ab 10 Personen

Alle unsere Menüs sind in 3-Gängen bis 5-Gängen individuell kombinierbar.
Nehmen Sie sich gerne Zeit und schauen Sie in unsere breit gefächerte Speisenauswahl,
sodass Ihr Menü genau so einzigartig wird wie Ihre Feier.

Vorspeisen

Butternusskürbis
Blattsalat | Kürbiskernpesto | Brombeervinaigrette
14,00€

Schwarzwurzel
Feldsalat | Flusskrebsschwänze | Kartoffelvinaigrette
14,50€

Ziegenkäse
Hokkaido | schwarze Walnüsse | Quinoa
14,00€

Suppen

Kürbissüppchen
Selleriestroh
8,00€

Steinpilzsüppchen
Kartoffelspeckcroutons
9,50€

Kartoffelsuppe
Trüffelschaum
8,00€

Zwischengerichte

Kalbsbäckchen
Graupenrisotto | Edelpilze
17,50€

Forelle
Spitzkohl | Cashewkerne
16,00€

Kürbisravioli
Babymais | Kernöl
16,50€

Sorbet

Apfel

4,50€

Cassis

4,50€

Hauptgerichte

Fisch:

Saibling

Spitzkohl | Röstkartoffeln | Süßweinsauce

27,00€

Wolfsbarsch

Kräuterseitlinge | Lila Kartoffelpüree | Walnüsse | Wermutsauce

27,00€

Fleisch:

Rinderduett

Wirsing | Röstkartoffeln | Trüffelsauce

30,00€

Maispoularde

Wurzelgemüse | Süßkartoffelgratin | Estragonsauce

27,50€

Hirschrücken

Rosenkohl | Kartoffelpüree | Zwetschgenjus

30,00€

Vegetarisch:

Steinpilzravioli

Steinpilze | Spitzkohl | Wurzelgemüse

24,00€

Kartoffelstrudel

Kürbisragout | Currysauce

22,00€

Dessert:

Portweinbirne

Schokocrumble | Kirschen | Vanille

11,00€

Zwetschgenparfait

Zimt | Beerenröster | Mandel

12,50€

Brotzeit

Bestellbar ab 10 Personen

Für ein entspanntes Beisammensein, bieten wir auch eine Brotzeit an. Mit vielen verschiedenen Käse- Wurst- und Brotsorten machen wir selbst das klassische Abendbrot zu einem Highlight.

16,50€ pro Person

Buffets

Bestellbar ab 20 Personen

Unsere ausgewählten Buffets bestechen mit einer erlesenen Vielfalt. Die Auswahl unserer Speisen lässt keinen kulinarischen Wunsch offen. Sie und Ihre Gäste haben die Möglichkeit viele spannende und neue Produkte zu probieren.

Auf Ihren Wunsch servieren wir auch sehr gerne Ihre ausgewählte Suppe zur Vorspeise, für einen Aufpreis von 5,00€ pro Suppe.

Herbstbuffet

Suppe

eine Suppe inklusive

Kürbissuppe

Steinpilzsuppe

Vorspeisen

(Minimum 3 und maximal 7 Varianten)

1. Ge grillter Butternusskürbis
2. Tafelspitzterrine | Preiselbeermeerrettich
3. Blattsalate (Dressing | Croutons)
4. Selleriebirnensalat | kandierte Walnüsse
5. Geräucherte Makrele | Stremellachspralinen
6. Geräucherte Entenbrust | Weißkohl | Sesam
7. Feldsalat | Schwarzwurzel | Wachtelei
8. Garnelen | Fenchel | Orangen

Warme Gerichte

(Maximal 3 Varianten und 2 Beilagen daraus)

1. Rinderschulter | Rosenkohl | Portweinjus
2. Kalbsrücken | Pilze | Jus
3. Perlhuhnbrust | Rahmspitzkohl | Veloute
4. Lachsfilet | Champagnerkraut | Betesauce
5. Gedämpfte Hechtnocken | Gemüsestreifen | Kräuterrahm
6. Pilzravioli | Kürbis | Rucola | Cashewkerne

Beilagen

Spätzle

Serviettenknödel

Kräuterkartoffeln

Ab Mitte Oktober haben wir auch Entenbraten | Rotkohl | Klöße für Sie bereit.

Dessert

(Maximal 4 Varianten daraus)

Kürbistarte

Apfeltiramisu

Panna Cotta | Zwetschgen

Portweinbirnen | Vanille

Frischkäsecreme | karamellierte Walnüsse | Honig

56,00€ pro Person

Preise Kinder:

0-4 Jahre: Gratis

5-9 Jahre: 19,00€

10-13 Jahre: 38,00€

Ab Jahre 14: Voller Preis

Mitternachtssnack:

Gulaschsuppe 6,50€ pro Person

Currywurst | Brot 7,50€ pro Person

Käse-Lauch-Suppe 5,00€ pro Person

Tex-Mex 5,50€ pro Person

Käseplatten

klein 55,00€ | mittel 88,00€ | groß 108,00€

Verschiede Rohmilchkäsesorten mit Nüssen, Trauben und Brot

Torten und Kuchen

Am Nachmittag servieren wir Ihnen gerne auch unsere Kuchen und Torten Auswahl.
Alle unsere Pauschalen sind inklusive Tee-Getränke, Filterkaffee und heiße Schokolade.

Pauschalen:

1 Blechkuchen Pauschale 3 Sorten
15,00€ pro Person

2 Torten Pauschale 2 Sorten
16,50€ pro Person

Blechkuchen und Tortenpauschale 2 Blechkuchen 2 Torten
19,00€ pro Person

Sollten Sie einen Konditor Ihres Vertrauens haben, ist dies auch kein Problem.
In dem Fall berechnen wir Ihnen ein Besteckgeld von 2,50 € pro Person.
(Nur möglich in Kombination mit einem Buffet oder Menü)
Alle unsere Pauschalen sind exklusive unserer Kaffeespezialitäten.

Trauergedeck

Unser Trauergedeck ist in den Kombinationen möglich und individuell zusammenzustellen.

Suppen

Gulaschsuppe
oder
Suppe der Saison
6,50€

Kuchen

dreierlei Blechkuchen
9,00€

Schnittchen mit:

Salami
Lachs
Frischkäse
Kochschinken
Räucherschinken
Schnittkäse

pro Stück 2,90€
Mindesten 10 Stück pro Sorte

Filteraffe, Tee-Getränke und heiße Schokolade satt:
9,00€ pro Person

Selbstverständlich besteht auch die Möglichkeit, alle Getränke nach den Kartenpreisen zu bestellen. Alle unsere Pauschalen sind exklusive unserer Kaffeespezialitäten.

Getränke

Damit Sie und Ihre Gäste über den Tag und Abend keinen Durst verspüren müssen, bieten wir eine rundum sorglos Getränkepauschale an, die optional mit 6 oder 8 Stunden ab 20 Personen buchbar ist.

Getränkepauschale 1 *6 Stunden*

Aperitif | Empfang
Sekt oder Prosecco

Auch sehr gerne mit Orangensaft gemischt

Alkoholfreie Getränke

Wasser 0,75 (mit und Ohne Sprudel), Säfte, sämtliche Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite usw.)

Bier

Pils (vom Fass), alkoholfreies Pils (aus der Flasche), Hefeweißen (aus der Flasche, mit und ohne Alkohol)

Weine

einen Weisswein (Kartenpreis unter 28,00€), einen Rotwein (Kartenpreis unter 28,00€)

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee-Getränke

45,00 € pro Person

Preise Kinder:

0-4 Jahren Gratis

5-9 Jahre: 15,00€

10-13 Jahre 30,00€

Ab Jahre 14: voller Preis

Logdrinks und Spirituosen

Wählen Sie mit uns gemeinsam 6 Spirituosen aus für Ihre Longdrinks und Shotgetränke
Gin, Vodka, Havanna, Bacardi, Captain Morgan, Korn, Tequila, Baileys, Whisky,
Jägermeister, Ramazzotti, Jubi, Helbing, Sambuca, Grappa, Linie, Amaretto,
Averna, Fernet Branca
10,00€ pro Person

Die Longdrink und Spirituosen Pauschale wird erst ab 18 Jahre berechnet
(Bitte geben Sie genau an wie viele Gäste unter 18 Jahre sind)

Nach Ablauf der Zeit Ihrer gebuchten Pauschale bieten wir zwei Möglichkeiten an Ihre Feier bequem weiterlaufen zu lassen:

Ab der abgelaufenen Zeit werden alle weiteren verzerrten Getränke nach der Karte (a la carte) berechnen.

Ab der abgelaufenen Zeit werden 12,00€ pro gezählte Person pro stunde extra berechnet.

Getränkepauschale 2 *8 Stunden*

Aperitif | Empfang
Sekt oder Prosecco
Auch sehr gerne mit Orangensaft gemischt

Alkoholfreie Getränke
Wasser 0,75 (mit und Ohne Sprudel), Säfte, sämtliche Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite usw.)

Bier
Pils (vom Fass), alkoholfreies Pils (aus der Flasche), Hefeweißen (aus der Flasche, mit und ohne Alkohol)

Weine
Einen Weisswein (Kartenpreis unter 28,00€), Einen Rotwein (Kartenpreis unter 28,00€)

Warme Getränke:
Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee-Getränke

56,00€ pro Person

Preise Kinder:
0-4 Jahren: Gratis
5-9 Jahre: 19,00€
10-13 Jahre: 38,00€
Ab Jahre 14: voller Preis

Logdrinks und Spirituosen
Wählen Sie mit uns gemeinsam 6 Spirituosen aus für Ihre Longdrinks und Shotgetränke
Gin, Vodka, Havanna, Bacardi, Captain Morgan, Korn, Tequila, Baileys, Whisky,
Jägermeister, Ramazzotti, Jubi, Helbing, Sambuca, Grappa, Linie, Amaretto,
Averna, Fernet Branca
12,00€ pro Person

Die Longdrink und Spirituosen Pauschale wird erst ab 18 Jahre berechnet
(Bitte geben Sie genau an wie viele Gäste unter 18 Jahre sind)

Nach Ablauf der Zeit Ihrer gebuchten Pauschale bieten wir zwei Möglichkeiten an, Ihre Feier bequem weiterlaufen zu lassen:

Ab der abgelaufenen Zeit werden alle weiteren verzerrten Getränke nach der Karte (a la carte) berechnen.

Ab der abgelaufenen Zeit werden 10,00€ pro gezahlte Person pro Stunde extra berechnet.

Exklusive Spirituosen
Selbstverständlich besteht für Sie auch die Möglichkeit exklusive Spirituosen aus unserer Getränkekarte zu wählen. Diese werden für Ihre Feierlichkeit nach den Allgemeinen a la carte Preisen berechnet.

Korkgeld

Sollten Sie einen Lieblingswein oder eine favorisierte Spirituose haben die wir nicht im Sortiment haben, dürfen Sie diese gerne auf Absprache mitnehmen. Mitgebrachte Getränke werden mit einem Korkgeld berechnet.

Wein: 20,00€ pro Flasche

Schaumwein: 25,00€ pro Flasche

Spirituosen: 55,00€ pro Flasche

Sollten Sie sich für eine unserer Getränkepauschalen entscheiden, wird die Berechnung von dem Wein und Schaumwein Korkgeld nicht wahrgenommen.

Sollten Sie sich für eine unsere Getränkepauschalen inklusive Logdrinks und Spirituosen entscheiden, wird das Korkgeld für Ihre Spirituosen ebenfalls nicht berechnet.

Extras

Menükarten: 3,00€ pro Stück

Pimp your Aperitif:

Zum Empfang bieten wir eine kleine Extrabar an um den Aperitif zusätzlich mit kleinen Köstlichkeiten zu verfeinern, wie zum Beispiel (Limetten, Minze, verschiedene Beeren oder Sirup)

2,00€ pro Person

Candybar / Saltbar:

Für den süßsalzigen Snack zwischendurch haben wir für Sie und Ihre Gäste auch eine Candy- oder Saltbar.

Einmalig 1,50€ pro Person

Raummieten

Sollten Sie unser Säle exklusive ohne zusätzlichen verzehr buchen wollen, berechnen wir pro Tag...

Großer Saal: Dienstag - Donnerstag 750,00€

Gartensaal: Dienstag - Donnerstag 350,00€

Bildersaal: Dienstag - Donnerstag 350,00€

Freitag und Samstag 1500,00€

Freitag und Samstag: 700,00€

Freitag und Samstag: 700,00€



Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Unsere AGB's sind im Zusammenhang mit Reservierungen von Tischen oder Räumlichkeiten bindend. Unabhängig davon ob diese schriftlich, mündlich oder auf andere Weise erfolgt.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räumlichkeiten sowie Vorstellungsgespräche, Verkaufs-oder ähnliche Veranstaltungen bedarf einer schriftlichen Zustimmung des Restaurants.
3. Für beide Parteien (Besteller & Restaurant) sind festgelegte Optionsdaten bindend. Das Restaurant (Meilenstein) behält sich das Recht vor, Optionsdaten ohne einer verbindlichen Buchung über die bestellten Tische und Räumlichkeiten frei zu verfügen.
4. Das Optionsdatum zur Fixierung einer Veranstaltung wird individuell mit dem Besteller abgestimmt.
5. Zugesagte Räumlichkeiten stehen nur zu dem vereinbarten Zeitraum zu Verfügung. Sollte die bestellte Räumlichkeit schon zur Nutzung gewünscht werden, bedarf es der Rücksprache und Zusage des Restaurants und kann gegebenenfalls mit Kosten verbunden sein.
6. Das Restaurant behält sich das Recht vor, reservierte Tische bei Nichterscheinen der reservierten Uhrzeit nach 30 Minuten weiter zu verkaufen.
7. Bei einer Reservierung ab 10 Personen bitten wir Sie ein einheitliches Menü aus unserer Bankettmappe oder Speisekarte zu wählen.
8. Das Restaurant ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Restaurant zugesagten Leistungen zu erbringen.
9. Der Kunde ist verpflichtet, die bestellten und in Anspruch genommenen Leistungen komplett zu begleichen.
10. Welche Leistungen vertraglich vereinbar sind, ergibt sich aus der Reservierungsbestätigung oder dem unterschriebenen Angebot. Sollten keine Preise fixiert sein, gelten die Preise aus den Bankettinformationen oder der Speise- und Getränkekarte.
11. Die vom Restaurant angegebenen Preise sind als Endgeld zu betrachten und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
12. Der Gast darf Speisen und Getränke grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedarf einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Restaurant. In dem Fall beziehen wir uns auf die Preisstruktur unserer Bankettmappe.
13. Sollten bestellte, allerdings nicht in Anspruch genommene Leistungen in Form einer Rückvergütung beansprucht werden, ist dies nicht möglich.
14. Sollte der Zeitraum zwischen dem Vertragsabschluss und der Leistungsanspruchnahme länger als sechs Monate oder ein Jahreswechsel sein, behält sich das Restaurant das Recht vor Preisänderungen vorzunehmen.
15. Der vertragsunterzeichnende Gast (Veranstalter) haftet für die Bezahlung, Bruch und in Anspruch genommenen Leistungen seiner Gäste und sorgt für die Begleichung der Rechnung. Sollte Bruch entstehen z.B. Gläser oder Porzellan, behält sich das Restaurant vor den Anschaffungswert des zerstörten Objekts zusätzlich zu berechnen.
16. Die bestellte Gästeanzahl ist für den Gastgeber bindend und gilt als Rechnungsgrundlage. Sollte sich die Personenanzahl noch ändern, muss es spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, ansonsten wird die ursprüngliche Gästeanzahl zur Erstellung der Rechnung in Bezug auf die vereinbarten Leistungen herangezogen.

17. Sollte die Gästeanzahl für eine Veranstaltung unter 15 Personen sinken, behalten wir uns das Recht vor, einen Mindestverzehr oder eine Raummiete zu berechnen für unsere Veranstaltungssäle.
18. Veranstaltungen die über 3.00 Uhr hinausgehen, werden mit einer Servicegebühr in Höhe von 200,00€ pro Stunde zusätzlich berechnet.
19. Bei Stornierungen von Tischen, Veranstaltungen oder Tagungen ab 10 Personen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt. Bis 45 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden keine Kosten berechnet. Von 44 bis 25 Tagen vor Veranstaltungsbeginn werden 40 % der vertraglich vereinbarten Kosten berechnet. Von 24 bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 60 % der vertraglich vereinbarten Kosten berechnet. Von 6 bis 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 80 % der vertraglich vereinbarten Kosten berechnet.
20. Sollten Veranstaltungen auf Grund höherer Gewalt storniert werden müssen, wird die Berechnung auf der Grundlage Punkt 16. berechnet oder der Besteller versichert dem Restaurant schriftlich das die geplante Veranstaltung auf ein neues Datum (spätestens im Folgejahr) fixiert wird.
21. Sollte eine Veranstaltung auf Grund einer Krankheit oder eines Unfalls nicht stattfinden können, wird die Berechnung auf der Grundlage Punkt 16. berechnet oder der Besteller versichert dem Restaurant schriftlich das die geplante Veranstaltung auf ein neues Datum (spätestens im Folgejahr) fixiert wird.
22. Die ausgestellten Rechnungen sind bis 14 Tage nach Rechnungsausstellung zu begleichen. Anderenfalls werden nicht begleichende Rechnungen mit einem Zins von 5% Versäumnissgebühr zusätzlich berechnet.
23. Sie haben die Möglichkeit Ihre Rechnungen auf diese Wege zu bezahlen: EC-Cash, Kreditkarte (Visa, Mastercard), Bar oder auf Rechnung. Bei einer Ausstellung von einer Rechnung verpflichtet sich der Gast alle seine Daten korrekt mitzuteilen.
24. Die Berichtigung von Irrtümern, sowie Druck- und Rechnungsfehlern bleibt vorbehalten.
25. Das Restaurant übernimmt keinerlei Haftung für die Garderoben oder Dinge die vergessen worden sind. Gefundene Objekte werden gesammelt und deponiert für 3 Monate und anschließend entsorgt. Das Restaurant bemüht sich gefundene Objekte Ihren Besitzern zuzuordnen und zukommen zu lassen.
26. Sollten Speisen Außerhaus oder für den heimischen Verzehr eingepackt werden, befreit sich das Restaurant aus jeder Haftung. Speisen vom Buffets dürfen nicht eingepackt werden und sind vor Ort zu verzehren.
27. Gutscheine können nur für in unserem Restaurant angebotenen Speisen und Getränke verwendet werden. Verbleibende Restbeträge (im Fall, dass der Preis der konsumierten Speisen und Getränken dem im Gutschein ausgewiesenen Gesamtbetrag nicht vollständig erreicht) wird die Differenz auf den Gutschein gutgeschrieben. Eine Barauszahlung ist in keinem Fall möglich.

Ort, Datum Unterschrift Besteller

Ort, Datum Unterschrift Gastwirt

Kontaktdaten:

Adresse: Königstraße 5, 23552

Telefon: 01779123686

Email: meilenstein.luebeck@hotmail.com

Instagram: meilenstein.luebeck