



Bankettinformationen *Herbst* ab 01.09.-11.12.2022

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.

Fingerfood

Bestellbar ab 10 Stück pro Sorte

Snacks

Pro Stück

Lachslolli mit Frischkäse	3,50
Gebackene Garnele Algen- Gurkensalat	3,50
Gyozas	3,00
Mini-Frikadelle Gurkerlsenf	3,00
Tomate Mozzarella Pesto	3,00
Linsensalat Ziegenkäse	3,50
Mini-Gemüsequiche	3,00
Bao Buns	2,50
Gemüsetandori	3,00

Kanapees

Pumpernickel gebeizter Lachs	3,50
Bruschetta	3,00
Ciabatta Landschinken	3,50
Bauernbrot Brie Preiselbeeren	3,50
Körnerbrot Kräuterfrischkäse	3,00

Torten und Kuchen Pauschalen

Pro Person

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

1. Blechkuchen Pauschale 3 Sorten	19,50
2. Torten Pauschale 2 Sorten	22,50
3. Blechkuchen und Tortenpauschale 2 Blechkuchen 2 Torten	25,50

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.

Menükarte

Bestellbar ab 10 Personen bis 80 Personen

Vorab

Spagettikürbis
Blattsalat | Kürbiskernpesto | Brombeer- Vinaigrette 15,50

Schwarzwurzel
Feldsalat | Wurzel | Kartoffeldressing 15,50

Birne
Ziegenkäse | Walnuss | Graupen 16,00

Suppe

Kürbissuppe mit Selleriestroh 9,50

Steinpilzsuppe mit Kartoffel- Speckcroutons 10,00

Kartoffelsuppe mit Trüffelschaum 10,50

Zwischendrin

Kalbsbäckchen | Graupenrisotto | Edelpilze 18,50

Gernele | Jakobsmuschel | Rotkohl | Cashewkerne 19,00

Kürbis Gnocchi | Traubenkernöl | Sonnenblumenkerne | Babymais 17,50

Zum Abkühlen

Apfel- oder Cassissorbet 5,00

Hauptgang

Fleisch

Rinderduett
Wirsing | Röstkartoffeln | Trüffelsauce 34,50

Kokländer Hühnchen
Wurzelgemüse | Süßkartoffelpüree | Estragonsauce 30,50

Hirschrücken
Rosenkohl | Serviettenknödel | Zwetschgenjus 33,50

Fisch

Saibling
Spitzkohl | Röstkartoffeln | Süßweinsauce 30,00

Loup de mer
Kräuterseitlinge | Lila Kartoffelpüree | Sherrysauce 30,50

Vegetarisch

Süßkartoffelwaffel
Edelpilze | Spitzkohl | Wurzelgemüse 27,00

Kartoffelstrudel
Kürbisragout | Currysauce 25,50

Zum Abschluss

Portweinvirne
Schokocrumble | Kirschen | Vanille 14,50

Zwetschgenparfait
Zimt | Beerenröster | Mandel 15,50

Buffet

Bestellbar ab 20 Personen

Suppe (immer inklusive)
Kürbis- oder Steinpilzsuppe

Suppe serviert: 4,00 pro Person

Vorspeisen (Minimum 3 und maximal 6 Varianten)

1. Gegrillter Butternusskürbis
2. Tafelspitzterrine | Preiselbeermeerrettich
3. Blattsalate | Dressing & Croutons
4. Selleriebirnensalat | kandierte Walnüsse
5. Geräucherte Entenbrust | Weißkohl | Sesam
6. Dreierlei Karotte | Ziegenkäse | Granatapfel
7. Garnelennuggets | rote Bete | Yoghurt
8. Geräucherte Makrele | Stremellachs- Pralinen.

Warme Gerichte (Maximal 3 Varianten und 2 Beilagen daraus)

Beilagen

1. Rinderschulte | Rosenkohl | Portweinjus
2. Kalbsrücken | Pilze | Jus
3. Perlhuhnbrust | Rahmenspitzkohl | Veloté
4. Lachsfilet | Champagnerkraut | Betesauce
5. Scholle | Schmorgurke | Speck | Kräuterrahm
6. Pilzlasagne | Cashewkerne | Kürbis | Rucola
7. Entenbraten | Rotkohl | Klöße (ab Mitte Oktober)

1. Schupfnudeln
2. Serviettenknödel
3. Kräuterkartoffeln

Dessert (Maximal 3 Varianten)

Preis pro Person

1. Kirsche | Quark | Crumble
2. Apfeltiramisu
3. Panna Cotta | Zwetschgen
4. Portweibirnen | Vanillen
5. Frischkäsecreme | Walnuss | Honig

pro Person: 62,00
0-4 Jahre: Gratis
5-9 Jahre: 23,00
10-13 Jahre: 44,00
Ab 14 Jahre:: Voller Preis

Mitternachtssnack **Pro Person**

Gulaschsuppe				7,50
Currywurst Brot				7,50
Käse-Lauch-Suppe	ohne Hack	6,50	mit Hack	7,00
Käseplatte				
Verschiede Rohmilchkäsesorten mit Nüssen, Trauben und Brot				6,50

Trauergedeck **Pro Person**

Unser Trauergedeck ist in den folgenden Kombinationen möglich und individuell zusammenzustellen.

Filterkaffe und Tee-Getränke satt 11,50

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

Suppen

Gulaschsuppe oder die Suppe der Saison 9,50

Kuchen

Dreierlei Blechkuchen 15,00

Schnittchen mit Mindestens 10 Stück pro Sorte Pro Stück
Salami | Lachs | Frischkäse | Kochschinken | Räucherschinken | Schnittkäse 4,00

Extras

Menükarten:	pro Karte	3,50
Stabkerzen:	pro Kerze	1,00
Candybar oder Saltbar:	pro Person	3,00
Flügel Nutzung:		140,00

Korkgeld **Pro aufgemachte Flasche**

Wein:	38,00
Schaumwein:	30,00
Spirituosen:	65,00

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.

Getränkepauschalen 6 & 8 Stunden

Aperitif | Empfang

Sekt oder Oh!Secco | 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), Weissbier (aus der Flasche, mit und ohne Alkohol)

Weine

einen Weisswein (Kartenpreis 30,00€), einen Rotwein (Kartenpreis 30,00€)

Warme Getränke:

Kaffeespezialitäten, Filterkaffee und Tee-Getränke

Pro Person:	6 Stunden	8 Stunden
	48,00	60,00
Preise Kinder:		
0-4 Jahren:	Gratis	Gratis
5-9 Jahre:	14,50	22,50
10-13 Jahre:	34,00	43,00
Ab Jahre 14:	Voller Preis	Voller Preis
Longdrinks und Spirituosen	12,00	16,00

Diese Spirituosen stehen zur Auswahl (Maximal 6 Stück)

Gin	Vodka	Havanna	Bacardi	Captain Morgan
Korn	Tequila	Baileys	Whisky	Jägermeister
Ramazotti	Jubi	Helbing	Sambuca	
Amaretto	Averna	Fernet Branca		

Die Longdrink und Spirituosen Pauschale wird erst ab 18 Jahren 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.

Verlängerung der Pauschale pro gezählte Person für jede weitere Stunde

6 Stunden	8 Stunden
13,00	15,00

Saal- und Raummiete pro Tag (8 Stunden)

Großer Saal: Dienstag - Donnerstag	800,00	Freitag und Samstag	1600,00
Gartensaal: Dienstag - Donnerstag	400,00	Freitag und Samstag:	800,00
Bildersaal: Dienstag - Donnerstag	400,00	Freitag und Samstag:	800,00
Restaurant: Dienstag - Donnerstag	1500,00	Freitag und Samstag	2500,00
Exklusive Buchungen (unabhängig vom Tag):			4000,00

Alle genannten Preise sind ohne weiteren Verzehr zu betrachten.

Sollte der Verzehr mit über 40% der Raummiete überschritten werden, sehen wir von den Saalkosten ab.

Beispiel:	Großer Saal Donnerstag	=800,00
	+ 40%	=320,00
	Mindestverzehr	= <u>1120,00 = Mietfrei</u>

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 2.00 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 10 Tage nach Rechnungsausstellung zu begleichen. Anderenfalls werden nicht begleichende Rechnungen mit einem Zins von 5% Versäumnisgebühr 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.

Ausgemachter Grundpreis: _____

Datum, Unterschrift Besteller

Datum, Unterschrift Gastwirt