



## Bankettinformationen \*Winter\* ab 12.12.2022-28.02.2023

---

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 15 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 3,00 € 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**

Gänseschinken  
Rotkohl | Balsamicogeelee | Preiselbeer- Vinaigrette 16,50

Betecarpaccio  
Feldsalat | Pienienkerne | Senfdressing 16,00

Gebeizter Lachs  
Lila Kartoffel | Kräutercremefraiche | Blattsalat 16,50

**Suppe**

Currysuppe mit Steckrübe 9,50

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage 11,50

Ochsenschwanzsuppe mit Sherrycreme 11,50

**Zwischendrin**

Kabeljau | Rahmgrünkohl | Maronen 19,00

Ochsenschwanzpraline | Chicorée | Cognacsauce 19,00

Graupenrisotto | Austernpilze | Grünkohl 16,00

**Zum Abkühlen**

Birnen- oder Pflaumensorbet 5,00

**Hauptgang****Fleisch**

Rehrücken  
Rosenkohl | Semmelknödel | Speck | Rotweinsauce 33,50

Barbarieente  
Rotkohl | Bulgur | Estragonsauce 31,50

Iberico Schweinefilet  
Maronen | Röstkartoffeln | Biersauce 32,50

**Fisch**

Lachsfilet  
Weißkohl | Kräuterkartoffeln | Dillsauce 31,00

Heilbutt  
Wurzelgemüse | Bete- Kartoffelpüree | Rieslingsauce 32,50

## Vegetarisch

Rote Beteravioli  
Grünkohl | Ziegenkäse | Maronen 26,00

Gemüsestrudel  
Petersilienwurzelpüree 26,00

## Zum Abschluss

Zimtmousse | Lebkuchen | Orange 15,50

Schokoküchlein | Beerenröster | Cassissorbet 15,50

Nougatcreme | Mandel | Zwetschge 16,50

## Buffet

**Bestellbar ab 20 Personen**

### Suppe (immer inklusive)

**Suppe serviert: 4,00 pro Person**

Getrüffelte Kartoffelsuppe- oder Sellerie-Pastinakensuppe

### Vorspeisen (Minimum 3 und maximal 5 Varianten)

1. Wildschinkenvariation
2. Gänsebrust | marinierter Rotkohl
3. Feldslat | Kartoffeldressing | Nüsse
4. Walnuss | Rote Bete | Orange
5. Apfelsalat | Gorgonzola
6. Räucherfisch
7. Speckkartoffelsalat | Kalbsbällchen
8. Wachtelbrust | Rettich | Balsamico | Granatapfel

### Warme Gerichte (Maximal 3 Varianten und 2 Beilagen daraus)

### Beilagen

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1. Rinderroulade   Wirsing   Rotweinsauce     | 1. Klöße                 |
| 2. Hirschrücken   Wurzelgemüse   Maronensauce | 2. Schupfnudeln          |
| 3. Entenbraten   Rotkohl   Orangensauce       | 3. Semmelknödel          |
| 4. Steinbutt   Bayrischkraut   Weißweinsauce  | 4. Petersilienkartoffeln |
| 5. Kabeljau   Bete Gemüse   Curryrahm         |                          |
| 6. Ziegenkäseravioli   Feigen   Maronen       |                          |

### Dessert (Maximal 3 Varianten)

### Preis pro Person

- |                            |               |              |
|----------------------------|---------------|--------------|
| 1. Bratapfelmousse         | pro Person:   | 65,00        |
| 2. Spekulatius Panna Cotta | 0-4 Jahre:    | Gratis       |
| 3. Apfel- Birnenconfit     | 5-9 Jahre:    | 25,00        |
| 4. Schokobrownie           | 10-13 Jahre:  | 47,00        |
| 5. Apfelküchlein           | Ab 14 Jahre:: | Voller Preis |

---

**Mitternachtssnack** **Pro Person**

---

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

---

**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**

Die Suppe der Saison 9,50

**Kuchen**

Dreierlei Blechkuchen 15,00

**Schnittchen mit****Mindestens 15 Stück pro Sorte**

Salami | Lachs | Frischkäse | Kochschinken | Räucherschinken | Schnittkäse Pro Stück

4,00

---

**Extras**

---

Menükarten: pro Karte 3,50

Kerzenständer pro Kerze 10,00

Candybar oder Saltbar: pro Person 3,50

Flügel Nutzung: 150,00

---

**Korkgeld** **Pro aufgemachte Flasche**

---

Wein: 30,00

Schaumwein: 40,00

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

<b>Pro Person:</b>	<b>6 Stunden</b>	<b>8 Stunden</b>
	49,00	62,00
<b>Preise Kinder:</b>		
0-4 Jahren:	Gratis	Gratis
5-9 Jahre:	15,50	23,50
10-13 Jahre:	35,00	44,00
Ab Jahre 14:	Voller Preis	Voller Preis
<b>Longdrinks und Spirituosen</b>	<b>13,00</b>	<b>17,00</b>

### Diese Spirituosen stehen zur Auswahl (Maximal 6 Stück)

Gin (Bombay)	Vodka (Smirnoff)	Rum (Havanna)
Korn(Oldesloer)	Tequila (Weiß o. Gold)	Baileys
Whisky (Jim Beam)	Kräuter (Jägermeister)	Klare (Jubi o. Helbing)
Likör (Sambuca)		

Natürlich dürfen auch weitere Spirituosenwünsche geäußert werden, und wir schauen was sich machen lässt.

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 gezahlte Person für jede weitere Stunde

<b>6 Stunden</b>	<b>8 Stunden</b>
14,00	16,00

## **Saal- und Raummiete pro Tag (8 Stunden)**

---

Großer Saal: Dienstag - Donnerstag	900,00	Freitag und Samstag	1700,00
Gartensaal: Dienstag - Donnerstag	450,00	Freitag und Samstag:	850,00
Bildersaal: Dienstag - Donnerstag	450,00	Freitag und Samstag:	850,00
Restaurant: Dienstag - Donnerstag	1600,00	Freitag und Samstag	2600,00

Exklusive Buchungen (unabhängig vom Tag): 5000,00

Alle genannten Preise sind ohne weiteren Verzehr zu betrachten.

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

Beispiel:	Großer Saal Donnerstag	=850,00
	+ 40%	=340,00
	Mindestverzehr	= <u>1190,00 = 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 8 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 Vertrag. 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 vier 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. Veranstaltungen die über zehn Stunden Aufenthalt hinausgehen, werden mit einer Servicegebühr in Höhe von 100,00€ pro Stunde zusätzlich berechnen, unabhängig von der Uhrzeit.

20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. Die ausgestellten Rechnungen sind bis 10 Tage nach Rechnungsausstellung zu begleichen. Anderenfalls werden nicht begleichende Rechnungen mit einem Zins von 5% Versäumnissgebühr zusätzlich berechnet.
24. 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.
25. Die Berichtigung von Irrtümern, sowie Druck- und Rechnungsfehlern bleibt vorbehalten.
26. Das Restaurant übernimmt keinerlei Haftung für die Garderoben oder Dinge die vergessen worden sind. Gefundene Objekte werden gesammelt und deponiert für 2 Monate und anschließend entsorgt. Das Restaurant bemüht sich gefundene Objekte Ihren Besitzern zuzuordnen und zukommen zu lassen.
27. 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.
28. 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