

Liebe Gäste,

schön, dass Sie Ihre Feierlichkeit oder Ihr Firmenevent bei uns in der Brauereigaststätte König ausrichten möchten.

Vorab haben wir Ihnen schon einige Informationen sowie eine Auswahl an verschiedenen Menü- und Buffetkombinationen zusammengestellt.

Wir freuen uns auf Sie!

Jessica und Florian Wörle mit Team
Oggenhauser Hauptstraße 6, 89522 Oggenhausen
Tel. 07321 60 95 35 3

GUT ZU WISSEN

Ab 30 Personen können Sie den Königs-Saal für Ihre Feier buchen

Bei einem Speisenumsatz unter 25,- Euro p.P. (ohne Kaffee-Gedeck) berechnen wir folgende Raummiete im Königs-Saal

	bis 6 h	ab 6 h
Saal	90,-€	170,-

Gerne bieten wir Ihnen an unseren weitläufigen Garten für Ihren Empfang oder Ihre Kaffeetafel zu nutzen.

Miete Garten für

Empfang: 80,- Euro

inkl. Stehtischen mit Hussen

Empfang mit Kaffeetafel oder nur Kaffeetafel: 180,- Euro

inkl. Stehtischen mit Hussen und Biertischgarnituren

(1 Garnitur 6-8 Plätze , Kaffee und Kuchenbuffet

(siehe Gedeck-Preis) und Getränkeservice

Hussen für die Biertisch-Garnituren sowie auch für die Saal-Bestuhlung können bei Just Married in Oggenhausen gebucht werden. Tel. 07321/72259

Kleinere Gruppen bis 20 Personen
finden bei uns im Nebenzimmer Platz.

Ab 60 Personen
können Sie den Gastraum auch als
geschlossene Gesellschaft buchen.

Eine Reservierung für den Saal ist nur mit unserer schriftlichen
Bestätigung (Mail) verbindlich
Stornierungen müssen schriftlich (Mail) vorgenommen werden

Ab 1.00 Uhr berechnen wir als Nachzulage für unsere Mitarbeiter
20,- Euro pro Mitarbeiter/Stunde.

Die Dekoration die Sie selbst mitbringen, kann (wenn keine
Veranstaltung stattfindet) am Vortag ab 17 Uhr gebracht werden.

Servietten sind inklusive, **Tischbänder** kosten pro Tisch (1,20m)
0,80 Euro.

Grundsätzlich können bei uns keinerlei Speisen und Getränke
selbst mitgebracht werden. (ausser Kuchen, siehe Gedeck-Preis)

Alle Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.

Preisänderungen sind vorbehalten

Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen
Ihre Gültigkeit

Die Rechnung einer Veranstaltung kann entweder mit
EC-Karte, Bar oder per Überweisung, innerhalb von 7 Tagen nach
Erhalt bezahlt werden.

Wir bitten Sie, die endgültige Personenanzahl Ihrer Veranstaltung bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben, da wir sonst den Menü/Buf fetpreis der gebuchten Leistungen in Rechnung stellen.

Der Empfang

- Jahrgangs-Sekt der Kellerei Ohlig wahlweise mit:
Aperol, Holundersirup, oder Creme de Cassis
und Orangen-Saft
- Alkoholfrei:
Sanbitter-Orange
4,50 Euro p.P.

oder:

- Aperol-Sprizz, Ingwer-Sprizz und alkoholfreier Hugo
7,00 Euro p.P.

dazu: verschiedene Canapes und Blätterteig-Gebäck
4,00 Euro p.P.

In den Wintermonaten:

- Stehtische mit Tischdecken, Kerzenlichter
- (im Garten) Heizstrahler
- Glühwein und Punsch
- 4,50 Euro p.P.

dazu: kleine Brote mit Griebenschmalz und
vegetarischer Briegelschmiere
3,00 Euro p.P.

Kuchenbuffet

Die von Ihnen mitgebrachten Kuchen werden mit
6,- Euro Gedeck-Preis
inkl. Kaffee, Tee und für die Kinder Kakao berechnet

ohne Kaffee, Tee und Kakao für die Kinder (wenn Sie zum Beispiel am Abend ein Kuchenbuffet möchten) beträgt der Gedeck-Preis 2,50 Euro p.P.

Getränke:

Sie haben bei uns die Wahl zwischen der Berechnung der Getränke nach Verbrauch oder nach unserer Getränkepauschale:

diese beinhaltet folgende Getränke für 8 Stunden ab Beginn der Feier:

- 0,7L Flaschen Teinacher Mineralwasser med. und still
- Apfel-, Johannisbeer-, Maracuja- und Orangensaftchorle
- Coca Cola, Spezi, Fanta, Sprite und Coca Cola light
- Spezial, Hefeweizen und Pils der Brauerei Königsbräu
- Erdinger Alkoholfreies Weizen
- Rotwein, Weißwein und Roséwein, Weinschorle

21,50 Euro pro Person

Die Pauschale kann stundenweise verlängert werden.

1 Stunde 5,- Euro pro Person

weitere Getränke sowie Spirituosen und Longdrinks bieten wir gerne an und können entweder von Ihnen oder Ihren Gästen selbst, übernommen werden.

Kinder sind bei den Speisen, dem Kuchengedeck sowie der Getränke-Pauschale bis zum Alter von 5 Jahren frei. Von 6-12 Jahren, kosten Sie jeweils den halben Preis.

Menü-und Buffetauswahl Herbst/Winter 2017-2018

Suppen

Kürbis-Cremesuppe mit steirischem Kernöl	4,50 Euro
Kartoffel-Cremesuppe mit Speck	4,50 Euro
französische Zwiebelsuppe mit Chester-Stange	4,50 Euro
Rinderkraftbrühe mit Käse-Press-Knödel	4,50 Euro

Vorspeisen

Salat-Buffer (9 Salate)	pro Person 5,50 Euro
Vorspeisenbuffer	pro Person 12,90 Euro

bestehend aus Salatauswahl (9 Salate)

UND 3 Vorspeisen zur Wahl:

Räucherfisch und Herings-Salat, verschiedenes Antipasti, Tomatenscheiben mit Mozzarella-Kugeln, geräucherte Entenbrust und Wild-Würste mit Sauce Cumberland, Waldorfsalat, Maultaschensalat, Salat vom Tafelspitz, Rosa-Roastbeef mit Remouladen-Sauce, Ziegenkäse mit Äpfeln und Honig gratiniert, Zwiebelkuchen, Spinat-Pilz-Terrine, Chili-Garnelen

Tatar vom Rinderfilet 120g klassisch mariniert mit Ei, Sardellen, Kapern, Essiggurke und Zwiebeln, dazu Baguette und Butter 10,90 Euro

Rosa Roastbeef mit roter Zwiebelmarmelade und Feldsalat an Walnuß-Vinaigrette 9,90 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet mit Wildkräutersalat, gebratener Garnele und Parmesanhobel 10,90 Euro

Warmer Ziegenkäse mit Äpfeln und Honig gratiniert 8,90 Euro

hausgebeizter Lachs mit rotem Quinoa-Salat 8,90 Euro

Hauptgerichte (serviert)

RIND

Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln, Spätzle und gem. Salat 19,90 €

Rumpsteak (220g) mit Kräuter-Butter

Pommes frites und gem. Salat 21,90 €

Geschmorte Ochsenbacken mit Röstzwiebeln,

Kartoffelgratin und gem. Salat 16,90 €

Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und gem. Salat 15,90 €

SCHWEIN

Schnitzel „ Wiener Art“ mit Pommes frites und gem. Salat 12,90 €

Schweinemedaillons in Steinpilz-Sauce,

mit Spätzle und gem. Salat 17,90 €

WILD

Rehbraten in Preiselbeer-Sauce 18,90 €

mit Spätzle und gem. Salat

Wildschwein-Ragout mit Servietten-Knödeln und gem. Salat 16,90 €

Knusprige ½ Freiland-Ente (mit Knochen) mit Orangen-Sauce,

Blaukraut, Serviettenknödel 23,90 €

Rosa Barberie-Entenbrust mit Schalotten-Sauce,

Süßkartoffel-Püree und gem. Salat 17,90 €

Perlhuhn-Brust mit Kürbis-Nuß-Füllung, Schalotten-Sauce

Spitzkohl-Roulade und gem. Salat 17,90 €

LAMM

Rosa gebratene Lammhüfte mit Schalotten-Jus,

Süßkartoffel-Püree und gem. Salat 21,90 €

FISCH

Lachsfilet mit Haut mit Rahm-Wurzelgemüse,

Süßkartoffel-Püree und gem. Salat 18,90 €

Gebrautes Zander-Filet mit pikantem Kokos-Curry-Wurzelgemüse

Dazu Quinoa und gem. Salat 18,90 €

VEGETARISCH

Kürbis-Lauch-Strudel

mit Rote-Beete-Ragout und gem. Salat 10,90 €

Tiroler „Schlutzkrapfen“

mit Ricotta-Spinat-Füllung, Bergkäse und gem. Salat 12,90 €

Käsespätzle mit gem. Salat 9,90 €

Hauptgänge (Buffet)

auch anders zu kombinieren

- | | |
|---|---------|
| 1 | 21,00 € |
| Rehbraten mit Preiselbeer-Sauce
Schweinefilet in Steinpilz-Rahmsauce
Zanderfilet mit Kokos-Curry-Wurzelgemüse | |
| 2 | 25,00 € |
| Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln
Knusprige 1/2 Freiland-Ente (mit Knochen) und Orangen-Sauce
Pochiertes Lachsfilet mit Zitronengras-Sauce | |
| 3 | 16,00 € |
| Schwäbischer Sauerbraten
Perlhuhn-Brust mit Kürbis-Nuß-Füllung
Tiroler „Schlutzkrappen“
mit Ricotta-Spinat-Füllung | |
| 4 | 17,00 € |
| Brasato al Merlot (Rinderschmorbraten) mit Perlzwiebeln
Schweineschnitzel „Wiener Art“
Wildschweinragout mit Wacholder-Rosmarin-Sauce | |
| 5 | 20,00 € |
| Reh-Ragout mit Cranberry-Sauce
Schweinefilet in Kräuterpanade
Kürbis-Lauch-Strudel auf Rote Beete-Ragout | |

Beilagen-Auswahl zu den Buffet Hauptgängen

Buffet: drei Beilagen

Jede weitere Beilage kostet 2,00 Euro pro Person Aufpreis

Spätzle, Kartoffelgratin, gebratene Kartoffelspalten, Basmatireis, Serviettenknödel, Schupfnudeln, Grill-Gemüse, klassische Gemüseauswahl (Brokkoli, Karotten, Blumenkohl), Sauerkraut, Blaukraut,

Desserts

Dessertbuffet p.P. 7,50 Euro
(3 verschiedenen Desserts z.B. Mousse, Parfait und Apfelküchle)

FrISChe Apfelküchle mit Vanille-Eis 6,50 Euro

Kokos-Mandel-Mousse mit Ananas-Orangen-Salat 6,00 Euro

Zimt Parfait auf Vanille-Sabayon
mit Zwetschgenragout 6,50 Euro

Fondant au Chocolat mit Vanilleeis 6,90 Euro

Bratapfel
mit Marzipan-Nussfüllung und Vanilleeis 6,50 Euro

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,50 Euro

„Dessertvariation vom Apfel“ Apfel-Calvados-Mousse,
Apfelküchle und Bratapfel-Parfait 7,50 Euro