

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.

Im Königs Saal können wir Ihnen die Vorspeise und das Dessert serviert- oder in Buffet-Form anbieten, den Hauptgang allerdings nur in Buffet-Form.

Im Nebenzimmer und im Gastraum
Ist ausschließlich die Menü-Form möglich.

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 Nachtzulage 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/Buffetpreis 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 Orangensaftschorle
- 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

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,00 Euro
Rinderkraftbrühe mit Brät-Strudel	4,00 Euro
Festtagssuppe	4,50 Euro
Tomatencreme-Suppe	4,00 Euro
Rote Paprika-Cremesuppe	4,00 Euro
Karotten-Ingwersuppe	4,00 Euro

Vorspeisen

Vorspeisenbuffet pro Person 9,50 Euro
(bestehend aus Salatauswahl und drei Vorspeisen nach Absprache z.B. Lachs, Antipasti, Roastbeef)

Salat-Buffer 5,50 Euro

Menüvorspeisen (serviert)

Gemischter Salatteller	5,90 Euro
Antipasti Teller (Antipasti, Melone-Parmaschinken, gehobelter Parmesan und Rucola-salat)	8,50 Euro
Vitello Tonnato mit frischen Blattsalaten	7,50 Euro
Rosa Roastbeef mit Sauce Tartar und Knoblauchbaguette	8,50 Euro
„Lachsvariation“ Räucherlachs, Grave Lachs, pochierter Lachs mit frischen Blattsalaten	7,50 Euro
Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto	6,00 Euro
Räucherlachs-Roulade mit Blattsalaten	7,50 Euro
Gebratene Jakobsmuscheln auf Mango-Ragout	9,50 Euro
Riesengarnele im Tempura-Mantel auf Rucola-Tomatensalat	8,50 Euro
Linsen-Salat mit Lammfilet und Balsamico Glace	9,50 Euro
Riesen-Champignons mit Cous Cous gefüllt und Tomatensalsa	6,00 Euro

Hauptgerichte (serviert)

vom Schwein

Schweinefilet gefüllt mit Kräuterfarce	15,90 Euro
Schweinefilet im Speckmantel	15,90 Euro
Schweinefilet in Calvados-Sauce	15,90 Euro
Schweineschnitzel „Wiener Art	11,90 Euro
Schweinerückensteak vom Schwäbisch	
Hällischen Landschwein mit Pfeffersauce	15,90 Euro
Gefüllter Schweinebraten	12,00 Euro

vom Rind/Kalb

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln	16,90 Euro
Rinderrouladen nach „Art des Hauses“	12,90 Euro
Schwäbischer Sauerbraten	12,00 Euro
Rumpsteak im Ganzen gebraten	
mit Pfeffer-Sauce	18,00 Euro
Kalbssteak mit Pilz-Rahm-Sauce	20,00 Euro
Kalbsrahmbraten	12,00 Euro

vom Geflügel

Saltimbocca von der Maispoularde	14,00 Euro
„Tandoori“ Huhn	14,00 Euro
Pouarden Brust im Parmesan-Ei Mantel	13,00 Euro
Putensteak mit Pilzrahmsauce	13,00 Euro

vom Fisch

Lachssteak in Zitronengras-Sauce	15,50 Euro
Zander Riesling-Sauce	15,50 Euro
Dorade mit Ratatouille-Gemüse	15,50 Euro

Vegetarisch

Zucchini mit Ratatouille gefüllt	8,50 Euro
und Schafskäse überbacken	
Gebratener Schafskäse mit Sellerie-Püree	8,50 Euro
Flädle mit Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken	8,50 Euro

Hauptgänge (Buffet)

1 21,00 Euro

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel
„Tandoori“ Huhn
Zander in Riesling-Sauce

2 17,00 Euro

Rinderrouladen nach „Art des Hauses“
Schweinefilet mit Calvados-Sauce
Flädle mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken

3 17,00 Euro

Burgunderbraten
Schweinefilet im Speckmantel
Dorade mit Ratatouille-Gemüse

4 16,00 Euro

Schweineschnitzel „Wiener Art“
Kalbsrahmbraten
Putensteak mit Pilz-Rahmsauce

5 21,00 Euro

Schwäbischer Sauerbraten
Rumpsteak im Ganzen gebraten mit Rosmarinjus
Schweinefilet gefüllt mit Kräuterfarce

6 18,00 Euro

Lachssteak in Zitronengras-Sauce
Rückensteak vom Hällischen Landschwein
Poularden Brust im Parmesan-Ei Mantel

7. 21,00 Euro

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel
Schweinefilet mit Calvados-Sauce
Lachssteak in Zitronengras-Sauce

Beilagen zu den Buffet Hauptgängen

Menü: 2 Beilagen Buffet: 3 Beilagen

Jede weitere Beilage kostet 2,00 Euro p.P. Aufpreis

Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis, Kroketten, Tagliatelle,
Serviettenknödel, Schupfnudeln, Schneiders Fleck,
Kräuter-Gnocchi, Grill-Gemüse, Wedges
nach Saison: Sauerkraut, Blaukraut, Bayrisch Kraut,

Desserts

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

Menüdesserts (serviert)

Panna Cotta mit frischen Früchten	6,00 Euro
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Beerenragout	6,00 Euro
Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,50 Euro
Apfelküchle mit Vanilleeis	6,50 Euro
„Mohr im Hemd“ lauwarmer Schoko-Nusskuchen mit Vanilleeis und Schokosauce	6,50 Euro
Bayrische Creme mit frischen Früchten	6,00 Euro
Baileys-Parfait mit eingelegten Zwetschgen	6,00 Euro
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 Euro
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50 Euro
Nougat-Mousse auf Blutorange-Carpaccio	6,00 Euro

Gerne können Sie bei uns auch Saisonspezialitäten wählen.

für den Hunger zur späten Stunde:

unsere herzhafte Vesperplatte (mit Wurst- und Käse-Spezialitäten reichhaltig ausgarniert)	6,90 Euro
Gulaschsuppe mit Brot	4,00 Euro
4,00 Euro	