



## UNSERE VERANSTALTUNGSPAUSCHALE 2024

### Berggasthof Bauze Wald

Diese Pauschale beinhaltet für Ihre Feierlichkeit:

#### Getränke

- **Getränkepauschale Nachmittags**  
Aperitif St.Valentin Secco weiß und alkoholfreier Cocktail  
Filterkaffee, Tee, Kakao sowie Kaffeespezialitäten  
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier
- **Getränkepauschale Abends**  
Mineralwasser still & spritzig, Alkoholfreie Getränke und Bier  
Hugo und Aperol Sprizz  
Weine nach Auswahl des Hauses (je 2 Weiß- & 2 Rotweine)  
Kaffeespezialitäten nach dem Abendessen

#### Eindecken / Dekoration

Wir decken die Tische (eckige Tische) für Sie mit weißen Tischdecken und Stoffmundservietten ein.

Für die Dekoration der Festtafel und der Räumlichkeiten, sowie Menükarten und Tischkarten sorgen Sie selbst.

**Bitte beachten Sie, dass bei Freien Trauungen im Garten ein Aufpreis für den Mehraufwand (Bestuhlung, Umbau etc.) anfällt.**



**Abendessen in Buffetform:**

**Fränkisches Buffet**

**Suppe serviert am Tisch:**

Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln  
oder  
Kraftbrühe mit Einlage

**Vom Buffet:**

Fränkische Wraps mit  
Frischkäse, Paprika und Weißkraut  
\*\*\*

Saftige Bratenplatte  
mit Senf und Meerrettich  
\*\*\*

Bunte Blattsalate  
mit zwei verschiedenen Dressings  
\*\*\*

4 verschiedene Salate hausgemacht  
\*\*\*

Fränkische Brotsorten & Butter  
\*\*\*

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce,  
dazu Mandel-Broccoli und Schupfnudeln  
\*\*\*

Krustenbraten vom Schwein mit Dunkelbiersauce,  
Sauerkraut und fränkische Kartoffelklöße  
\*\*\*

Gebratenes Forellenfilet in Petersilienbutter,  
dazu buntes Kartoffel-Gemüseragout  
\*\*\*

Bayrisch Creme,  
Dunkles Schokoladenmousse,  
Beerengrütze, Vanillesauce  
\*\*\*



**Oder**

## **Grill-Buffer**

Vorspeisen:

- Kartoffelsalat
- Mediterraner Nudelsalat mit Paprika und Oliven
- 4 verschiedene Salate hausgemacht
- Blattsalat mit Balsamicodressing
- Brotkorb mit Zwiebelbaguette, Mini Laugengebäck, Vollkorn- & Weißbaguette

Hauptgerichte & Beilagen: (vom Grill)

- Rinderhüfte am Stück gegrillt vor dem Gast tranchiert
- Sparerips
- Lachs
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse

Dips:

- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Barbecue Sauce
- Aioli
- Senf

Dessert: (im Glas)

- Dunkles Schokoladenmousse
- Beerentiramisu
- Obstsalat



Oder

## **Mediterranes Buffet**

### **Suppe oder Salat serviert am Tisch:**

Parmesancremesuppe mit Rucola und Tomatenstrudel  
oder  
Tomatensüppchen mit geröstetem Knoblauch und Croutons (auch vegan möglich)  
oder  
Bunter Salatteller mit Balsamicodressing und gerösteten Kernen

### **Vom Buffet:**

Lachswraps mit Honig-Senf-Dillsauce  
\*\*\*

Gegrillte Antipasti  
(Fenchel, Paprika, Zucchini, Champignons, Auberginen)  
\*\*\*

Serrano- & Parmaschinken, Mailänder Salami mit Oliven  
\*\*\*

Vitello tonnato mit Thunfischsauce und Kapern  
\*\*\*

Gefüllte Tomaten mit mediterranem Frischkäse  
\*\*\*

Bunte Blattsalate  
mit zwei verschiedenen Dressings  
\*\*\*

Brotkorb mit verschiedenen Baguettesorten,  
Tomatenbutter, Kräuterbutter, Aioli  
\*\*\*

Dorade, Zander oder Lachs  
mit Limettensauce und Kräuterreis  
\*\*\*

Saltim bocca von der Hähnchenbrust  
mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Basilikumsauce und Tagliatelle  
\*\*\*

Ossobuco vom Kalb mit Portweinsauce, Gremolata und Rosmarinkartoffeln  
\*\*\*

Tiramisu, Obstsalat,  
Eis- / Sorbetvariation aus der Eistheke



**Folgende vegetarische Gerichte können Sie zu allen Buffets zusätzlich wählen (eines zur Auswahl):**

- Spaghetti mit Knoblauchöl, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan
- Spinatknödel in Zitronenbutter geschwenkt mit Kirschtomatenragout und Rucola
- Nudelrisotto mit getrockneten Tomaten, Blattspinat und Parmesan
- Pappardelle in Zucchini-Frischkäsepesto mit mediterranem Gemüse, Wildkräutern und Parmesan
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi an pikanter Tomatensauce mit Paprika-Zucchinigemüse und Burrata

**Alternativ Abendessen in Menüform:**

**4-Gang Gourmet-Menü 1**

Caipirinha-Lachstatar, Rindfleischsalat und Zucchini mousse  
an Salatbouquet und geröstetem Baguette

\*\*\*

Hochzeitsuppe  
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Leberknödel und Grießknödel

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Portweinjus,  
serviert mit buntem Gemüsefächer und Steinpilzkartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachtes Himbeer-Balsamico-Sorbet, dunkles Schokoladenmousse  
und Tonkabohnen Panna Cotta mit gelierten Kirschen



Oder

## 4-Gang Gourmet-Menü 2

Antipastiteller mit Serrano- und Parmaschinken,  
Mailänder Salami, Fetakäse, gegrilltem Gemüse, Aioli und geröstetem Baguette

\*\*\*

Hochzeitssuppe  
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Leberknödel und Grießknödel

\*\*\*

Geschmorter Hirschbraten in Sherry-Sauerkirschsauce,  
serviert mit Brokkoligemüse und hausgemachten Bergkäsekräpfen

\*\*\*

Erdbeermousse und Apfel-Kröpfle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis  
und Schlagsahne

## 4-Gang Gourmet-Menü Vegetarisch

Gegrilltes Gemüse mit Aioli und geröstetem Baguette  
oder  
Crostini-Variation mit Tomate-Mozzarella, Paprika-Feta-Aufstrich  
und Auberginencreme

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Gemüse und Grießklößchen

\*\*\*

Pappardelle in Zucchini-Frischkäsepesto mit mediterranem Gemüse,  
Wildkräutern und Parmesan

oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an pikanter Tomatensauce mit  
Paprika-Zucchini-Gemüse und Burrata

\*\*\*

Hausgemachtes Himbeer-Balsamico-Sorbet, dunkles Schokoladenmousse  
und Tonkabohnen Panna Cotta mit gelierten Kirschen



### Mitternachtsimbiss

- Currywurst mit Brötchen (im Pappschälchen mit Holzgäbelchen serviert)  
oder
- Käsebrett mit verschiedenen Sorten,  
dazu Feigen-Senfsauce und Brotauswahl  
oder
- Schweinemett, Pfefferbeißer & Gerupfter  
mit Brotauswahl

### Preise Veranstaltungspauschale (für eine Dauer von 11 Stunden)

<b>35 – 49 Erwachsene</b>	<b>163,00 EUR / Person</b>
<b>50 – 80 Erwachsene</b>	<b>156,00 EUR / Person</b>
<b>81 – 109 Erwachsene</b>	<b>149,00 EUR / Person</b>

### Preise für Kinder:

<b>0 – 3 Jahre</b>	<b>kostenfrei</b>
<b>4 – 7 Jahre</b>	<b>38,00 EUR pro Kind</b>
<b>8 – 12 Jahre</b>	<b>48,00 EUR pro Kind</b>

**Zusätzlich fällt ab 1.00 Uhr nachts ein Nachzuschlag von 60,00 EUR pro angefangene Stunde / Mitarbeiter an. Die angegebenen Preise gelten jeweils für eine Veranstaltungsdauer von 11 Stunden. Gerne kann die Pauschale gegen Aufpreis verlängert werden.**

**Musikalische Unterhaltung ist aus Rücksicht auf andere Gäste nur bis 2.00 Uhr nachts gestattet. Bitte beachten Sie unsere Sperrstunde im Berggasthof um 3.00 Uhr nachts.**

**Zeiten für Aufbau und Anlieferung: Am Vortag der Veranstaltung von 12.00 bis 18.00 Uhr.  
Abbau: Der Veranstaltungssaal muss am Folgetag bis spätestens 14.00 Uhr geräumt werden.**



**Folgende Leistungen können Sie zusätzlich buchen:**

## Getränke

### Optional buchbare Pakete:

#### **Spirituosen (für eine Dauer von 3 Stunden)**

Schnäpse nach dem Abendessen,  
nach Auswahl des Hauses (4 zur Wahl)

**ab 6,50 EUR / Person**

#### **Longdrinks (für eine Dauer von 3 Stunden)**

Longdrinks nach dem Abendessen,  
nach Auswahl des Hauses (3 zur Wahl)

**ab 9,50 EUR / Person**

## Fingerfood

Rindfleischsalat mit Radieschen und Frühlingslauch	3,40 EUR / Stück
Bamberger Hörnla mit Kräuterquark	3,40 EUR / Stück
kleine Paprika mit Frischkäse gefüllt	3,50 EUR / Stück
Matjessalat mit Sauerrahm	3,40 EUR / Stück
Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Feta	3,40 EUR / Stück
Caprese – Tomate & Mozzarella am Spieß	3,90 EUR / Stück
Frischkäsecreme mit Brotchip	3,40 EUR / Stück
Hackfleischbällchen in feurigem Tomaten-Dip	3,50 EUR / Stück
Garnele in Sweet-Chilisauce	4,10 EUR / Stück
Blätterteigecken mit Käsefüllung	3,40 EUR / Stück
Blätterteig mit Nürnberger Würstchen	3,40 EUR / Stück
Kleine Schnitzel mit Kartoffelsalat	3,90 EUR / Stück
Lachswrap mit Honig-Senf-Dillsauce	4,10 EUR / Stück
Blätterteigschnecken mit Schmand, Speck und Zwiebeln	3,90 EUR / Stück
Blätterteigschnecken mit Spinat und Feta	3,40 EUR / Stück
Canapees belegt mit z.B. Salami, Wacholderschinken, Räucherlachs, Serranoschinken, Kräuter-Frischkäse oder Gouda	ab 3,30 EUR / Stück
Mini-Laugenstangen belegt mit z.B. Salami, Tomaten-Frischkäse, Kräuter-Frischkäse oder Gouda	ab 3,10 EUR / Stück



## Kuchen & Torten

**Gerne bieten wir Ihnen unser Gebäck aus der hauseigenen Konditorei an:**

### **Torten ab 47,00 EUR pro Torte**

- Frankfurter Kranz
- Nuss-Torte (Buttercreme)
- Schoko-Sahnetorte
- Käse-Sahnetorte
- Nuss-Sahnetorte
- Mandarinen-Sahnetorte
- Joghurt-Waldfruchttorte
- Erdbeer-Sahnetorte
- Himbeer-Mascarpone-Torte
- Tiramisu-Torte
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Eierlikör-Sahnetorte
- Zitronen-Sahnetorte
- Joghurt-Sahnetorte

### **Kuchen ab 32,00 EUR pro Kuchen**

- Gedeckter Apfelkuchen
- Käsekuchen
- Käsekuchen mit Mandarinen oder Kirschen
- Russischer Zupfkuchen
- Vanille-Streusel-Kuchen
- Mohn-Streusel-Kuchen
- Kirsch-Streusel-Kuchen
- Zwetschkuchen (saisonal)
- Rhabarber-Streusel-Kuchen (saisonal)
- Obstkuchen
- Himbeerkuchen
- Waldfruchtkuchen
- Erdbeerkuchen (saisonal)
- Rotweinkuchen mit Kirschen

**Weitere Sorten Gebäck auf Anfrage!**



## Zusätzliches Equipment

**5 Stehtische inkl. Hussen und 3 Sonnenschirme sind bei uns vorhanden. Gerne stellen wir Ihnen weiteres Equipment zu folgenden Konditionen zur Verfügung:**

Stehtische	à	7,00 EUR Leihgebühr
Stehtischhussen	à	14,00 EUR Leih- und Reinigungsgebühr
Sonnenschirme	à	15,00 EUR Leihgebühr