

Feste feiern in der Holzmühle



Gutsschänke Holzmillie GbR

Gerhard und Johannes Hahn

Schwerdstr. 20

67574 Osthofen

Tel.: 06242 99914

Email: info@gutsschänke-holzmuehle.de

www.gutsschänke-holzmuehle.de



Unser Angebot...

Wir decken die Tische mit weißen oder cremefarbenen Zellstoffdecken und farbigen Läufern ein. Die Farbe der Läufer und Servietten kann individuell abgestimmt werden.

Außerdem bieten wir einen einfachen Blumen- und Kerzenschmuck.

Sollten Sie eine ausgefallenerere Tischdekoration wünschen, kann diese individuell vereinbar werden.

Generell sind in unserer Gutsschänke Veranstaltungen mit geschlossener Gesellschaft erst ab 30 Personen möglich.

Für jede Person unter 30 Gästen müssen wir einen Kostenbeitrag von 20,-- € zur Fixkostendeckung berechnen.

Unsere Preise ...

Preise für Getränke

Für die Getränke berechnen wir folgende Pauschalpreise:

bei Mittagsveranstaltungen bis 17:00 Uhr 15,-- € pro Person

bei Abendveranstaltungen ab 17:00 Uhr 20,-- € pro Person (gilt für max. 6 Stunden)

Schnäpse, Liköre und Sekt werden extra berechnet

Für die Kaffeegedecke für mitgebrachte Kuchen berechnen wir 8,-- €

Pauschalpreise für Menüs:

In den Menüpreisen (Siehe Beispiel I-III) sind Kosten für Herrichtung des Raumes, Eindecken der Tische und einfacher Blumenschmuck enthalten.

Im Einzelnen getroffene Absprachen haben Vorrang.

Anregungen für ihren persönlichen Anlass

Sektempfang

Ein Glas Secco, Hugo oder Sekt zum Empfang

Pauschal für 5,-- € pro Person

Einen kleinen Snack dazu? Zum Beispiel:

Windbeutel mit Spundekäs'-Füllung

Blätterteig-Käsestangen

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto

Ziegenkäsepralinen im Pumpernickelmantel

Räucherlachs im Kräutercrêpe

Wir rechnen drei Snackteile pro Person zu 2,- € pro Teil.

Sekt, Secco, Orangensaft rechnen wir nach Verbrauch flaschenweise ab.



Büffetvorschläge

Die nachstehenden Beispiele sind nur als Ideen- und Appetitanreger gedacht. Gerne möchten wir diese mit Ihnen gemeinsam individuell kombinieren und arrangieren und so die perfekte Auswahl an Speisen für Ihre Veranstaltung finden.

Kinder bis zum Ende des 6. Lebensjahres sind frei
Kinder bis zum Ende des 12. Lebensjahres zahlen die Hälfte

Pauschalpreis Beispiel I

Eine Suppe

~~~~~

Drei Hauptspeisen

Zwei Beilagen

Gemüse der Saison

~~~~~

Zwei Desserts

60,- € pro Person

Pauschalpreis Beispiel II

Drei Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit zweierlei Dressing

~~~~~

Drei Hauptspeisen

Zwei Beilagen

Gemüse

~~~~~

Zwei Desserts

70,-- € pro Person

Pauschalpreis Beispiel III

Drei Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit zwei Dressing

~~~~~

Eine Suppe

~~~~~

Drei Hauptspeisen

Zwei Beilagen

Gemüse

~~~~~

Zwei Desserts

**75,-- € pro Person**

## Mögliche Gerichte für Büffets

Die nachfolgende Auflistung soll Ihnen einen kleinen Überblick über die möglichen Gerichte geben. Es kann sein, dass manche Gerichte nicht immer verfügbar sind, da die Zutaten nur in den Saisonzeiten verfügbar sind.

### Vorspeisen

#### **Fischvorspeisen:**

Räucherfischplatte (Lachs, Forelle, Senf-Dillsauce, Sahnemeerrettich)

Terrine von Räucherlachs mit Apfelkompott

Gebeizter Lachsforelle auf Chicorée mit Apfel und Walnüssen

Mediterraner Thunfischsalat mit Foccchiabrot

Apfel-Lachsquiche mit Curry-Schmand

Quiche von Krabben und grünem Spargel

Krabbencocktail

Lachs im Kräutercrêpe

#### **Vegetarische Vorspeisen:**

Mediterrane Ricotta-Terrine mit Tomate

Antipastivariation von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons

Lauchquiche mit Schmand

Champignonquiche

Sülze von weißem und grünem Spargel

Kürbisquiche mit Honig

Kürbisterrine

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Marinierter Stangenspargel mit Ei, Tomate und Petersilie

### **Geflügelvorspeisen:**

Geflügelcocktail mit Ananas  
Geräucherte Entenbrust mit Pfefferrhabarber  
Geflügelpastete mit Sauce Cumberland  
Geflügelquiche mit Pfirsich und Curry-Schmand

### **Wildvorspeisen:**

Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Galantine vom Fasan mit Trauben und Speck  
Gebeizter Rehrücken mit Rotweinbirne

### **Anderes Fleisch:**

Schwarzwälder Schinken und Melone  
Tafelspitz mit Kräuter-Meerrettich-Mousse  
Kalbstafelspitz „Vitello Tonnato“ mit Thunfischsauce  
Tafelspitzsülze mit Radieschen  
Aufschnitt von Roastbeef mit Mixed Pickels und Remoulade  
Roastbeefquiche mit süß-saurem Gurkenchutney  
Aufschnitt vom Schweinefilet

### **Salate:**

Blattsalate mit zweierlei Dressing (Honig-Essig-Öl und Joghurt)

Karottensalat  
Gurkensalat  
Paprikasalat  
Tomatensalat  
Fenchel-Orangensalat  
Kartoffelsalat mit Senf, Essig und Öl  
Kartoffelsalat mit Schmand und Ei  
Spargelsalat

## Suppen:

Rinderkraftbrühe, Geflügelkraftbrühe, Fischbrühe oder Gemüsebrühe  
mit verschiedenen Einlagen, z.B.:

Maultaschen mit Rindfleisch und Spinat

Markklößchen

Gemüse (Lauch und Karotte)

Pfannkuchenstreifen

Grießnocken

Suppenudeln

Eierstich

Maultaschen mit Hähnchenfleisch und Spinat

Geflügelleberklößchen

Maultaschen mit Spinat

Kleine Semmelknödel

Zanderklößchen

Fisch-, Rind- oder Geflügelwürfel

Verschiedene Cremesuppen mit passender Einlage, z.B.:

Kürbiscremesuppe

Selleriecremesuppe

Spargelcremesuppe

Pilzrahmsuppe

Brokkolicremesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Apfel- Meerrettichsuppe

Blumenkohlcremesuppe

Paprikacremesuppe

Muschelrahmsuppe

Maronencremesuppe

Kartoffelsuppe

## Hauptgänge

### **Rind- und Kalbgerichte:**

Burgunderbraten in Spätburgundersauce

Sauerbraten in dunkler Soße

Rosa Roastbeef mit Zwiebeln und Kräuterbutter

Rinderrouladen mit Speck, Senf, Zwiebeln und Cornichons in dunkler Soße

Kalbsrouladen mit Basilikumpesto, Tomate und Mozzarella gefüllt in  
Tomatensauce

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Rinderragout mit gebratenen Champignons

### **Schweinefleischgerichte:**

Am Stück gebratenes Schweinefilet mit dunkler Soße

Schweinekrustenbraten mit Spätburgundersauce

Schweinekammbraten in Spätburgundersauce

Lendentopf in Champignonrahmsauce

Schweinecurry mit Pfirsich

### **Geflügelgerichte:**

Maispouladenkeulen in Riesling geschmort mit gebratenen Champignons

Gekräuterte Maispoulade

Putenbraten in Spätburgundersauce

Hähnchenroulade mit Basilikumpesto, Tomate und Mozzarella gefüllt in  
Tomatensauce

Mit Mozzarella überbackene Hähnchenbrust in Tomatensauce

Putengeschnetzeltes in Champignonsauce

Putengeschnetzeltes in Apfel-Currysauce

Puten-Rahmbraten

**Wildgerichte:**

Wildschweinschmorbraten in St. Laurent-Soße  
Geschmorte Rehkeule in Spätburgundersoße  
Geschmorte Kaninchenkeule in Grauburgunder-Rahmsoße  
Fasanenbrust im Wirsingmantel mit Waldpilzen  
Gebratener Hirschkalbsrücken  
Wildragout mit Waldpilzen

**Fischgerichte:**

Gebratenes Lachsforellen-, Zander- oder Lachsfilet in Rieslingsauce  
Zander im Schwarzwälder Schinken mit Trauben  
Lachscurry mit Apfel  
Zander im Wirsingmantel gebraten

**Vegetarische Gerichte:**

Semmelknödel mit Champignonrahmsauce  
Gnocchi in Tomatensauce  
Penne Rigatte mit Ratatouille  
Kürbisgnocchi in Sahnesauce  
Kürbisstrudel  
Kartoffelstrudel mit Kräuterquark  
Gebratene Polentaschnitte mit dunkler Gemüsesoße

Risotto pur nur mit Parmesan oder mit Beigabe nach Saison, z.B.:

Kürbiswürfel, Kürbispüree und Kürbiskerne

Grüner und weißer Spargel

Ratatouille Gemüse

Oder ähnliches

**Beilagen:**

Butterkartoffeln

Petersilienkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelschnitte

Kartoffelgnocchi

Kürbisgnocchi

Schwarzbrotknödel

Serviertenknödel

Bandnudeln

Reis

Spätzlen

Gemüsevariation (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und zwei nach Saison)

## Desserts

### **Süße Terrinen:**

Quarkterrine mit Früchten nach Saison

### **Mousse und Cremes:**

Zartbitterschokoladenmousse

Weißes Schokoladenmousse

Beerenmousse nach Saison

Quarkmousse

Joghurt-Limetten-Mousse

Lebkuchenmousse

Espressomousse

Mascaronemousse mit Kirschen

Tiramisu

### **Parfait:**

Vanilleparfait

Schokoladenparfait

Milchkaffee-Parfait

Lebkuchenparfait

### **Gebäck:**

Warmer Apfelkuchen

Warmer Schokoladenkuchen

Warmer Streuselkuchen

Käsekuchen

Milchreis-Kokosschnitte mit Früchten nach Saison

Obstsalat mit Apfel, Birne, Melone, Pfirsich und Pflaume

Diese Liste gibt eine kurze Anregung der Gerichte mit denen wir bereits vertraut sind.

Wenn Sie eigene Ideen für Ihre Veranstaltung haben die hier nicht auftauchen, denn scheuen Sie nicht davor zurück diese mit uns zu besprechen.

Allgemeine Hinweise:

Generell gehen wir davon aus, das Feiern zwischen 0 und 1 Uhr beendet sind.

Falls Sie länger feiern möchten, bitten wir dies anzusprechen, damit wir unser Personal entsprechend einplanen können bzw. unsere eigene Zeit einteilen können.

Musik draußen im Hof ist nur bis 22 Uhr möglich. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn, bitten wir Sie und Ihre Gäste außerdem sich in gemäßigter Lautstärke zu unterhalten.

Reste vom Buffet können mit nach Hause genommen werden, wobei wir auf Qualität und Haltbarkeit keine Garantie geben können. Entsprechende Gefäße bitten wir mitzubringen. Gerne stellen wir Rebowl-Mehrweg-Verpackungen, diese können Sie zu einem Pfand von 5,-- € ausleihen.

Mitgebrachte Kuchen stellen wir gerne für Sie kalt. Wir schneiden diese auch gerne für Sie und bauen das Kuchenbuffet auf. Garantie auf Qualität, Optik und Genießbarkeit können wir auch hier nicht übernehmen. Kuchenplatten haben wir keine, Tortenheber sind vorhanden.



Ziegenkäsemousse mit Apfel, Walnüssen und Feldsalat



Ziegenfrischkäse im Brotmantel mit Pumpernickelstreusel und Salat

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihre Familie Hahn und das Gutsschänken  
Team!

**Gutsschänke Holzmühle GbR**

Gerhard und Johannes Hahn  
Schwerdstr. 20  
67574 Osthofen  
Tel.: 06242 99914  
Email: [info@gutsschänke-holzmuehle.de](mailto:info@gutsschänke-holzmuehle.de)  
[www.gutsschänke-holzmuehle.de](http://www.gutsschänke-holzmuehle.de)