

Waldhotel ★★★★★  
**Felschbachhof**

66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felschbachhof.de

www.felschbachhof.de

*Unsere*

*Menüvorschläge*

**für Ihre Familienfeier, Gesellschaft  
oder Veranstaltung**



LUST AUF *Natürlichkeit...*

Gültigkeit Januar -Dezember 2018

DE-ÖKO-006



Waldhotel ★★★★★  
**Felschbachhof**

66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felschbachhof.de

www.felschbachhof.de

## *Liebe Gäste,*

wir sind gerne Ihr Gastgeber für Ihre Feier. Ob Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Jubiläen, Firmenfeiern oder andere Anlässe. Wir begleiten Sie direkt schon bei der Planung, geben Tipps oder unterstützen oder erfüllen einfach nur Ihren Wunsch. Motivierte und qualifizierte Mitarbeiter stehen Ihnen dann am Tag Ihres Festes zur Verfügung. In unseren Angeboten finden Sie vielleicht schon eine Komplettlösung oder es dient für Sie als Anregung.

Zur Planung Ihrer Feier vereinbaren Sie doch einen Termin mit uns-  
telefonisch unter 06387 9110 oder per Mail info@felschbachhof.de  
Familie Klinck oder Frau Marx stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

## *Schon im Preis enthalten*

- Tischdecken und Stoffservietten (bei Menü/Büffet) Farbe Champagner, Platzteller  
-extra Stehtische mit Hussens
- Kerzenständer mit Kerzen (je nach Dekoration Leuchterkerzen oder Stumpenkerzen)
- Tücher aus Organza in vielen Farben, Glasperlen, Steine (nur ein Angebot, kein muss)
- wir drucken pro Gast eine Menükarte in unserem Format oder liefern Ihnen das Menü/ Büffet  
als fertige Datei
- wir halten nach vorheriger Absprache bis 1:00 Uhr einen Fahrservice im Umkreis  
von 15 km bereit

**Eine dem Anlass und nach Wunsch ausgesuchte Blumendeko ist im Preis nicht  
enthalten. Kleine Vasen/Gläser mit Einzelblumen (z.B. Gerbera, Rosen) oder  
Rosenblätter verteilt auf dem Tisch sind kostenfrei.**

## *...unser Plus für Brautpaare*

- zur Übernachtung sind Sie herzlich von uns eingeladen, Ihr Hochzeitszimmer wird  
automatisch reserviert

## *...unser Plus für Firmenfeiern*

- gerne gestalten wir den Tischschmuck nach einem Motto, dem Beruf oder dem Anlass
- wir sind Ihnen bei einem Rahmenprogramm (Draisinentour, Wanderung, Eseltrekking,  
Outdoor Event, Teambuilding usw) behilflich; Kosten hierfür berechnen sich  
je nach Umfang

## *Wo wird gefeiert?*

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen in unserem Haus zur Verfügung:

RAUM	PERSONENZAHL
Restaurant mit Weinzimmer	10 - 40 Personen
Galerie	20 - 80 Personen
Restaurant, Weinzimmer und Galerie	Bis zu 110 Personen
St. Petersburg	10 - 26 Personen
Pfälzer Bergland	40 – 100 Personen
St. Petersburg mit Pfälzer Bergland	Bis zu 150 Personen
Finnhütte	20 – 50 Personen



← Galerie

Pfälzer Bergland →



← Finnhütte

Restaurant →



← St. Petersburg

Blick ins Weinzimmer →



Waldhotel ★★★★★  
*Felsbachhof*

66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felsbachhof.de

www.felsbachhof.de

Je nach Räumlichkeit variiert auch die gewählte Tischform. Gerne bieten wir unseren Gästen für große Gesellschaften einen Mix aus eckigen und runden Tischen an.

Je nach Feier können Sie sich auch bei der Besprechung Fotos mit unterschiedlichen Tischformen und Dekorationen von vergangenen Veranstaltungen anschauen. In der Finnhütte haben wir eine vorgegebene Tischform. Hier können wir nur Büffets servieren, die Sie auch in unseren Menüvorschlägen finden.

Unsere Küche bereitet grundsätzlich alle Speisen frisch zu - verwendet werden hierbei saisonale und auch überwiegend regionale Produkte. Also sind Sie uns nicht böse, wenn es keine Erdbeeren im Dezember gibt.

Seit Herbst 2008 ist unser Restaurant auch BIO zertifiziert. Alle Gemüse, Molkereiprodukte, von uns hergestellte Beilagen und Desserts sind 100% BIO oder einzelne Komponenten entsprechend gekennzeichnet.

Im Anschluss finden Sie unsere kulinarischen Ideen für Ihre Feier. Gerne besprechen wir ein Menü/Büffet auch ganz individuell, machen Vorschläge für Feiern mit Themenvorgabe (z.B. Typisch regional, Mediterran, Ganz schön wild, uvm.) – es ist fast alles möglich.

Bei der Auswahl eines Floristen/ einer Gärtnerei oder einer Bäckerei sind wir Ihnen gerne behilflich.

Wir haben auch verschiedene Adressen von Musikern und DJ's – bitte sprechen Sie uns darauf an.

Für Kinder gelten grundsätzlich ermäßigte Preise.

Nun lassen Sie sich inspirieren.

*Mr. Waldhotel Felsbachhof*

## *Was finden Sie wo?*

<i>Seite 6</i>	Prickelnder und kulinarischer Start
<i>Seite 7</i>	Kaffeetafel und Beerdigungskaffee
<i>Seite 8-9</i>	Vorspeisen und Suppen
<i>Seite 10</i>	Tellergerichte zum Hauptgang
<i>Seite 11</i>	Hauptgangbüffets
<i>Seite 12</i>	Dessert und Käse
<i>Seite 13-15</i>	Unsere drei „All inklusiv“ Pakete
<i>Seite 16</i>	Für Stehempfänge, kleine Partys und als Mitternachtsimbiss
<i>Seite 17-18</i>	In der Finnhütte
<i>Seite 19</i>	Finnhütte „All inklusiv“
<i>Seite 20</i>	Feiern-Schlafen-Zahlen

Sonderpreise zu  
bestimmten Zeiten!

Waldhotel ★★★★★  
*Felsbachhof*

66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felsbachhof.de

www.felsbachhof.de

## *Prickelnder und kulinarischer Start*

Der Empfang kann je nach Wetter und egal welchen Veranstaltungsraum Sie wählen im Freien stattfinden.

## *Sekt - Champagner und drum herum*

Sekt Hausmarke  
trocken

0,75 l € 18,00

Alkoholfreier Traubensecco

0,75 l € 15,00

### Weingut Gerhard Mäurer, Dackenheim -Pfalz

Rieslingsekt „Ladies Brut“ handgerüttelt

0,75 l € 22,00

Duval-Leroy

Champagner brut

0,75 l € 50,00

Ruinart Champagner

R de Ruinart

0,75 l € 80,00

Orangensaft 1,0 l € 8,50

Likör (Heidelbeer, Pfirsich, Erdbeer, usw.) zum Sekt 0,25 l € 12,00

## *Kleine Köstlichkeiten dazu* (Preise verstehen sich pro Stück)

Quiche Lorraine (verschiedene Sorten) € 1,00

Bruschetta € 1,50

Apero-Löffeln

(z.B. mit Forellenmousse, Pilzmousse, Sülze, Krabbencocktail) € 1,50

Pumpnickel Taler mit Frischkäse € 1,30

Kleine Frühlingsröllchen (mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch) € 1,50

Kleine Laugenbrezeln € 0,80

Apero Mix (3 Teile pro Person) € 3,50

Waldhotel ★★★★★  
*Felschbachhof*

66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felschbachhof.de

www.felschbachhof.de

## *Die Kaffeetafel*

Die besten Kuchen backen Verwandte und Freunde.  
Bringen Sie Ihren Kuchen für die Kaffeetafel mit.

Kaffeegedeck KLASSIK € 8,50 pro Person

darin enthalten:

- Schneiden der Kuchen und präsentieren auf einem Büffet
- Raummiete
- Tischdecken, Zellstoffservietten
- BIO/Transfair-Kaffee, entkoffeinierter Kaffee
- Tee (lose und Beutel von unsere BIO Auswahl)
- Heiße Schokolade

Kaffeegedeck PLUS € 11,50 pro Person

zusätzlich Mineralwasser auf dem Tisch

## *Beerdigungskaffee*

Sie bringen den Kuchen oder lassen ihn von der Bäckerei Ihrer Wahl anliefern.  
Wir berechnen je nach Ihrer Wahl unser **Kaffeegedeck KLASSIK** oder **PLUS**

**Etwas Herzhaftes dazu**

- Belegte Brötchen –Schinken, Salami, Aufschnitt, Käse
- ½ Brötchen belegt und garniert € 1,80 pro Stück

Kaffeegedeck ALLES DRIN € 16,50 pro Person

- Raummiete
- Tischdecken, Zellstoffservietten
- BIO/Transfair-Kaffee, entkoffeinierter Kaffee
- Tee (lose und Beutel von unsere BIO Auswahl)
- Heiße Schokolade
- Kuchensortiment (Hefezopf, gefüllter Kranz, Käsetorte, Obstkuchen)
- belegte Brötchen (2 Stück pro Person)
- Mineralwasser

## Unsere Speisen

*Wählen Sie zwischen klassischem Menü, Büffet oder einem Mix aus Beidem.*

*Zwischen 15- 25 Personen bieten wir Ihnen gerne ein Auswahlmenü an. Ihre Gäste wählen dann zwischen verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Dessert.*

*Feierlichkeiten unter 15 Personen besprechen wir individuell mit Ihnen*

*Ein Büffet servieren wir ab 20 Personen.*

*Für größere Gesellschaften empfiehlt sich aus unseren Erfahrungen ein gemischter Vorspeisenteller und danach Hauptgang und Dessert als Büffet zu servieren.*

*Saisonale Produkte (z.B. Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge sowie viele andere Gemüse und Früchte) sind nicht extra berücksichtigt. Hier beraten wir Sie individuell.*

*Die Preise verstehen sich als Personenpreis innerhalb eines Menüs – Einzelpreis auf Anfrage.*

## Vorspeisen

- Bauernsalat mit Schinken, Tomaten, Gurken, Ei und geriebenem Käse
- Crêpesroulade mit Räucherlachs und Crème fraiche an BIO Blattsalat
  - Pfannkuchentarte mit Schinken an BIO Blattsalat
- Hausgemachte Terrine oder Pastete (Schwein, Geflügel, Fisch, Wild) an BIO Blattsalat
  - Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich und BIO Blattsalat
    - Meeresfrüchtecocktail im BIO Salatnest
  - Frische BIO Melone mit Parmaschinken an kleinen BIO Salat
- Hausgemachte Bauernterrine mit Senf und Cornichons an Blattsalat
- BIO Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum im BIO Salatnest
  - Dreierlei Gemüse mousse an BIO Blattsalat

**je € 9,00** pro Person

- Roulade von Zander und Lachs im Wirsingmantel
- Rosa gebratene Entenbrust mit hausgemachtem Chutney an BIO Blattsalat
  - Gebratene Scampis mit Kräutern und Tomaten an BIO Blattsalat
- Pochiertes BIO Ei im Tomatenmantel auf hausgemachten Trüffelnudeln
- Fischfilet im Briqueteig gebacken auf BIO Blattsalat mit Kräutervinaigrette
  - Fischfilet auf hausgemachten schwarzen Spaghetti und Kräutersahne
    - Hausgemachte grüne Nudeln mit BIO Ziegenkäsesauce
    - Kartoffelravioli mit Erdesbacher BIO Ziegenkäse auf Blattsalat
- Gebäckkörbchen mit Pilzmousse und gebratenem Scampis an BIO Blattsalat
  - Tranchen vom BIO Glanrind mit Eiviniagrette an BIO Blattsalat

**je € 12,50** pro Person

**ODER**

- aktuelles Vorspeisenangebot unserer Speisekarte





66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felschbachhof.de

www.felschbachhof.de

Unsere gemischten Vorspeisenteller

### **Vorspeisenvariation KLASSIK**

Crêpesroulade mit Räucherlachs, hausgemachte Bauernterriner,  
BIO Tomaten-Mozzarella  
an BIO Blattsalat

**€ 11,00** pro Person

### **Vorspeisenvariation REGIONAL**

Kartoffelravioli mit Erdesbacher BIO Ziegenkäse,  
Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, hausgemachte Wildterriner  
an BIO Blattsalat

**€ 12,00** pro Person

**Eigene Vorspeisenvariation sind selbstverständlich möglich, Preis auf Anfrage.**

### **Vorspeisenbüffet**

Hausgemachte BIO Rohkostsalate und BIO Blattsalat mit verschiedenen Dressing  
dazu stellen wir gemeinsam 3 Vorspeisenkomponenten zusammen

**€ 15,50** pro Person

### *Suppen*

- BIO Tomatenconsommé mit Quarkklösschen
  - Consommé vom BIO Glanrind mit Butterklösschen
    - Crèmesüppchen der Saison
  - (Spargel-, Pilz-, Petersilienwurzel-, Kartoffel-, Kürbis- usw.)
  - Karotten-Orangensüppchen mit frischem Ingwer
    - Essenz vom Geflügel mit Pilzklösschen
  - Klare oder gebundene Ochsenschwanzsuppe
    - Kräuterschaumsüppchen
  - aktuelles Suppenangebot unserer Speisekarte
- je € 5,50** pro Person

## Hauptgerichte

### Tellergerichte

- Gefüllte Schweinelende mit Rahmsauce, buntes BIO Gemüse und hausgemachte Schupfnudeln
- Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rotweinjus, buntes BIO Gemüse und hausgemachten Nudeln
- Roulade vom BIO Glanrind mit BIO Rotkohl und Kartoffelklößen
- Hausgemachte Roulade vom Geflügel mit Rahmsauce und hausgemachte Nudeln
  - Lachsschnitte auf Rahmsauerkraut und Schwenkkartoffeln
  - Zanderfilet auf BIO Pfannengemüse und BIO Risotto

**je € 14,00** pro Person

- Roastbeef mit Rotweinjus, buntes Gemüse und Kartoffelgratin
- Rosa gebratene Entenbrust mit Blutorangensauce und Kartoffelpuffer
- Steak vom Iberico auf buntem BIO Gemüse und gefüllte Kartoffeltaschen
- Doradenfilet (oder Filet Loup de mer) auf BIO Gemüsestreifen und Schwenkkartoffeln
- Zanderfilet und Scampis mit Kräuterschaum und hausgemachte schwarze Spaghetti

**je € 16,50** pro Person

- Rehrücken (Hirschrücken), BIO Brokkoli und handgeschabte Spätzle
- Kalbsrücken mit Champignons à la crème und Kartoffelplätzchen
  - Rinderfilet mit Burgunder Sauce, BIO Vanillemöhrrchen und hausgemachte Pommes Dauphine
- Seeteufel mit Rieslingschaum auf buntem BIO Gemüsesockel und Kartoffelwürfel

**je € 18,50** pro Person

### Unsere vegetarischen Alternativen

- Semmelknödel mit frischen Pilzen à la crème
- Pfannkuchen mit buntem BIO Gemüse gefüllt
- Hausgemachte Spinatmaultaschen mit Frischkäsesauce
  - Hausgemachte Tortellini mit Salbeibutter
- Kartoffelvariation mit buntem BIO Schmorgemüse

**je € 12,00** pro Person

### ODER

- aktuelles Angebot unserer Speisekarte

### *Hauptgangbüffets*

#### **Büffet REGIONAL**

Schweinerollbraten mit Rahmsauce  
Zarte Rinderbäckchen in Rotweinsauce ODER Rindergulasch  
Hausgemachte Kartoffeltaschen mit BIO Ziegenfrischkäse gefüllt  
Buntes BIO Gemüse  
Hausgemachte Nudeln  
Semmelknödel  
**€ 14,00** pro Person

#### **Büffet BIO PUR**

Gefüllter BIO Schweinerücken  
Schmorbraten vom BIO Glanrind  
Pfannkuchen mediterran gefüllt  
BIO Gemüseragout  
BIO Kartoffelgratin  
Handgeschabte BIO Spätzle  
**€ 17,50** pro Person

#### **Büffet GOURMET**

Rücken vom Ibericoschwein ODER Roastbeef  
am Stück gebraten und am Büffet tranchiert  
Gefüllte Perlhuhnbrust  
Doradenfilet mit Kräutern gebraten  
Spinat-Käseknödel mit Pilzen à la crème  
Buntes BIO Gemüse  
Kartoffelgratin  
BIO Reis  
**€ 21,00** pro Person

**Dies sind Vorschläge, gerne stellen wir mit Ihnen Ihr Büffet zusammen.**

## *Dessert*

- Marmoriertes BIO Mousse von dunkler und weißer Schokolade
  - BIO Quarkmousse mit Roter Grütze Sauce
- Crêpes mit BIO Apfelragout und hausgemachtem Vanilleeis
  - Süsse Mousse vom Erdesbacher BIO Ziegenfrischkäse
    - Eclair mit hausgemachtem Mousse gefüllt
    - Hausgemachtes Eis und Sorbet mit Vanillewaffeln
    - Mousse au chocolate mit Fruchtsauce (nach Saison)
- Tiramisu (auch im Sommer mit Erdbeeren oder anderen Früchten)
  - Bayrisch Creme im Bisquitmantel auf Fruchtspiegel
    - Terrine von Passionsfrüchten
    - Panna Cotta mit Früchten
  - aktuelles Dessertangebot unserer Speisekarte

je € 6,50 pro Person

### **Unsere Dessert-Trilogie**

wählen Sie aus unseren Dessertvorschlägen 3 aus  
und wir richten diese als Variation an

€ 7,50 pro Person

### **Dessertbüffet**

Zu einer großen Obstplatte wählen Sie 3 Desserts aus

€ 9,00 pro Person

## *Alles Käse*

Rohmilchkäse

BIO-Käse

Weichkäse-Schnittkäse-Hartkäse

Erdesbacher Ziegenkäse

VOM BRETT

dazu gemischter Brotkorb (auf Wunsch Butter)

**Preis je nach Ihrer Auswahl**

**Nun können Sie mit vielen Vorschlägen Ihr eigenes Menü/Büffet  
ab € 29,50 (3-Gang) zusammenstellen – wir beraten Sie gerne.**



66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felschbachhof.de

www.felschbachhof.de

*Unsere „all inklusiv“ Angebote...ab 40 Personen..*

gestalten Sie mit unseren Rundum sorglos Paketen  
Ihr Fest ohne Überraschungen

Im Januar, Februar, März, November, an Brückentagen oder am Freitag erhalten  
Sie 10% Nachlass auf unsere 3 folgenden „All inklusiv“ Pakete.

### **Rundum Sorglos Paket GENUSS**

Sektempfang mit Häppchen

Servierte Vorspeisenvariation KLASSIK

Büffet REGIONAL

Dessertbüffet

Kaffeebüffet zum Dessert

GETRÄNKE:

alkoholfreie Getränke

3 Tischweine (Weiß, Rosé, Rot)

Pils vom Fass

Weizenbier

pro Person

**€ 65,00**

(Getränke zwischen 16:00 - 01:00 Uhr, danach pro anwesenden Gast € 5,00/Stunde)

Kinder 5-10 Jahre jeweils € 9,00

Kinder 10-15 Jahre jeweils € 25,00



66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felschbachhof.de

www.felschbachhof.de

## **Rundum Sorglos Paket GOURMET**

Sektempfang mit Häppchen

Vorspeisenvariation–Blattsalat mit 3 Vorspeisen Ihrer Wahl

ODER

Vorspeisenbüffet

Hauptgangbüffet GOURMET

ODER

ein servierter Hauptgang Ihrer Wahl

Dessertbüffet

Kaffeebüffet zum Dessert

Gemischte Käseauswahl

GETRÄNKE:

alkoholfreie Getränke

3 Tischweine (Weiß, Rosé, Rot)

Pils vom Fass

Weizenbier

1 Digéstitif pro Person

**€ 85,00** pro Person

(Getränke zwischen 16:00 01:00 Uhr, danach pro anwesenden Gast € 5,00/Stunde)

Kinder 5-10 Jahre jeweils € 13,00

Kinder 10-15 Jahre jeweils € 35,00



66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felschbachhof.de

www.felschbachhof.de

## **Rundum Sorglos Paket ALLES DRIN**

Sektempfang

Kaffeetafel KLASSIK

Vorspeisenvariation–Blattsalat mit 3 Vorspeisen Ihrer Wahl

ODER

Vorspeisenbüffet

Hauptgangbüffet GOURMET

ODER

ein servierter Hauptgang Ihrer Wahl

Dessertbüffet

Kaffeebüffet zum Dessert

Gemischte Käseauswahl

alkoholfreie Getränke

3 Tischweine (Weiß, Rosé, Rot)

Pils vom Fass

Weizenbier

1 Digéstif pro Person

Mitternachtssüppchen

**€ 99,00** pro Person

(Getränke bis 01:00 Uhr, danach pro anwesenden Gast € 5,00/Stunde)

Kinder 5-10 Jahre jeweils € 16,00

Kinder 10-15 Jahre jeweils € 40,00

*Für Stehempfänge, kleine Partys*

*und als Mitternachtsnack*

### Suppen, Schöpfgerichte, Gläservarietée und Canapés

- Kartoffelcrèmesuppe mit Fleischwurst
  - Gazpacho mit verschiedenen Einlagen
    - Gulaschsuppe
    - Chili Con Carne
  - Gemüseintopf mit Rindfleischwürfel
  - Kräutergeschnitzeltes vom Schwein oder Geflügel mit Paprika und Zucchini
- je € 8,00** pro Person (dazu reichen wir Baguette)

- Verschieden gefüllte Gläser z.B. mit  
Salat von hausgemachten Nudeln mit Currydressing / Tomatenmousse mit Frischkäseschaum  
Linsensalat mit geräuchertem Fisch / Krabbencocktail  
Melonensalat mit Schinkenstreifen / Streifen vom Schwartenmagen in Vinaigrette  
Wurstsalat mit Käsestreifen / Kartoffel-Pestosalat mit mariniertem Geflügel  
Herzhafte Mousse vom Ziegenfrischkäse mit Chutney
- je € 3,00 pro Glas

### Canapés

**helles Baguette ODER Roggenbaguette ODER Ciabatta**

belegt und garniert

Mailänder Salami/ Roastbeef/ Schnittkäse/ Bauernschinken/ Putenbrust/  
Mousse von Lachs, Forelle oder Schinken

**je € 1,80** pro Stück

Räucherlachs/ Geräucherter Forelle/ Rohmilchkäse/ Hausgemachter Terrine/ Parmaschinken/  
Serranoschinken/ Wildwurst

**je € 2,00** pro Stück

### Überraschungsplatte

**mit von uns zusammengestellten Canapés**

**€ 38,00** pro Platte (ca. 25 Teile)

### Überraschungsplatte

**mit von uns zusammengestellten Canapés und Fingerfood**

**€ 45,00** pro Platte (ca. 35 Teile)



## *In unserer Finnhütte*

-das besondere Ambiente für Ihre Feier und Veranstaltung!  
Glühlachs von der Kota Küche gehört immer dazu und viele andere Leckereien  
Für Gruppen ab 20 Personen.

### *Bruch* in der Finnhütte von 11:00 -14:00 Uhr

- Butter, BIO Konfitüre, BIO Schokocreame, Ulmeter Honig
  - BIO Hüttenmüsli, BIO Milch, BIO Fruchtjogurt (2 Sorten), BIO Pudding, BIO Obstsalat
  - Käsebrett, Wurst- Schinkenplatte, gemischte Räucherfischvariation
  - BIO Blattsalat mit verschiedenen Dressing, BIO Rohkostsalat
  - Glühlachs, Grillfleisch, Würstchen
  - Hausgemachte Bauernfrikadelle auf Kartoffelsalat
  - Nudeln mit BIO Tomaten-Gemüsesauce (vegetarisch)
  - Brot, Brötchen, Croissants
  - Kaffee/Tee und pro Person ein Glas Orangensaft
- € 22,00 pro Person

### *Hüttenbüffet* KLASSIK

- Glühlachs von der Kota Küche mit Gemüse
  - Schweinesteak und Würstchen vom Grill dazu SALATBÜFFET
    - Blattsalat mit verschiedenen Dressing
    - BIO Rohkostsalate (4 Sorten)
    - Nudelsalat, Kartoffelsalat
    - großer Brotkorb
- € 18,00 pro Person

### *Hüttenbüffet* RUSTIKAL

- Glühlachs von der Kota Küche mit Gemüse
  - Schweinesteak und Würstchen vom Grill
  - BIO Blattsalat mit verschiedenen Dressing
  - BIO Rohkostsalate (4 Sorten)
  - Nudelsalat, Kartoffelsalat
  - Kartoffelgratin und großer Brotkorb
  - Frischer BIO Obstsalat und Panna Cotta mit Fruchtsauce
- € 21,00 pro Person



## *Hüttenbüffet* SOMMERSCHMAUS

### Vorspeisen

- Gemischte Räucherfischvariation, Antipasti mit Salami und Schinken
- BIO Blattsalat mit verschiedenen Dressing, BIO Rohkostsalate (3 Sorten)
- großer Brotkorb

### Hauptgerichte

- Glühlachs von der Kota Küche mit Gemüse
- Schweinesteaks und Würstchen vom Grill
- Geflügelgeschnetzeltes und BIO Tomaten-Gemüsesauce (vegetarisch)
- Kartoffel-Paprikaspieße und Nudeln

### Dessert

- Käsebrett
- Mousse au chocolate, frischer BIO Obstsalat

€ 25,50 pro Person

## *Hüttenbüffet* WINTERSCHMAUS

### Vorspeisen

- Gemischte Räucherfischvariation, Crepesroulade mit Schinken und Frischkäse
  - BIO Blattsalat mit verschiedenen Dressing, BIO Rohkostsalate (3 Sorten)
  - BIO Kartoffelsuppe
  - großer Brotkorb

### Hauptgerichte

- Glühlachs von der Kota Küche mit Gemüse (je nach Witterung, sonst aus dem Ofen)
  - Würstchen vom Grill
  - Hausgemachte Lasagne und Schweinerollbraten
  - Rahmchampignons (vegetarisch) und Semmelknödel

### Dessert

- Käsebrett
- Weiße Mousse au chocolate mit Apofel-Zimtragout, Schwarzwälderkirschmousse (mit Alkohol)

€ 27,00 pro Person

## *Glühlachs meets Spanferkel*

- Glühlachs von der Kota Küche mit Gemüse
- Spanferkel am Büffet tranchiert
- Kartoffelgratin
- Salatbüffet (BIO Blattsalat und BIO Rohkostsalate- 2 Sorten)

€ 20,00 pro Person

**Gerne stellen wir Ihnen auch ein Büffet nach Ihren Wünschen zusammen.**



66887 Ulmet

06387 9110

FAX 06387 911234

info@felschbachhof.de

www.felschbachhof.de

## *Führhütte „All inklusive“*

alkoholfreie Getränke  
3 Tischweine  
(Weiß, Rosé, Rot)  
Pils vom Fass/ Weizenbier

Kaffeebüffet

**€ 20,00** (mit Sektempfang **€ 25,00**) pro Person  
**zuzüglich des gewählten Büffets**

(Getränke 18:00- 01:00 Uhr ODER 7 Stunden, danach pro anwesenden Gast € 5,00/Stunde)

## *Feiern solange Sie möchten*

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir ab 2:00 Uhr nachts eine Servicepauschale von € 70,00 pro angefangene Stunde berechnen.

## *Schön feiern und gut Schlafen...*

...am besten Sie bleiben gleich im Hotel.

Unsere Zimmerpreise finden Sie im Hotelprospekt.

Für Feierlichkeiten richten wir Ihnen gerne ein Abrufkontingent in unserem Hotel ein. Dieses Kontingent wird nach Rücksprache mit Ihnen 4 Wochen vor der Feier aufgelöst.

Für Sie entstehen keine Kosten.

## *Bezahlung*

Ihre Rechnung können Sie nach der Feier bar,  
mit ec-Karte oder nach Rücksprache per Rechnung bezahlen.  
Kreditkarten werden bei Bankettveranstaltungen nicht akzeptiert.

## *Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit*

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 Prozent muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Hotel mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5 Prozent wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich Prozent zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 Prozent ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.