



Koberstädter Str. 204,
63225 Langen
Tel: 06103 928888
Fax: 06103 53655
E-Mail: scheuer@merzenmuehle.de

Sehr verehrte Gastgeberin,
sehr geehrter Gastgeber,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an der "Scheuer im Mühlal"
und dem damit verbundenen Vertrauen.

Hiermit überreichen wir Ihnen unser Angebot.

Gegen eine Getränkepauschale von **€ 19,90** pro Person,
servieren wir sechs Stunden lang, original Heurigenwein Grüner Veltliner und
Blauer Zweigelt, Krombacher Pils, Schneider Weißbier, Köstritzer Schwarzbier,
Radler, Neumann´s Apfelwein, sowie alkoholfreie Getränke soviel Sie und Ihre
Gäste möchten.

Sekt, Heißgetränke und Schnäpse werden extra berechnet!

Für Weinliebhaber bieten wir zusätzlich zur Getränkepauschale erlesene
Flaschenweine an. Zu einer Weinprobe laden wir Sie gerne ein.

Aufpreis **€ 8,00** pro Person.

Kinder bis 100 cm Körpergröße essen frei, bis 150 cm zum halben Preis.

Bitte schenken Sie auch der Seite **KLEINGEDRUCKTES** ein wenig
Aufmerksamkeit.

Wir würden uns freuen, Sie bedienen zu dürfen und verbleiben
mit der Bitte um weitere Nachricht
mit herzlichen Grüßen

Scheuer im Mühlal

KLEINGEDRUCKTES

Wir erstellen für Menükarten zum Selbstkostenpreis. Einen eventuell gewünschten Kopftext teilen Sie uns bitte bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung mit.

Spezielle Gestecke und Dekorationen stellen wir in Rechnung.

Bei Verwendung von Konfetti, Glitzerschnee oder ähnlichem (Reis streuen) berechnen wir € 150,- an Reinigungskosten.

Stornogebühren fallen bis 14 Werktage vor der Veranstaltung nicht an.

Ab dem 13. Tag berechnen wir 50 % vom Menü- oder Büffetpreis und ab 7 Tage vor der Veranstaltung 100 % vom vereinbarten Preis.

SONDERBEDINGUNGEN FÜR DIE ZEIT VOM 15.11. bis 24.12.

Stornogebühren fallen bis 14 Werktage vor der Veranstaltung nicht an.

Ab dem 13 Tag berechnen wir 100 % vom Menü- oder Büffetpreis

Bei uns können Sie feiern solange Sie möchten.

Lediglich nach 1.^{oo} Uhr berechnen wir € 50,- Nachtzuschlag pro angefangener Stunde.

Gerne empfehlen wir Musiker, Entertainer und Zauberer, wobei wir nur vermitteln. Für dadurch entstandene Schäden oder Ordnungswidrigkeiten haftet der Veranstalter. Eine Provision fällt nicht an.

Musikanlage für Ihre Musik. Miete 49 € Anschluß Ihres Laptop, Ipod, ect.

Für alle Veranstaltungen werden Vorauszahlungen vereinbart.

Die Rechnung ist sofort, ohne Abzüge in € bar oder EC zu begleichen.

Kreditkarten werden nicht angenommen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Mit erscheinen dieser Preisliste 2019 sind alle früheren Preislisten und Angebote ungültig.

Das Angebot ist freibleibend.

Zum Empfang

Frizzante Chardonnay „Cuveé Scheuer“, pur oder mit Orangensaft, Glas 0,1 3,20

Mühltaler-Sekt brut, pur oder mit Orangensaft, Glas 0,1 4,20

Frizzante Chardonnay „Cuveé Scheuer“ frei wählbar mit 1x Nachschenken
Orangensaft, Aperol, Ramazzotti-Rosato, Cassis od. Holunderlikör 5,80

Mühltaler-Sekt brut, frei wählbar mit 1 x Nachschenken
Orangensaft, Aperol, Ramazzotti-Rosato, Cassis od. Holunderlikör 7,80

2 Stück Blätterteigstangen mit Käse 1,20

1 Schale 100 g Cracker und Laugenbrezel mit Liptauerquark 1,80

1 Glas 100 g Gemüsestangen mit Kräuterdip 2,80

Canapés mit Kräuterquark Stück ab 2,90

Extras

Tischwäsche und Stoffservietten p.P 3,90

Zelt 8 x 9 m (andere Größen auf Anfrage) 470,00

Sonstiges

Kaffee und Kuchenauswahl vom Buffet, zum Beispiel Stück 3,00
Käsekuchen, Mamorkuchen, Apfelkuchen Erdbeerkuchen

Kaffee und Kuchenpauschale (Zwei Stunden) p.P. 9,90

Innerhalb der Pauschale bieten wir Ihren Gästen am Buffet
Kaffee und Tee in Kannen eine Auswahl an Blechkuchen an.

Zwei Stunden Kaffeepauschale bei mitgebrachtem Kuchen p.P. 4,50

SERVIERTE MENÜS NACH VEREINBARUNG z.B.

DAS SPARGELMENÜ April bis Juni p.P. 29,90

*

Spargelcremesuppe mit Bärlauch und Croutons

*

Spargel mit zweierlei Schinken, Schnitzel, Neue Kartoffeln,
Sauce Hollandaise und Butter

*

Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Scheuer-Buffer

pro Person € 32,90

KALT

Gurken- und Karottensalat,
Matjessalat "Hausfrauenart"
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Kartoffelsalat, Krautsalat, Wurstsalat,
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
„Grie Soß“ mit gekochten Eiern
Handkäs mit Musik

WARM

Schnitzel Wiener Art
Schweinebraten in Knoblauch-Kräutersauce,
Frikadellen mit Senf
Nürnberger Rostbratwürstchen
Putenmedaillons auf tomatisiertem Gemüse
Pellkartoffeln mit Kräuterquark
Gemüsepfanne nach Saison
Käsespätzle, Backkartoffeln

SÜSS

Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus
Gezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce
Topfencreme mit Früchten

Laugengebäck, Brötchen und Schwarzbrot

„SISSI“ Bayerisch - Österreichisches Kaiserbuffet

pro Person € 27,90

Radi, Obatzter und Mini Salzbrezel auf die Tische

VOM BUFFET

Erdäpfel- Gurkensalat

Vogersalat mit Speck (Im Hochsommer Pflücksalat)

Eiersalat mit Rahm und Schnittlauch

Wurstsalat mit Käse

WARM

Schnitzel Wiener Art oder Backhendl

Knuspriger Schweinebauch

Leberkäs oder Fleischpflanzerl

Bayerisch Kraut

Eiernockerl

Senf und Schwarzbrot

sÜSS

Kaiserschmarren mit Apfelmus

Alternativen für Vegetarier

Spinatknödel

Eierschwammerl

Blumenkohl-Käse-Datschi

NEU

SMOKER BUFFET 38,-

MIT HINGABE WIRD DAS FLEISCH ERST MARINIERT, DANN BEI NIEDERTEMPERATUR ÜBER BUCHENHOLZRAUCH, ROSA, GEGART. AKRIBISCHE TEMPERATURKONTROLLE UND HÄUFIGES BETRÄUFELN, ÜBER MEHRERE STUNDEN IST DER GARANT FÜR EINEN, BUTTERZARTEN, SAFTIGEN GENUSS, MIT FEINEN RAUCHAROMEN

SALATE

GURKE, EISBERG
KAROTTEN COLESLAW
ZUCKERMAIS

AUS DER LOKOMOTIVE

US BEEF NACKEN
PULLED PORK BURGER
LACHSFILET AUF BUCHENHOLZ

OFENKARTOFFEL IN KRÄUTERÖL
KARTOFFEL WEDGES
MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE
BBQ SAUCE
SOUR CREAM
BROTKORB

BROWNIE MIT SAUCEN UND EIS

GRILLBUFFET " Mediterran "

pro Person € 34,90

Salat

Marinierte Ofen-Paprika
Gegrillte Frühlingszwiebel
Gegrillte Zucchini in Balsamico
Tomate- Mozzarella mit Basilikum
Geschmorte Auberginen in Tomatensoße
Geröstete Champignons mit Knoblauch und Kräutern
Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Schafskäse

Frisch vom Grill

Lammhüftsteaks in Rosmarin
Marinierte Schweinenackensteaks
Rinderhüftsteaks in geschrotetem Pfeffer
Putensteaks in Curcuma
Backkartoffeln mit Sour-Cream
Pikante Grillsaucen
Aioli mit Baguette und Ciabatta

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta
Marinierte Erdbeeren

EXTRAS

Aufpreis pro Stück

Riesengarnelen in Knoblauch und Kräutern 2,80
Vegetarisch: Haloumi-Zucchini-Spießchen mit Cherry Tomate 2,20

Vorspeisen Buffet

zuzüglich zum Buffetpreis

Shrimpscocktail mit Ananas	p. P. €	4,90
Honigmelone mit Parmaschinken	p. P. €	3,60
Räucherlachsplatte mit Sahne-Meerrettich	p. P. €	3,80
Geräucherte Forellenfilets	p. P. €	3,20
Käseauswahl mit Trauben	p. P. €	5,50

**Zum Dessert Eis in der Waffel „ self service “ am Langnesestand
120 € Miete zuzüglich 35,- € pro Wanne Premium- Eis (ca 50 Kugeln)**

SPANFERKEL-BUFFET

Pro Person € 32,90

Warmer Speckkrautsalat
Kartoffelsalat

Knuspriges Spanferkel vom Holzkohlegrill,
am Buffet frisch tranchiert
Schwarzbiersauce

Serviettenknödel, Bauernschwarzbrot

Kaiserschmarren
mit Apfelmus

**Alle Buffets ab 30 Personen
Mindermengen gegen Aufpreis möglich.**