



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 **€ 19,50** 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

Für Ihre Weihnachtsfeier

Zu Beginn Ihrer Feier Glühweinempfang mit Gänseschmalzbröte im Zwischenhof an unserem „Merry Christmas Stand“

p. P. € 3,90

„Wiener Weihnachtstafel“

Buchbar ab 30 Personen

pro Person € 29,80

Minderungen gegen Aufpreis möglich.

Vorspeisen

Grüner Salat

Lauwarmer Kartoffel-Vogelersalat

Luftgetrockneter Wildschinken mit süß-sauer Kürbiskompott

Geräuchertes Forellenfilet und Lachs mit

Oberskren und Preiselbeeren

Hauptspeisen

Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce,

dazu Röstkartoffel und Blattspinat

Kalbsrahmgulasch mit Nockerl

Gebackene Champignons mit Sauce Tatar

Ausgelöstes Backhendl

Backkartoffel

Dessert

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Sacherwürfel mit Schokoladensauce

Topfencreme mit Rumkirschen

Buffet- Extras

zuzüglich zum Buffetpreis

Knusprige Gans am Buffet frisch tranchiert inkl. Beilagen

p. P. € 9,80

Käseauswahl mit Trauben

p. P. € 5,50

„Weihnachtsgans- Buffet“

pro Person € 36,90

Vorspeisen

*

Feldsalat mit Zwiebelvinaigrette,
Knusperspeck und Kartoffelwürfel

*

Krabbencocktail mit Ananas und Champignons

*

Karotten-Ingwersuppe mit Schwarzbrotcroutons

Hauptspeise

Ganze Gans an Buffet frisch tranchiert
mit Rotkohl, Kartoffelknödel und Maronen

Dessert

„Weihnachtliche Dessertvariationen“

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen
Lebkuchenmousse, Zimtparfait,

SPANFERKEL-BUFFET

Pro Person € 28,90

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.

Buffet- Extras	zuzüglich zum Buffetpreis	
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	p. P. €	2,90
Geräucherte Forellenfilets	p. P. €	3,20
Shrimpscocktail mit Ananas und Baguette	p. P. €	4,90
Gambas in Knoblauchöl	p. P. €	4,90
Pochierter Lachs in Rieslingsauce mit Reis	p. P. €	4,90
Waldorfsalat mit Sellerie und Äpfeln	p. P. €	2,90
Käseauswahl mit Trauben	p. P. €	5,50

Menü 1 p. P. € 32,80

*

Feldsalat mit Räucherlachs und Schmand

*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
Grilltomate, Speckbohnen und Bratkartoffeln

*

Topfenmousse mit Rumzwetschgen

*

Menü 2 p. P. € 36,80

*

Crevettencocktail mit Ananas und Champignons

*

Tomatencremesuppe mit Wacholdercroutons

*

Lammhaxe, Thymianjus, Gemüse und Kartoffelgratin

*

Flambierter Crepe mit Grand-Marnier Vanilleeis und Sahne

*

Extras

Salz- und Käsegebäck zum Aperitif	p. P. €	2,20
Salatteller vor oder zwischen den Gängen		2,50
Ausgewählte Käse vor oder nach dem Dessert		5,60
Dessert und Käsebuffet		7,20
Käseigel nach dem Dessert		2,90

KLEINGEDRUCKTES

Wir erstellen für Sie kostenlos Menükarten. 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 (Reisstreu) 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.

Für alle Veranstaltungen werden Vorauszahlungen vereinbart.

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

Kreditkarten werden nicht angenommen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Mit erscheinen dieser Preisliste 2018 sind alle früheren Preislisten und Angebote ungültig.

Das Angebot ist freibleibend.