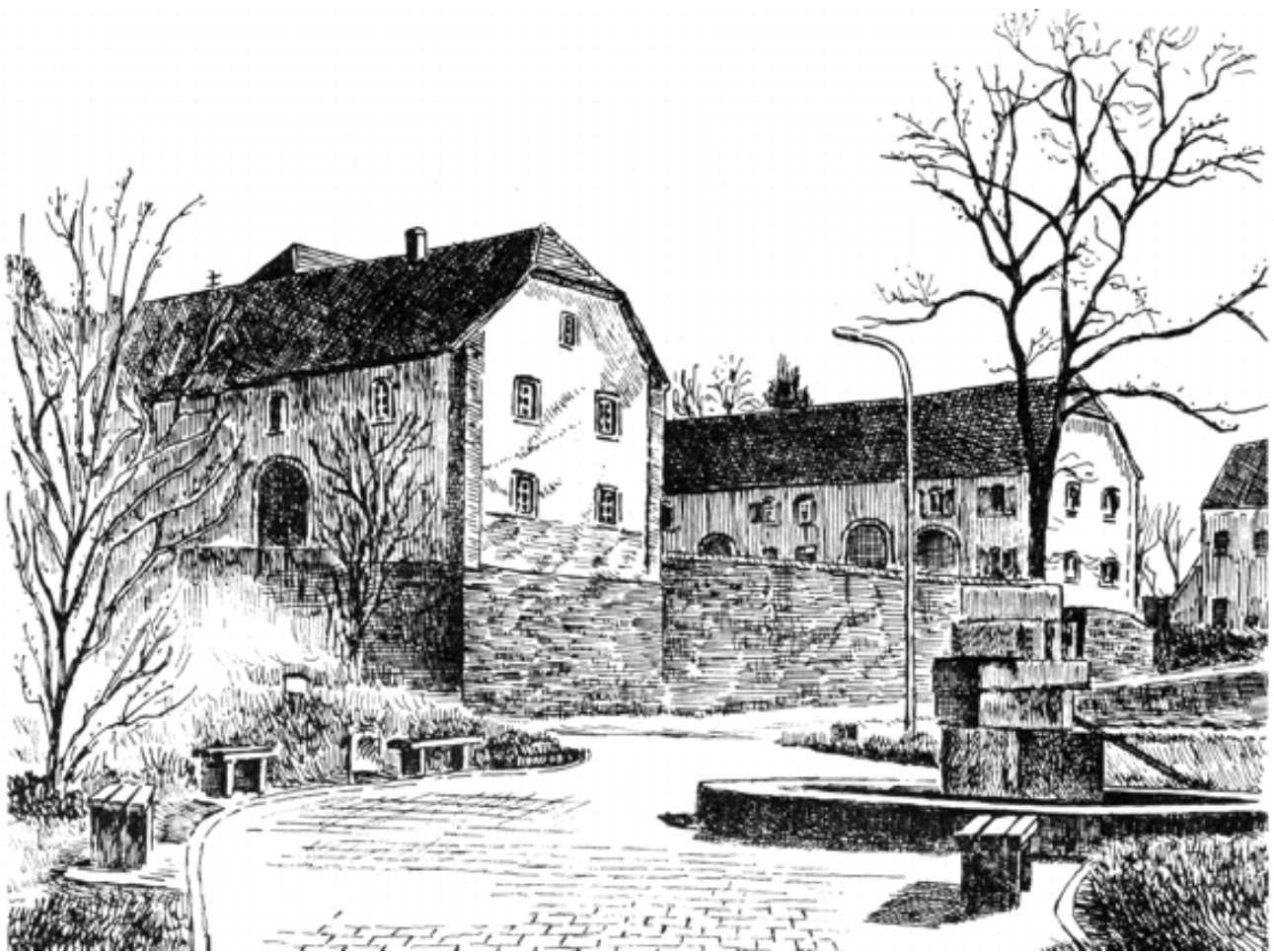


Willkommen im Jagdschloss Karlsbrunn



Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Vorschlägen für Ihre Veranstaltung im Jagdschloss Karlsbrunn.

Da wir Ihnen immer den bestmöglichen Preis anbieten möchten, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Bitte kontaktieren Sie uns unter mail@agentur-erlebnisraum.de oder 0681-7020681, wir freuen uns von Ihnen zu hören und laden Sie gerne zu einer Vorbesprechung und Besichtigung der Möglichkeiten auf einen Kaffee ein.



Fingerfood kalt

Fingerfood als Büffet oder Flying Büffet bei Empfängen :

- Cocktail von Flußkrebse und Avocado
- Gefülltes Ei mit Nordseekrabben und Kaviar
- Meeresfrüchtesalat aus der Austernschale
- Gurkenkaltschale mit gebackener Auster
- Sardellen mit Avokadofrischkäsecreme und Forellenkaviar
- Ziegenfrischkäsecreme mit grünem Apfel und gebackenem Bacon
- Zucchinirollchen mit Feta und Tomatenpesto
- Schafskäse im luftgetrockneten Schinkenmantel
- Mini Sushi , Thunfischwürfel mit verschiedener Kruste
- Räucherlachspraline mit Frischkäse und Kaviar
- Lachs- und Matjestartar auf Pumpernickel
- Mini Tomate - Mozzarella im Glas
- Hausgeräucherte Entenbrust auf Birnenfächer
- Auberginenroulade mit Ziegenfrischkäse
- Käsespießchen mit Obst
- Garnierte Minifrikadelle mit oder ohne Käse
- Gepökelte Schweinebäckchen auf buntem Linsensalat
- Saltim bocca von der Hähnchenbrust auf Paprikaragout
- Riesengarnele mit Meerrettichsahne und Forellenkaviar
- Vitello tonnato - Röllchen
- Garnelensalat mit Orangenfilets
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone und Feige
- Ziegenfrischkäsekugel mit Kräutern und Mango - Chilichutney
- Verschiedene Frischkäse auf Pumpernickel, mit Fruchtsenf
- Stücke vom belegten Bagel mit z.B. Schinken, geräucherter Hähnchenbrust ...
- Verschiedene Canapeés mit gemischter Auflage z.B.:
Parmaschinken, italienische Salami, rosa gebratenes Roastbeef, Räucherlachs, Heilbutt, Forelle, Riesengarnele, Hirschschinken...

Fingerfood warm

Fingerfood als Büffet oder Flying Büffet bei Empfängen :

- Hummerravioli in Limettenschaum
- Kalbspraline mit Trüffelsauce
- Seeteufelmedaillon auf Fenchelgemüse
- Jacobsmuschel unter der Walnußkruste auf Karottenpürree
- Getrüffelte Wachtelbrust auf Selleripürree
- Geschmorte Kalbsbäckchen auf weißen Bohnen
- Verschiedene Suppen aus der Espressotasse z.B. mit Scampi- oder Lammspießchen
- Minibackfisch auf Kartoffelsalat mit Remoulade
- Wildmaultasche in Trüffeljus
- Lammnüsschen unter der Ziegenkäsekruste
- Rehnüsschen auf rotem Zwiebelkonfit
- Zanderfilet im Speckmantel auf Rahmkraut
- Schneckenquiche mit frischem Knoblauch und Kräutern
- Jacobsmuschel auf Parmesanrisotto mit Kräuterpesto
- Garnelen im Kartoffelmantel mit Sauce Rouille
- Schweinemedaillon mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Gebackene Peperoni mit Frischkäse gefüllt, Knoblauchdip
- Knuspergarnele auf süß - scharfer Sauce

Bei einem Empfang empfehlen wir 3-4 Teile pro Gast.

Ein kaltes Teil kostet: 3.-

Ein warmes Teil kostet: 5.-

Flying Büffet: Die Häppchen werden vom Servicepersonal auf Tablett gereicht.

Baker Street Cakes & Sweets

Baker Street Cake 27,50

ergibt 12 Stücke z.B.

- Guinness Cake saftiger Schokokuchen mit dunklem Bier
- Cheese Cake cremiger Käsekuchen
- Zupfkuchen
- Apple Crumble Apfel Streusel
- Brownie Cheese Cake schokoladiger Brownieteig und Nüsse treffen auf Käsekuchen

Kuchenhäppchen 50.-

1 Blech (ca. 80 Stücke, je nach Sorte)
Auswahl siehe oben

Cupcakes

36.-

12 Stück z.B.

- Oreo
- Cherry Chocolate
- Coconut
- Auch gemischt möglich

Cupcakes mini 48.-

24 Stück

Auswahl siehe oben

Miniscones 27,50

24 Stück, mit Jam und Clotted Cream

Weitere Varianten gerne auf Anfrage.

Wir bieten auch eine günstige Pauschale mit Kaffee- und Teebar sowie einer feinen Auswahl unserer Backwerke als Probierportionen an **Pro Person 14,90**

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen? Wir berechnen für die Nutzung und Reinigung des Geschirrs **1.- pro Person**

Buffets & Menüs

Mit unserem Cateringpartner „Warndtperle“ haben wir einen erfahrenen und vielseitigen Cateringservice im Haus. Küchenmeister Jörg Peters erstellt gerne ein passendes Angebot vom feinen 3-Gang -Menü bis zum rustikalen Barbecue mit Spezialitäten aus dem Smoker.

Wir berechnen je Raum oder Schlosshof eine Pauschale von 30.- je Stunde bei einer mindestmietdauer von 2 Stunden.

Inklusive:

- Service
- Bistrotdeck/Gläser
- Bistromobiliar/Bockmöbel wie vorhanden
- Stehtische
- Endreinigung Räume
- Endreinigung Toiletten

Miete unter 2 Stunden 50.- Pauschal.

Raummiete Selbstversorger

30.- je Raum/Schlosshof je Stunde

Optional* (gegen Aufpreis):

- Zelt im Schlosshof z.B. 8x12 m ab 500.-
- Tischdecken Stück ab 4.-
- Blumenschmuck je Tisch ab 10.-
- Dekoration z.B. Schlosshof komplett ab 600.-
- Beleuchtung Schlosshof komplett ab 500.-
- Beschallungsanlage ab 200.-
- Fotograf ab 150.-
- DJ/Band ab 150.-
- Transfers ab 200.-
- Hotelbuchungen z.B. EZ ab 45.-
- Umbau/Aufbau nach Wunsch 25.- je Stunde
je Helfer

- Küchennutzung (inkl. Geschirr und Besteck) 50.-
- Servicekraft 25.- je Stunde
- Hausmeister 25.- je Stunde
- Endreinigung 150.-

*Die Preise sind lediglich Beispiele, die zur Information dienen. Wir stellen Ihnen gerne ein detailliertes individuelles Angebot zusammen.

Getränke

Getränke Kalt

Wasser

Mineralwasser 0,25	1.50
Mineralwasser 0,75	3.50

Säfte

Apfelschorle 0,25	2.10
Apfelsaft 0,25	2.40
Orangensaft 0,25	2.40
Orangensaft 1,0	4.80

Softdrinks

Coca Cola 0,20	1.90
Coca Cola light 0,20	1.90
Fanta Orange 0,20	1.90
Mezzo Mix 0,20	1.90
Sprite 0,20	1.90
Orangina rot 0,25	2.20
Orangina gelb 0,25	2.20
Malzbier 0,33	2.00

Bier

Karlsberg Urpils 0,33	2.30
Karlsberg NaturRadler 0,33	2.30
Licorne Black 0,33	2.50
Erdinger Weizen 0,5	3.80
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5	3.80
Gründels classic 0,33	2.00
Gründels Fresh 0,33	2.00

Wein

rot, weiß, rosé 0,1	2.50
---------------------	------

Spirituosen

Kirschwasser 2cl	1.50
Williams 2cl	1.50
Kräuterschnaps 2cl	1.50
Calvados 2cl	4.50
Dalmore Single Malt Whisky	4.50

Getränke Warm

Kaffee

Kaffee	1.80
Milchkaffee	2.50
Espresso	1.80
Doppelter Espresso	3.50
Heiße Schokolade	2.50

Tee

Nach Angebot (Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte)	1.80
---	------

Sekt

Sekt Hausmarke 0,7	15.00
Sekt Hausmarke 0,1	2.50
Crémant d'Alsace 0,7	25.00
Crémant d'Alsace 0,1	3.50
Champagner Moët & Chandon 0,7	75.00
Hugo 0,2	5.00
Aperol Spritz 0,2	5.00
Pimm's Spritz 0,2	5.00

Korkgeld

Für selbst mitgebrachten Sekt oder Wein Je Flasche (Wir bitten um Absprache)	7.00
--	------

Pauschale Klein

Bier, Softdrinks, Wasser und Saft pro Person	15.00
--	--------------

Pauschale Groß

Hauswein, Softdrinks, Bier, Wasser und Saft Pro Person	24.00
--	--------------

Die Getränkepauschalen gelten für jeweils 5 Stunden.
Verlängerungen auf Anfrage möglich.