



Rahmenangebot 2022 für Gesellschaften gültig ab mind. 30 Vollzahlern :

Gästezahl	fiktiv	:	30 Erwachsene / 5 Kinder
Eintreffen der Gäste		:	17.00 Uhr
Standby Schlossberg Team		:	16.30 Uhr
Sektempfang		:	17.30 Uhr
Buffet Beginn		:	ca. 18.30 Uhr
Ausschankende		:	23.30 Uhr
(Musikende spätestens 23.30 Uhr)			
Veranstaltungsende		:	max. 24.00 Uhr
(späteres Veranstaltungsende nach Absprachen)			

Leistungen :

Schlossberg Team

- Stellt ausreichendes Service Personal für die Gesellschaft für Tischbedienung mit Getränken
- Stattet den Gesellschaftsraum und die Terrasse (mit vorhandener Terrassenbestuhlung) für Schön- und Schlechtwetter aus





Preise

Erwachsenen Pauschale für Getränke und Buffet (gilt ab 16 Jahren)

Getränke Pauschale je Gast ab 16 Jahren für bis zu 6h (inklusive Biere / Hausweine / Prosecco / alkoholfreie Getränke)	24,90 €
Getränke Pauschale für jede weitere angefangene ½ h	2,40 €

Buffet je Gast ab 16 Jahren je nach Wunsch Buffet	Buffet 1	29,90 €
	Buffet 2	37,40 €
	Buffet 3	47,90 €

Kinder Pauschalen für Getränke und Buffet (ohne zeitliches Limit)

Kinder Pauschale je Kind von 3 Jahren bis 8,99 Jahren	19,90 €
Kinder Pauschale je Kind von 9 Jahren bis 13,99 Jahren	29,90 €
Kinder Pauschale je Kind von 14 Jahren bis 15,99 Jahren	39,90 €

Zusatzpauschalen

Prosecco Empfang je Gast	3,50 €
Kaffee und Kuchen Tafel je Gast (Kaffee & Kuchen Platten mit verschiedenen Sorten Thüringer Blechkuchen)	14,90 €

Spirituosen , Kaffee, Extras

Spirituosen / Spirituosen Mischgetränke / Cocktails	nach Verbrauch
Espresso / Kaffee Spezialitäten	nach Verbrauch
auf Wunsch Stuhlhussen	je 5,00 €
Tischdeko	nach Absprache
Personalstunde ab 24.00 Uhr (mind. 2 Pax)	je 30,00 €





Die Abrechnungsgrundlage bildet immer das vom Kunden bestätigte Angebot sowie die für die Angebotskalkulation angegebene Gästezahl. Stichtag hierfür ist die Bestätigung des Angebotes durch den Gast.

Verspätetes Eintreffen einzelner Gäste kann nicht berücksichtigt werden. Je kalkuliertem Gast, welcher nicht am Buffet oder Getränkepaket teilnimmt, erlauben wir uns ab genanntem Stichtag, mit einer NOSHOW Pauschale in Höhe von 35,00 € zu berechnen.

Wählen Sie Ihr Wunschbuffet (Buffets im Anhang)

Schlossberg Buffet 1 je Gast (Vollzahler) ab 29,90 €

Schlossberg Buffet 2 je Gast (Vollzahler) ab 37,40 €

Schlossberg Buffet 3 je Gast (Vollzahler) ab 47,90 €





Getränke (Änderungen im Sortiment vorbehalten)

Biere & Bier - Spezialitäten

Apoldaer Premium Pils vom Fass	0,30L	inklusive
	0,50L	inklusive
Apoldaer Kellerbier Flasche	0,50L	inklusive
Apoldaer Hefeweizen Hell	0,50L	inklusive
Apoldaer Hefeweizen alkoholfrei	0,50L	inklusive
Wanderbursche (<i>Naturradler</i>)	0,50L	inklusive
Apoldaer Schwarzer Esel	0,50L	inklusive
Bitburger alkoholfrei	0,33L	inklusive

alkoholfreie Getränke

kleines alkoholfreies Getränk	0,20L	inklusive
großes alkoholfreies Getränk	0,40L	inklusive

Cola / Cola Light

Zitronenlimonade / Orangenlimonade / Apfelschorle / Rhabarberschorle

Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale

Orangensaft / Apfelsaft / Bananensaft

Mineralwasser still und medium	Flasche 0,75L	inklusive
Hausgemachte Limonade (<i>nach Angebot</i>)	0,40L	4,40 €





Prosecco

Prosecco trocken	Glas 0,10L	inklusive
Prosecco trocken	Flasche 0,75L	inklusive
Geldermann / Geldermann Rosee`	Flasche 0,75L	24,90 €

Hausweine offener Ausschank

Hauswein trocken weiß, rot oder rosé	Glas 0,20L	inklusive
--------------------------------------	------------	-----------

Regionale Weinspezialitäten vom Weingut Herzer Roßbach

Gutedel trocken DQW (frischer fruchtiger Wein)	Glas 0,20L Flasche 0,75L	5,70 € 20,90 €
Silvaner trocken DQW (Muschelkalk – saftige Apfel und dezente Kräuternoten)	Glas 0,20L Flasche 0,75L	5,90 € 21,90 €
Bacchus fruchtig DQW (phantastisch, blumiges Bukett, jugendlich, süffig)	Glas 0,20L Flasche 0,75L	5,90 € 21,90 €
Andre Rosé halbtrocken DQW (Duft nach reifen Erdbeeren)	Glas 0,20L Flasche 0,75L	5,90 € 21,90 €
Blauer Zweigelt trocken DQW (kräftige Waldfrucht, reife Tannine, lebhaft, vielschichtig)	Glas 0,20L Flasche 0,75L	5,90 € 21,90 €
Dornfelder halbtrocken DQW (deutliche Kirschnote)	Glas 0,20L Flasche 0,75L	5,90 € 21,90 €

Specials & Shots

Hugo	0,30L	6,20 €
Aperol Sprizz	0,30L	6,20 €
Gin Tonic (Schweppes Tonic und 4 cl Tangueray Gin)	0,30L	6,20 €
Cola Mix (wahlweise mit Jim Beam / Smirnoff / Havanna)	0,30L	6,20 €
Shots (wahlweise Jägermeister / Smirnoff / Uozo / Ramazotti)	2cl / 4cl	2,40 €/4,40 €
Williams Birne	2cl / 4cl	2,40 €/4,40 €
Grappa	2cl / 4cl	2,40 €/4,40 €
Verschiedene Cocktails nach Angebot		6,90 €



Kaffee & Kaffee - Spezialitäten

Espresso	2,50€
Espresso doppelt	3,50€
Pott / Tasse Kaffee	inklusive
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Tee Pott	inklusive

Eis

1 Kugel Eis (Erdbeere / Vanille / Schoko / Mango)	1,70€
gemischter Eisbecher (Vanilleeis / Schokoeis / Erdbeereis)	5,90€
Schweden Eisbecher (Vanilleeis / Apfelmus / Eierlikör / Sahne)	7,40€
Mango Eisbecher (Vanilleeis / Mango Sorbet / Mango Früchte / Sahne)	7,40€
Erdbeer Eisbecher (Vanilleeis / Erdbeereis / Sahne / Erdbeeren – saisonabhängig)	7,90€
Eiskaffee (Vanilleeis / Kaffee / frische Schlagsahne)	4,90€
Eisschokolade (Schokoeis / frische Schlagsahne / Schokolade)	4,90€





Schlossberg Buffet 1 29,90 € (gültig ab 30 Vollzahlern)

Suppen

Champignon Rahmsuppe oder
Fruchtiges Tomatencremesüppchen

Vorspeisen

Tomate Mozzarella

Bunter Frühlingssalat mit gerösteten Mandeln und Hirtenkäse

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Brot und Baguette im Korb

Hauptgänge

Tranchen von der Hähnchenbrust in Tomatensoße
Kleine Hausmacher Rinderroulade
Schnitzelchen vom Schwein & Champignon Soße
Zucchinischiffchen mediterrane Art (Vegetarisch/Vegan)

Beilagen

Klöße & Kroketten

Blumenkohl, gebuttertes Mischgemüse, Apfelrotkohl

Dessert

zweierlei gefüllte Crêpes (Nutella und Apfelmuss)

Grütze mit Vanillesoße





Schlossberg Buffet 2 37,40 € (gültig ab 30 Vollzahlern)

Suppen

Champignon Rahmsuppe oder Fruchtiges Tomatencreme Süsschen

Vorspeisen

Tomaten-Carpaccio mit marinierten Hirtenkäse und Rucola

Mediterranes Gemüse eingelegt in Kräuter-Olivenöl

Schinken an Melonenspalten

Bunter Frühlingsalat mit gerösteten Mandeln und Hirtenkäse

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Brot und Baguette im Korb

Hauptgänge & Beilagen

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken.

Putenbrustgeschnetzeltes mit Champignons

Mini-Frikadellen auf pikanten Tomatenragout

Gemüseauswahl mit einer Buttersauce

Röstitaler, Schupfnudeln mit Kräutern

Kroketten / Blumenkohl / Champignon Rahm

Dessert

Panna Cotta im Gläschen mit verschiedenem Fruchtmark

Mascarponecreme mit Erdbeeren und Minze





Schlossberg Buffet 3 **47,90 €** (gültig ab 30 Vollzahlern)

Suppen

Champignon Rahmsuppe oder
Fruchtiges Tomatencremesüppchen oder Hochzeitssuppe

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella an knackigem Rucola-Walnuss-Salat
Vitello tonnato vom Schweinerücken
Große Anti Pasti Auswahl mit gefüllten Peperoni
Italienisches Salami-Schinken-Sortiment auf saftiger Melone
Käsebrett mit Trauben und Feigensenf
Hirtensalat unter Fetaflocken und gerösteten Pinienkernen
Baguette- Ciabatta Korb

Hauptgänge

Saltimbocca vom Landhuhn auf Pesto-Kräuter-Gnocchis
Piccata Milanese vom Schweinefilet im Duett mit provenzalischem Tomaten-Zucchini-Ragout
Kalbsgeschnetzeltes in Gorgonzola – Spinat Soße
Salbei Schupfnudeln / Jasmin-Duft Reis / Kroketten
Gemüse der Saison unter Buttersauce / Blumenkohl mit zerlassener Butter

Dessert

Mascarponecreme mit Erdbeeren und Minze
Marillenknödel mit Vanillesauce





Kaffeegedeck 14.90 € pro Person

Blechkuchen

(Platten mit verschiedenen Kuchensorten)

dazu Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

soviel Sie möchten

weitere Getränke werden innerhalb der Getränkepauschale abgerechnet

Ergänzungen für Ihr Wunsch Buffet

Kuchenbuffet und Kaffee zu späterer Stunde je Gast 3,90 €

(Buffet mit Kaffee und Blechkuchen)

Platten mit frischem Fingerobst (mind. 3 Sorten) je Gast 4,90 €

Käseplatte mit Trauben, Nüssen und Baguette je Gast 4,90 €





Weitere Details :

Durch das Schlossberg Team erfolgt eine Eindeckung der Tische im Saal mit Tischdecke / Besteck / ggfls. Kaffee Gedeck / Wasserglas . Weitere Dekorationen sind extra abzustimmen.

Im Haus stehen 3 DZ und 1 EZ bei Übernachtungswünschen zur Verfügung.

Preis DZ 79,00 €

Preis EZ 59,00 €

Zum Frühstück bieten wir auf Wunsch gerne für Sie an.

Bei Reservierung und Nichtnutzung von Zimmern erfolgt eine Berechnung in Höhe von 75% des Zimmerpreises.

