

Vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Haus. Für Ihre geplante Veranstaltung kann ich Ihnen nun folgendes Angebot unterbreiten:

Name:

Anlass:

Datum:

Uhrzeit: ab \_\_\_\_ Uhr

Personen: ca. \_\_\_\_ Personen

Raum:

- Empfang \_\_\_\_\_
- Essen nach Karte / Buffet / Menü
- Getränke nach Verbrauch (laut Preisliste im Anhang)
- einfache Getränkepauschale (p.P. 30,50 €)
- geänderte Getränkepauschale
- Ausstattung Stoffwäsche (p.P. 3,50 €)
- runde Tische mit Tischwäsche (pro Tisch 16,50 €)
- Stühle mit Hussen (p.P. 4,50 €)
- Stühle mit Hussen – Selbstbezug (p.P. 3,60 €)
- Stehtische (pro Tisch 4,50 €)
- Beamer inkl. Leinwand (10,00 €)
- Tischdekoration (Vorschläge im Anhang)
- Musik (Vorschläge im Anhang)
- Fotobox (Vorschläge im Anhang)

Bitte prüfen Sie alle Angaben genauestens und kreuzen Sie Ihre Wahl an.  
Bestätigen Sie Ihre Reservierung indem Sie das Angebot unterschrieben einreichen.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 2 Wochen vor dem Veranstaltungstag möglich. Bei einem späteren Rücktritt erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe der anfallenden Raummiete bei DGH-Nutzung. **Die Teilnehmeranzahl gilt als verbindlich, wenn eine Änderung nicht bis zu 3 Tagen vor dem Veranstaltungstermin dem Restaurant Tiergarten schriftlich mitgeteilt worden ist.** Die Abrechnung der Speisen und Getränke erfolgt auf der tatsächlich gemeldeten Teilnehmerzahl innerhalb der Meldefrist.

Herzliche Grüße

Maikel Michalowski

## **Sekt Empfang**

---

Berechnung nach Verbrauch:

Haus Sekt trocken oder halbtrocken	0,7 l	17,50 €
Scavi Ray Prosecco	0,7 l	18,50 €
Mosel Winzer Sekt trocken	0,7l	21,50€
Orangensaft	1,0 l	5,00 €

Weitere Empfangsgetränke nach Absprache (z.B. Hugo, Aperol Spritz, usw.)

## **Getränke nach Verbrauch**

---

- siehe beigefügter Anlage

Cocktails können dem Angebot hinzugefügt werden.

**Getränke als Pauschale** (außer Empfang, Spirituosen & Spirituosen) kalkuliert bis 11 Std.

**p. Person 30,50 €**

Als Getränkepauschale zählen alle Softdrinks, Bierspezialitäten und Bankettweine. Ausgenommen sind Spirituosen, Cocktails und Empfangsgetränke, diese werden nach Verbrauch berechnet, alternativ können Sie mit uns auch eine erweiterte Getränkepauschale besprechen.

**Erweiterte Getränke Pauschale** mit Sektempfang bis 11 Std. **p. Person 32,00 €**

**Erweiterte Getränke Pauschale** mit Spirituosen kalkuliert bis 11 Std. **p. Person 33,50 €**

**Erweiterte Getränke Pauschale** Spirituosen & Cocktail kalkuliert bis 11 Std. **p. Person 39,50 €**

## **Speisenauswahl**

---

Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Buffetliste ein Buffet nach Wunsch, oder besprechen Sie mit unserem Koch, was wir Ihnen zubereiten können. Die Berechnung erfolgt aufgrund der gewählten Speisen.

- siehe beigefügter Anlage
- Kinder unter 2 Jahren ohne Berechnung
- Kinder ab 2 bis 6 Jahre 5,00 €
- Kinder ab 6 Jahren bis 12 Jahre 30% Vergünstigung

## **Ausstattung**

---

**p. Person 3,50 €**

- Tischwäsche für gesamtes Bankett
- Servietten mit freier Farbwahl – Faltart nach Kundenwunsch
- alternativ Stoffservietten in Weiß (Aufpreis zur Ausstattung 1,20 €)
- Runde Tische mit Tischwäsche (Preis pro Tisch 16,50€)

## **Stehtische und Stühle mit Hussen, Beamer**

---

- Stehtische in beliebiger Anzahl mit Hussen, je Tisch 4,50 €
- Stühle in beliebiger Anzahl mit Hussen, je Stuhl 4,50 €
- wenn Sie die Stühle selber beziehen und wieder abziehen berechnen wir je Stuhl 3,60 €
- Beamer, inklusive Leinwand 10,00 €

## **Nachtzuschlag**

---

Ab 4:00 Uhr berechnen wir Ihnen pro angefangener Stunde 100,00 € Nachzuschlag

### **Raum Miete**

---

- DGH Linker und Rechter Saal Aufbau Freitag 14:00 bis Sonntag 12:00 Uhr **350,00€**

### **Endreinigung**

---

- Putzen komplettes Gebäude **200,00€**
- Bei Häftiger Verschmutzung Aufpreis nach Verschmutzung Grad und Zeit aufwand.  
z.B. Bekotzte Toiletten, Konfetti. Pro Angefangen Stunde 55,00€

### **Tischdekoration, Musik & Fotobox**

---

Hier listen wir Ihnen verschiedene Partner der Bereiche auf, mit denen wir schon öfter zusammengearbeitet haben. Es steht aber jedem frei, auch andere Alternativen zu wählen.

- **Tischdekoration**

Kuhlmann Blumenhaus  
Dr.-Siegfried-Straße 1  
35745 Herborn  
[02772 3325](tel:027723325)

„Blattwerk“  
Yvonne Mohri  
Höfenstr. 8  
35686 Dillenburg/Donsbach  
Handy: 0151/17662282

- **Fotobox:**

„JL-Photobox“  
Joachim Lowak  
Treppenweg 2  
35644 Hohenahr  
01575/3600074  
[www.jl-photobox.de](http://www.jl-photobox.de)

„Fotoatelier Schramm“  
Herborner Str. 22  
35764 Sinn  
02772/82229

- **Musik:**

„DJ Torti“  
Thorsten Dörr  
Zum Höllberg 18  
35759 Driedorf  
0160/1829671

„Mobiler DJ“  
Werner Müller  
Herborner Str. 25  
56472 Fehl-Ritzhausen  
0170/8521225

## Preisliste Bankettweine

### Weisweine

Riesling „Der Herbe Heinrich“ feinherb Weingut Heinrichshof, Mosel	0,75l	17,50 €
Riesling Himmelreich Kabinett, lieblich Weingut Heinrichshof, Mosel	0,75l	18,00 €
Grauburgunder Bio trocken Weingut Hemer, Rheinhessen	0,75l	22,00€

### Roséwein

Rose Halbtrocken Weingut Platz, Pfalz	1,0l	20,00 €
---	------	---------

### Rotweine

Spätburgunder Aide Gott, trocken Aide Gott Winzer eG, Baden	1,0l	22,00 €
Dornfelder St. Martin Baron, halbtrocken Weingut Platz, Pfalz	1,0l	20,00 €

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo, Apfelschorle	0,2l	2,10 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo, Apfelschorle	0,4l	3,60 €
Malzbier	0,33l	2,50 €
Selters Mineralwasser	0,75l	4,80 €
Trauben- /Apfel- /Orangensaft	0,2l	2,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	2,00 €
Rhabarberschorle Flasche	0,3l	2,80 €

### Alkoholische Getränke

Pils alkoholfrei	0,33l	2,80 €
Zöttler Weizen alkoholfrei	0,5l	4,10 €
Krombacher Pils vom Fass	0,3l	2,70 €
Krombacher Pils vom Fass	0,5l	3,80 €
Zöttler Weizen	0,5l	4,10 €
Krombacher Radler /Radler alkoholfrei	0,3l	2,80 €
Aktionsbier vom Fass	0,3l	3,00 €
Apfelwein	0,25l	2,40 €
Longdrink	0,3l	5,00 €
(Jacky-Cola, Bacardi-Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon)		

### Spirituosen und Liköre

Grappa di Prosecco	2 Cl	2,80 €
Grappa Barricata	2 Cl	3,40 €
Hennessy V.S.O.P.	2 Cl	3,00 €
Jameson	2 Cl	3,50 €
Jack Daniels	2 Cl	3,00 €
Bacardi Rum	2 Cl	2,80 €
Absolut Wodka	2 Cl	2,80 €
Gordon´s Dry Gin	2 Cl	2,80 €
Cointreau	2 Cl	2,80 €
Ramazotti	2 Cl	2,80 €
Ouzo 12	2 Cl	2,80 €
Malteser Aquavit	2 Cl	2,80 €
Linie Aquavit	2 Cl	2,80 €
Bailey´s auf Eis	2 Cl	2,80 €
verschiedene Whiskeys auf Anfrage	2Cl	6,00 €

### Regionale Spezialitäten & Obstbrände

Lahntaler Williams Likör	2 Cl	2,50 €
Lahntaler Haselnuss Likör	2 Cl	2,50 €
Lahntaler Obsttröpfchen	2 Cl	2,80 €
Lahntaler Williams Christ	2 Cl	2,80 €
Lahntaler Pflaumenbrand	2 Cl	2,80 €
Kümmel	2 Cl	2,20 €

## **Buffetliste**

### **Kalte Platten**

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone  
Vitello Tonnato  
Tomate Mozzarella mit Basilikum (V)  
Gefüllte Champignons (V)  
Gemüse Anti Pasti (V)  
Rucola mit Parmesan und Honigdressing  
Rindercarpaccio mit Frittierten Rucola & Parmesan

### **Warme Vorspeisen**

Markklößchen Suppe  
Verschiedene Crème-Suppen Kartoffel, Kürbis, Lauch, Spargel  
Lachsfilet im Blätterteig

### **Hauptgänge**

#### **Rind**

Rinderfilet im Blätterteigmantel mit Sauce Bernaise  
Roastbeef rosé mit Kräuterbutter  
Tafelspitz mit Meerrettich  
Rinderroulade  
Burgunderbraten  
Zwiebel Rostbraten  
Gulasch vom Galloway

#### **Kalb**

Wienerschnitzel  
Kalbsrahmgulasch mit Champignons  
Ossobuco ( geschmorte Kalbshaxe )  
Saltimbocca (gefüllt mit Salbei & Parmaschinken )

#### **Schwein**

Lende im Blätterteig Florentiner Art  
Krustenbraten mit Kräuterquark  
Lende in Rahmsose  
Spießbraten mit Zigeunersose  
Glasierter Schweinebraten  
Kassler Kamm oder Lachs  
Schnitzel  
Überbackene Schweinsteaks  
Mailänder Lendchen ( Käse Ei Hülle)

#### **Wild**

Rehkeulen-Braten mit Rotweibirne  
Hirschkeule mit Pfifferlingen  
Wildschweinbraten mit Steinpilzen  
Wildgulasch mit Waldpilzen

### **Geflügel**

Hähnchenbrust mit verschiedenen Füllungen Paprika, Spinat, usw.  
Putenschnitzel in Mandelpanade  
Hähnchenschnitzel  
Putenbraten mit Curryfruchtsoße  
Putenoberkeule mit Rosmarinsoße

### **Fisch**

Lachsfilet im Blätterteig  
Gratinierter Steinbeißer mit Zitronengras  
Lachssteak mit Kräuterbutter  
Fischgratin mit mediterranem Gemüse  
Zanderfilet Orly

### **Beilagen**

Kartoffelklöße, Semmelknödel, Spätzle, Butternudeln, Reis, Kroketteen,  
Rösti, Herzoginkartoffeln, Pommes Frites, Sahnekartoffeln,  
Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln

### **Gemüse**

Gemischte Gemüseplatte mit Hollandaise  
Broccoli mit Mandelbutter, Fenchel au four  
Mediterrane Gemüselasagne  
Gemüsegratin  
Mediterrane Gemüsepfanne mit Kokos & Curry

### **Salate**

Salat mit Dressing der Saison

### **Dessert**

Tiramisu, Obstsalat, Crème brûlée, Bayrische Crème, Panna Cotta,  
Mousse au chocolat, Vanillecrème, Rote Grütze mit Vanillesoße, Joghurt  
Waldfrucht, Helle Mousse au chocolat,

### **Mitternachts Imbiss**

Käseplatte mit Früchten, Hausmacherwurstplatte, Mett Igel  
Mettwürstchen, Pfefferbeiser, Käseknacker, Cabanossi, Chilliwürstchen

### **Buffet Vorschlag**

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Honigmelone  
Italienisches Gemüse Anti Pasti  
Ruccola mit Parmesan und Honigdressing

Am Buffet Tranciert  
Roastbeef Rosa gebraten mit Soß Bernaise

Gratinierter Lachsfilet mit Zitronengrass  
Hirschkeule mit Pfifferlingen und Preiselbeeren  
Gefüllte Hähnchenbrust mit Paprika

Rosmarinkartoffel, Butterspätzle, Reis, Kartoffelgratin  
Broccoli mit Mandelbutter  
Gemüselasagne  
Salat und Dressing der Saison

Tiramisu, Obstsalat, Creme Brulee

Preis pro Person

35,50€