

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

FESTE FEIERN IN 2018

LIEBEVOLL! ZU JEDER ZEIT IN ALLEN BEREICHEN...

IHREM BESONDEREN TAG, DEN PASSENDEN RAHMEN ZU GEBEN, IST UNSERE AUFGABE UND DIES MACHEN WIR SEIT 17 JAHREN MIT GROSSER LEIDENSCHAFT. JEDES BRAUTPAAR HAT SEINE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE UND BEDÜRFNISSE UND DANK UNSERER EINMALIGEN LAGE, DEM LIEBEVOLLEM AMBIENTE, DEM GROSSZÜGIGEN GELÄNDE UND EINEM ERFAHRENEN TEAM KÖNNEN WIR DIESES ERFÜLLEN.

IHR TAG IST UNSER JOB!

DAMIT SIE SICH MIT IHREN GÄSTEN WOHLFÜHLEN UND IHREN TAG GENIESSEN KÖNNEN, SCHNÜREN WIR SCHON IM VORFELD IHR INDIVIDUELLES "RUND-UM-SORGLOS-PAKET",

WIR LASSEN SIE ZU KEINER PHASE IHRER PLANUNG ALLEINE: WIR EMPFEHLEN IHNEN RUND UM DAS THEMA HOCHZEIT: DJS, FOTOGRAFEN, FLORISTEN....UND WENN SIE MÖGEN VIELES MEHR. DARÜBER HINAUS RICHTEN WIR IN JEDEM JAHR EINE INTERNE KLEINE HOCHZEITSMESSE AUS.

WIR BERATEN UND BEGLEITEN SIE BEI DER PLANUNG DES GROSSEN TAGES. UND GEBEN IHNEN ALL UNSERE ERFAHRUNGEN UND TIPS MIT AN DIE HAND!

**UNSER VERANSTALTUNGSTEAM ERREICHEN SIE VON
MONTAG BIS SAMSTAG IN DER ZEIT VON 10:00- 18:30 UHR**

ANJA HILL

ANJA.HILL@LIEBEVOLL.DE

PRISCA HECKER

PRISCA.HECKER@LIEBEVOLL.DE

TEL: 02102 – 89 29 810

E-MAIL: AUERMUEHLE@LIEBEVOLL.DE

WIR FREUEN UNS AUF IHREN GROSSEN TAG MIT UND BEI UNS!



LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

FAKTEN-CHECK UND KOSTEN...

HIER DIE KOSTEN MIT DENEN SIE PLANEN KÖNNEN:

PRO ERWACHSENE PERSON KÖNNEN SIE ZWISCHEN €100,- UND €130,- FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE KALKULIEREN. HIERBEI HANDELT ES SICH UM EINEN AKTUELLEN ERFAHRUNGSWERT UND UMFASST IN DER REGEL EINE 10- 12 STÜNDIGE FEIER: WIR STARTEN MIT EINEM EMPFANG: FINGERFOOD UND/ ODER KUCHEN, DAS EIGENTLICHE ABENDESSEN (MENÜ/ BUFFET/ BBQ) SOWIE DER MITTERNACHTSSNACK UND EINE AUSWAHL AN GETRÄNKEN, WELCHE WIR EINZELN NACH VERBRAUCH MIT UNSEREN KARTENPREISEN ABRECHNEN. BEI DIESER ABRECHNUNGSWEISE DÜRFEN SIE FESTLEGEN, WELCHE GETRÄNKE WIR AUSSCHENKEN.

ALTERNATIV GIBT ES DIE MÖGLICHKEIT EINE 10-STUNDEN- GETRÄNKEPAUSCHALE (GP) IN HÖHE VON € 59,-/ PERSON ZU BUCHEN. DARIN ENTHALTEN SIND VERSCHIEDENE VON UNS VORGEGEBENE EMPFANGSGETRÄNKE, ROT- UND WEISSWEIN, BIERE, HEISSGETRÄNKE UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UNLIMITIERT. SPIRITUOSEN, LONGDRINKS UND COCKTAILS AB NACH DEM ESSEN IN LIMITIERTER MENGE. NACH ABLAUF DER 10-STUNDEN RECHNEN WIR ALLE GETRÄNKE EINZELN NACH VERBRAUCH AB.

EINE BEISPIELRECHNUNG MIT GETRÄNKEPAUSCHALE

EMPFANGSGETRÄNKE MIT ACAA- SPRITZ UND HAUSGEMACHTEM EISTEE	GP
FINGERFOOD (FLAMMKUCHEN VERSCHIEDENE SORTEN)	€ 3,50
BEERENHERZ ALS HOCHZEITSTORTE ZUM ANSCHNEIDEN	€ 4,00
BUFFET/ MENÜ ODER BARBECUE	€ 45,00
MITTERNACHTSSNACK	€ 5,50
GETRÄNKEPAUSCHALE (10- STUNDEN)	€ 59,00
SUMME	€ 117,00
ZZGL. LEISTUNGSPAUSCHALE	€ 950,00

UND DAS IST ALLES IN DER LEISTUNGSPAUSCHALE ENTHALTEN (€ 950,00)

- FEIERN BIS 06:00 UHR
- SERVICE- UND THEKENKRÄFTE BIS 06:00 UHR
- EMPFANG IN DER NATUR AM TEICH ODER AUF DER TERRASSE MIT SITZ- UND STEHMOBILIAR / BEI SCHLECHTEM WETTER MIT KOSTENFREIER ÜBERDACHUNG UND GGF. HEIZPILZE
- PROFESSIONELLE SOUND- UND LICHTANLAGE FÜR IHREN DJ
- WEISSE STOFFSERVIETTEN FÜR IHRE GÄSTE
- HAUSEIGENE DEKORATIONSgegenstände
- UNTERSTÜTZUNG & BERATUNG DURCH UNSER VERANSTALTUNGSTEAM VON BEGINN DER PLANUNG BIS NACH DURCHFÜHRUNG DER VERANSTALTUNG
- ENDREINIGUNG DER RÄUMLICHKEIT

SIE MÜSSEN MINDESTENS AUS DEN OBEN GENANNATEN KOSTEN MIT IHREN GÄSTEN EINEN UMSATZ AUS SPEISEN UND GETRÄNKEN ERREICHEN:

- FREITAGS IM RESTAURANT ODER IM SAAL **€ 5000,00**
- SAMSTAGS IM RESTAURANT ODER IM SAAL **€ 7500,00**

LIEBEVOLL!

IN DER AUERMÜHLE

NACH LUST UND LAUNE DES BRAUTPAARES KOMMT NOCH DAZU:

- FREIE TRAUUNG IN DER NATUR AM TEICH INKL. MOBILIAR, KOSTENFREIER ÜBERDACHUNG BEI SCHLECHTEM WETTER UND TECHNIK FÜR DEN REDNER **PRO PERSON € 5,50**
- ELEKTRO-GOLFCART FÜR IHR FOTOSHOOTING DURCH ´S ANGERTAL **€ 55,00**
- LIEBEVOLL! Citroën HY ZUM EMPFANG ALS GETRÄNKETHEKE, ALS EISWAGEN UND/ ODER ALS HINGUCKER **€ 150,00**
- SEPARATER GRILL ZUM BBQ MIT KOCH **€ 250,00**
- SEGELTUCH-ZELTDACH (180M²) **€ 1800,00**
- GÄSTEHAUS ZUM ÜBERNACHTEN UND/ ODER ZUM UMZIEHEN/ FÜR FOTOSHOOTING VOR DER TRAUUNG **PRO ZIMMER/ ÜN € 100,00**
(3 DOPPELZIMMER UND 1 GEMEINSCHAFTSBADEZIMMER)
- KRÜMELGELD FÜR MITGEBRACHTE TORTEN (GELIEFERT ÜBER EXTERNE BÄCKER, KONDITOREN, PATISSIERS IHRER WAHL; FLIESST IN DEN MINDESTVERZEHR MIT EIN) **PRO PERSON € 2,50**

IN DEN HERBST- & WINTERMONATEN ZUM EMPFANG

- KLEINER FEUERKORB **€ 28,00**
- GROSSES LAGERFEUER **€ 90,00**

LIEBEVOLL!

IN DER AUERMÜHLE

FINGERFOOD...

GEHÖRT ZU JEDEM EMPFANG UND/ODER ERGÄNZEND ZUM KRESSEBUFFET

PREIS PRO STÜCK / MINDESTZAHL VON 20 STÜCK

BAGUETTE- STULLE (<i>LACHS, PASTRAMI, SCHINKEN, GEBRATENES GEMÜSE</i>)	€ 2,50
CIABATTA (<i>OLIVENTAPINADE, GERÖSTETE NÜSSE, HUMUS, LACHSTARTAR</i>)	€ 2,50
MINI- BURGER MIT PULLED PORK	€ 3,50
SCAMPISPIESSE (1 SPIESS MIT 2 SCAMPI, BLACK TIGER)	€ 3,50
DATTELN IM SPECKMANTEL	€ 1,50
MEATBALL AUF ZWEIERLEI DIP IM GLAS	€ 2,00
FRISCHE FEIGE, ZIEGENKÄSE, HONIG	€ 2,50
FLAMMKUCHEN VERSCHIEDENE SORTEN	€ 3,50
AVOCADO, TOMATE, BURRATA IM GLÄSCHEN	€ 2,50
GRÜNER SPARGEL, ARTISCHOCKEN, SESAM IM GLAS	€ 3,00
BEEF TATAR AUF PUMPERNICKEL	€ 3,50
POPCORN MAL ANDERS	€ 1,50
NUSSIGE MÖHRENRÖSTI, CURRYDIP	€ 2,00
SCHALE ERDBEEREN (500G)	€ 7,00

LIEBEVOLL!ES KRESSEBUFFET

KRESSEMIX

VON DER AUFSCHNITTMASCHINE: SAN DANIELE, PASTRAMI, PARMESAN

GEMÜSE-STICKS, AVOCADO, OBST

OLIVENÖL, FEIGENSENF, HONIG

PFEFFER, FLEUR DE SEL, SESAM

BUTTERARTEN, VERSCHIEDENE FRISCHKÄSEDIPS

RIESENBRÖT

PREIS PRO PERSON

€ 9,90

“LIEBEVOLL!E“ KUCHEN IN HERZFORM

BEEREN GEMISCHT MIT MANDELRAND

GANZJÄHRIG

ERDBEEREN MIT MANDELRAND

MAI – SEPTEMBER

HIMBEEREN MIT MANDELRAND

MAI – SEPTEMBER

PFLAUMEN

SEPTEMBER & OKTOBER

PREIS AB 20 PERSONEN

€ 80,00

LIEBEVOLL!

IN DER AUERMÜHLE

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I

€ 35,00

SCHAUMSUPPE VON DER BRUNNENKRESSE, RÄUCHERLACHSCRÈPE

TRANCHEN VOM IBERICO, PETERSILIENSPÄTZLE, FINGERMÖHREN, KIRSCHJUS

MILCHSCHNITTE MIT KIRSCHSORBET, MACARON

MENÜ II

€ 45,50

ITALIENISCHER BROTSALAT MIT ROTGARNELEN, LIMONENÖL

KALBSFILETTRANCHEN AUF PASTINAKENPÜREE, GRÜNER SPARGEL,
SAUCE BÉARNAISE

3X SÜSS: MOUSSE, BRÛLÉE, PARFAIT

MENÜ III

€ 49,50

CEVICHE VOM THUNFISCH UND SCAMPI, TOMATENSUGO, AVOCADO
GERÄUCHERTE PAPRIKACRÈME, OLIVENCRUSTINI

ENTENBRUST SOUS VIDE GEGART, SAISONALES GEMÜSE

FONDANT DE CHOCOLAT, BIRNENSORBET

MENÜ IV

€ 57,50

KRÄUTERSALAT AUF ROSA GEBRATENEM KALBSTAFELSPITZ, BERBERITZEN,
ERBSENCRÈME

GEBRATENER SEETEUFEL, HUMMUS, PERLGRAUPENKNUSPER, HUMMERSCHAUM

RINDERFILET (TRANCHEN) IM SERRANOMANTEL, KARTOFFELGRATIN,
GEMÜSESTRUDEL

MOUSSE AU CHOCOLAT, BROWNIE, APFELSORBET

ODER DESSERTBUFFET

€ 9,00

EISTHEKE MIT VANILLE-, SCHOKOLADEN-, JOGHURT-MANDEL-,
WALDBEEREIS UND 15 TOPPINGS (SMARTIES, OBSTSALAT, KITKAT, AFTER EIGHT,
MARSHMELLOWS, SCHOKOROSINEN, AMARETTINIS, SCHOKOSPLITTER,
KOKOSFLOCKEN, GERÖSTETE MANDELN, DAIM, OREO, ERDBEERPÜREE,
SCHOKOSAUCE, KARAMELLSAUCE)

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

BUFFETVORSCHLÄGE 2018-2019

ZU JEDEM BUFFET EMPFEHLEN WIR EINE SERVIERTE VORSPEISE...

ROSA GEBRATENES KALBSTAFELSPITZ UND AVOCADOCRÈME AUF SALATSPITZEN,
GETRÜFFELTE KARTOFFELCRÈME

FELDSALAT MIT CONFIERTER ENTENBRUST, HIMBEERDRESSING, CROÛTONS UND
NÜSSEN, BURRATA AUF GERÖSTETEM LANDBROT MIT FLEUR DE SEL

GEBEIZTER LACHS, THUNFISCHSASHIMI AUF APFELRELISH UND LIMONE,
ERBSENCRÈME UND KRÄUTERSPONGE

WILDKRÄUTERSALAT MIT 3 GEBRATENEN BLACK TIGER SCAMPI, AUF MANGORAGOUT,
TOPINAMBURCRÈME, GEBACKENER BASILIKUM

PREIS PRO PERSON, JE NACH ZUSAMMENSTELLUNG

€ 9,50 – 13,50

EIN ABSOLUTER HINGUCKER AUF JEDEM BUFFET...

UNSER RUSTIKALES RIESENBROT 1,20 METER LANG

€ 95,00

DAS „MUSS“ BUFFET FÜR JEDEN GENIESSER

- BLATTSALATE, TOMATEN, GURKEN, MIXED PICKELS, MAIS, KÜRBISKERNE, CROÛTONS, VERSCHIEDENE DRESSINGS
- BURRATA AUF GRÜNER UND GELBER ZUCCHINI, GREMOLATA, ROSA PFEFFER
- VITELLO TONNATO
- SOBANUDELSALAT MIT SCAMPI UND KORIANDER (ALTERNATIV PETERSILIE)
- CAESAR SALAD MIT POULARDE, SARDELLEN, CROÛTONS, PARMESAN
- LACHSTATAR, KAPERN, PUMPERNICKEL
- BUFFETBROT DE LUXE
- DIPS: SALZBUTTER, AJVAR- DIP, OLIVENCHUTNEY, TZATSIKI

- TRANCHEN VOM ENTRECÔTE, PORTWEINJUS, KRÄUTER- PANKOCRUNCH
- BARBARIE ENTENBRUST, CASSISLACK, SAUTIERTER SPITZKOHL
- LOUP DE MER UND STEINBEISSER, STAUDENSELLERIE, TOMATE
- KARTOFFELGRATIN
- CURRYREIS- QUINOA
- SAISONGEMÜSE

- EISTHEKE MIT VANILLE-, SCHOKOLADEN-, JOGHURT-MANDEL-, WALDBEEREIS UND 7 TOPPINGS (SMARTIES, OBSTSALAT, KITKAT, SCHOKOSPLITTER, ERDBEERPÜREE, SCHOKOSAUCHE, KARAMELLSAUCHE)

PREIS PRO PERSON

€ 45,00

LIEBEVOLL!

IN DER AUERMÜHLE

DIE „KANN“ OPTIONEN (BUFFET)

ZUZÜGLICH/
IM AUSTAUSCH 50%

MEDITERRANER KARTOFFELSALAT MIT RAUKE	€ 2,50
ANTIPASTI (PAPRIKA, AUBERGINE, CHAMPIGNONS)	€ 2,50
QUICHE LORRAINE	€ 2,00
RINDERCARPACCIO MIT MARINIRTER RAUKE, PARMESAN UND PINIENKERNEN	€ 5,50
PASTRAMI MIT SENFMAYONNAISE	€ 5,00
CEVICHE VOM THUNFISCH, AVOCADO, TOMATE, OLIVENSALZ, LIMETTE	€ 5,50
SALTIMBOCCA AUF SPARGELRAGOUT, CONFIERTE ZITRONE	€ 5,00
BRATHÄHNCHEN MIT ZITRONE, KNOBLAUCH, THYMIAN	€ 4,50
IBERICO- SCHWEINEFILET, PANCETTA, EGERLINGE GEBRATEN	€ 5,50
OSSOBUCO, PERLZWIEBELN, GEMÜSEWÜRFEL	€ 4,50
SAIBLING, ARTISCHOCKE, RADIESCHEN	€ 5,50
PENNE, GERÖSTETE PINIENKERNE, CIMA DI RAPA	€ 3,00
SALBEIGNOCCHI	€ 3,00
SÜSSKARTOFFEL UND ROSMARINKARTOFFELN	€ 2,50
GEMÜSELASAGNE	€ 3,00
TIRAMISU, SAUERKIRSCHGRÜTZE	€ 3,50
TONKABOHNEN-PANNA COTTA MIT HIMBEERRAGOUT	€ 2,50
FONDANT DE CHOCO	€ 3,50
KAISERSCHMARRN, APFEL- UND PFLAUMENKOMPOTT	€ 3,50
MASCARPONECRÈME MIT BLAUBEERGRANITÉE	€ 3,00
WINDBEUTEL, ERDBEERCRÈME, ZUCKERERDBEEREN	€ 2,50

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

BBQ BUFFET VORSCHLÄGE 2018-2019

DAS "MUSS" BBQ-BUFFET FÜR JEDEN GRILLER

- BLATTSALATE, TOMATEN, GURKEN, KÜRBISKERNE, MAIS, ZWEIERLEI DRESSING
 - ANTIPASTI (MARINIERTES GEMÜSE)
 - MEDITERRANER KARTOFFELSALAT, FRÜHLINGSZWIEBELN, RAUKE, ROTE ZWIEBELN
 - BAUERN Salat, SCHWARZE OLIVEN, FETA
 - GEBRATENER GRÜNER SPARGEL MIT KIRSCHTOMATEN UND PARMESAN
 - ITALIENISCHER PASTASALAT MIT CHORIZO, GETROCKNETEN TOMATEN
 - BUFFETBROT DE LUXE
 - DIPS: BONE SUCKIN´ MUSTARD/ SALSA, AJIVA- DIP, OLIVENCHUTNEY, KETCHUP, MAYONNAISE, TZATSIKI
-
- KLEINE STEAKS VOM ARGENTINISCHEN ROASTBEEF
 - SALSICCIA MIT FENCHEL
 - KRÄUTERMARINIERTER TRANCHEN VON DER MAISPOULARDE
 - GEGRILLTE BUTTERMAKRELE
 - HAUSGEMACHTE KARTOFFELWEDGES MIT KRÄUTERN (AUS DEM OFEN)
 - SAISONGEMÜSE
-
- EISTHEKE MIT VANILLE-, SCHOKOLADEN-, JOGHURT-MANDEL-, WALDBEEREIS UND 7 TOPPINGS (SMARTIES, OBST SALAT, KITKAT, SCHOKOSPLITTER, ERDBEERPÜREE, SCHOKOSAUCHE, KARAMELLSAUCHE)

**PREIS PRO PERSON
ZZGL. GRILL MIT KOCH**

**€ 43,50
€ 250,00**

DIE „KANN“ OPTIONEN (BBQ)

**ZUZÜGLICH/
IM AUSTAUSCH 50%**

MÖHREN-KRÄUTERSALAT MIT ROSINEN UND SOUR CREAM	€ 1,50
GLASNUDELSALAT, KORIANDER, NÜSSE UND CHILI	€ 2,50
BULGUR, GRANATAPFEL, PETERSILIE, LIMETTE	€ 2,00
AVOCADOSALAT MIT SCAMPIS UND KORIANDER	€ 3,50
LACHSCARPACCIO, OLIVEN- KAPERNTAPENADE	€ 4,50
PAILLARD VOM ARGENTINISCHEN RIB- EYE- STEAK MIT ROTER SCHALOTTENBUTTER	€ 6,50
DUROC SCHWEINENACKENSTEAKS, CAFÉ DE PARIS- BUTTER	€ 5,50
GEFÜLLTE POULARDE (SPINAT UND ZIEGENKÄSE)	€ 5,00
THUNFISCHSTEAK MIT 7- PFEFFER	€ 6,50
GESCHMOLZENER LACHS VOM HOLZBRETT MIT HONIG- SENFKRUSTE	€ 5,50
GEMÜSEBOMBEN	€ 3,00
MARINIERTER AUBERGINEN UND ZUCCHINI VOM GRILL	€ 2,50
FOLIENKARTOFFEL, KRÄUTER- RADIESCHEN- SAUERRAHM	€ 2,50
VALRHONA- SCHOKOLADENMOUSSE	€ 3,50
PANNA COTTA MIT ERDBEERGRÜTZE	€ 2,50
CRÈME BRÛLÉE	€ 3,50

LIEBEVOLL!

IN DER AUERMÜHLE

MITTERNACHTSSNACK (ALLE MIT BROT)

PREIS FÜR 10 PERSONEN

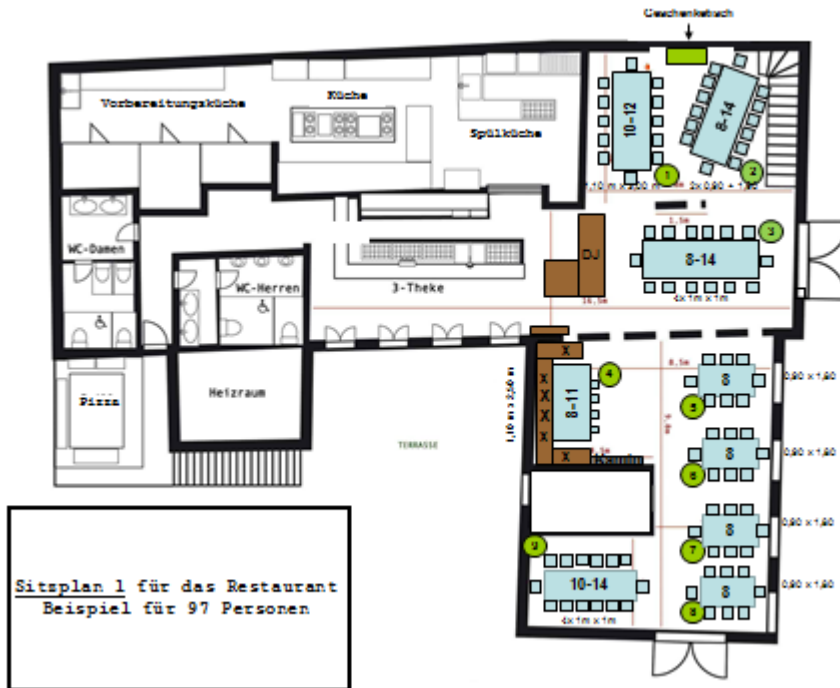
CURRYWURST	€ 55,00
GULASCHSUPPE	€ 55,50
CHILI CON CARNE	€ 55,00
EINFACHE KÄSEAUFWAHL, TRAUBEN UND NÜSSE	€ 69,00
VARIATION VOM AFFINEUR WALTMANN, TRAUBEN UND NÜSSE	€ 79,00
BARFOOD (BALSAMICOCIPS, WASABINÜSSE, SALZSTANGEN)	€ 15,00



LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

RAUMPLAN RESTAURANT

GEEIGNET FÜR BIS ZU 106 SITZPLÄTZE



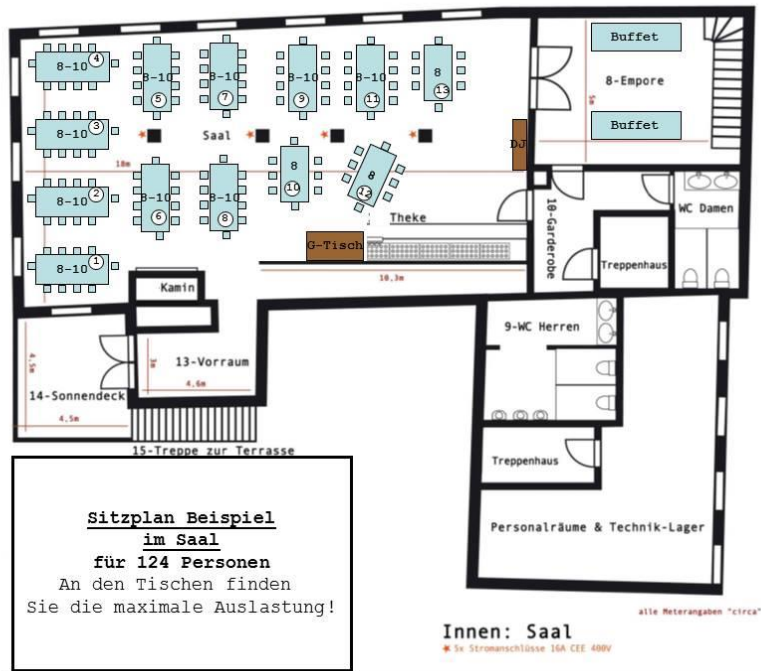
IMPRESSIONEN RESTAURANT



LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

RAUMPLAN SAAL

GEEIGNET FÜR BIS ZU 124 SITZPLÄTZE



IMPRESSIONEN SAAL

