

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

FESTE FEIERN IN 2019/ 2020

LIEBEVOLL! ZU JEDER ZEIT IN ALLEN BEREICHEN...

IHREM BESONDEREN TAG, DEN PASSENDEN RAHMEN ZU GEBEN, IST UNSERE AUFGABE UND DIES MACHEN WIR SEIT 18 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

DANIEL AENGENVOORT

DANIEL.AENGENVOORT@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...

UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH SELBSTVERSTÄNDLICH INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.

HIER DIE KOSTEN MIT DENEN SIE PLANEN KÖNNEN:

PRO ERWACHSENE PERSON KÖNNEN SIE ZWISCHEN € 120,- UND € 140,- 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 HAUSEGEMACHTEM EISTEE	GP
FINGERFOOD (FLAMMKUCHEN VERSCHIEDENE SORTEN)	€ 3,50
BEERENHERZ ALS HOCHZEITSTORTE ZUM ANSCHNEIDEN	€ 5,00
BUFFET/ MENÜ ODER BARBECUE	€ 49,00
MITTERNACHTSSNACK	€ 5,50
GETRÄNKEPAUSCHALE (10- STUNDEN)	€ 59,00

SUMME	€ 122,00
ZZGL. LEISTUNGSPAUSCHALE	€ 1.250,00
ALLE ANGEGEBENEN PREISE VERSTEHEN SICH IN BRUTTO	

UND DAS IST ALLES IN DER LEISTUNGSPAUSCHALE ENTHALTEN (€ 1.250,00)

- 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 DURCH ZELTDÄCHER GGF. MIT WÄNDEN, HAUSEIGENE DEKORATION AUF DEN TISCHEN, GGF. SONNENSCHIRME ODER HEIZPILZE
- PROFESSIONELLE SOUND- UND LICHTANLAGE FÜR IHREN DJ UND ZUSÄTZLICHEM AMBIENTE-LICHT
- WEISSE STOFFSERVIETTEN LIEBEVOLL! BESTICKT
- INDIVIDUELLE RAUMGESTALTUNG MIT LIEBEVOLLEM TEAKHOLZMOBILIAR
- HAUSEIGENE DEKORATIONSgegenstände, WINDLICHTER INKL. STUMPENKERZEN AUF DEN FENSTERBÄNKEN, TEELICHTER MIT GLÄSERN, BAUMSCHEIBEN
- BUFFETDEKORATION
- UNTERSTÜTZUNG & BERATUNG DURCH UNSER VERANSTALTUNGSTEAM VON BEGINN DER PLANUNG BIS NACH DURCHFÜHRUNG DER VERANSTALTUNG, EINMAL JÄHRLICH HAUSEIGENE HOCHZEITSMESSE INDIVIDUELL FÜR UNSERE BRAUTPAARE
- ENDREINIGUNG DER RÄUMLICHKEIT

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

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

10-STUNDEN GETRÄNKEPAUSCHALE

EMPFANGSGETRÄNKE:

- ACAA- SPRITZ ODER APEROL- SPRITZ
- CRÉMANT PUR ODER AUF GEEISTER HIMBEERE
- HAUSGEMACHTER EISTEE ODER LIMONADE, SCHORLEN IM OFFENEN AUSSCHANK, BIERE, WASSER, FRITZ KOLA, -LIMO, -MISCHMASCH
- HEISSGETRÄNKE

GETRÄNKE AM ABEND UNBESCHRÄNKT:

WEINE VOM WINZER DES JAHRES 2017 KONRAD SALWEY, KAISERSTUHL, BADEN

- WEISSWEIN IN DER KARAFFE; WEISSBURGUNDER / GRAUBURGUNDER
- ROSÉWEIN IN DER KARAFFE: SPÄTBURGUNDER ROSÉ
- ROTWEIN (EINE SORTE): SPÄTBURGUNDER VON SALWEY IN DER KARAFFE ODER LA LEGUA CRIANZA (TEMPRANILLO) AUS DER FLASCHE
- BIERE: JEVER PILS AUCH ALKOHOLFREI, STAUDER PILS, SCHLÜSSEL ALT, KÖNIG LUDWIG WEIZEN AUCH ALKOHOLFREI
- KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS UNSEREN HAUSGERÖSTETEN KAFFEEBOHNEN: ESPRESSO, KAFFEE, CAPPUCCINO, MILCHKAFFEE, LATTE MACCHIATO, VERSCHIEDENE TEESORTEN AUS DEM HAUSE ALTHAUS, HEISSE SCHOKOLADE
- SCHLOSSQUELLE STILL UND MEDIUM, APFELSCHORLE NATURTRÜB,
- FRITZ KOLA, -LIMO, -MISCHMASCH

AB NACH DEM ESSEN BIS ZU (ANZAHL DER ERWACHSENEN):

- RAMAZZOTTI, AVERNA, HEIDOLI
- SAMBUCA, OUZO
- GRAPPA, WILLIAMS CHRIST BIRNE, MIRABELLE
- VODKA, LINIE AKVAVIT

LONGDRINKS AB PARTYMODUS BIS ZU (ANZAHL DER ERWACHSENEN):

- GIN TONIC (BOMBAY SAPPHIRE)
- WODKA LEMON
- CUBA LIBRE

GETRÄNKEPAUSCHALE PRO PERSON FÜR 10 STUNDEN € 59,00
KINDER BIS 16 JAHRE DIE HÄLFTE, AB DANN VOLL. € 29,50

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 ERWACHSENER € 5,50**
- ELEKTRO-GOLFCART FÜR IHR FOTOSHOOTING DURCH ´S ANGERTAL **€ 55,00**
*(BITTE NEHMEN SIE ZUR KENNTNIS, DASS UNSER GOLFCART AUSSCHLIESSLICH FÜR
FOTOSHOOTINGS GENUTZT UND NUR VOM BRAUTPAAR GEFAHREN WERDEN DARF)*
- LIEBEVOLL! Citroën HY ZUM EMPFANG ALS GETRÄNKETHEKE,
ALS EISWAGEN UND/ ODER ALS HINGUCKER **€ 150,00**
- SEPARATER GRILL ZUM BBQ MIT KOCH **€ 250,00**
- GÄSTEHAUS **PRO TAG € 300,00**
*(3 DOPPELZIMMER UND 1 GEMEINSCHAFTSBADEZIMMER;
CHECK OUT AM FOLGETAG UM 11:30 UHR)*
- KRÜMELGELD FÜR MITGEBRACHTE TORTEN
(GELIEFERT ÜBER EXTERNE BÄCKER, KONDITOREN, PATISSIERS IHRER WAHL;
FLIESST IN DEN MINDESTVERZEHR MIT EIN) **PRO ERWACHSENER € 2,50**

IN DEN HERBST- & WINTERMONATEN ZUM EMPFANG

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

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

FINGERFOOD...

PREIS PRO STÜCK / MINDESTZAHL VON 20 STÜCK

TRAMEZZINI (<i>PROSCIUTTO COTTO/ FONTINAKÄSE/ SALAT- GURKE-TOMATE</i>) (VEGETARISCH: <i>GETROCKNETE TOMATE/ FONTINAKÄSE/ SALAT-GURKE-TOMATE</i>)	€ 3,00
CIABATTA GERÖSTET (UNTERSCHIEDLICHE SORTEN) (<i>PASTRAMI/ LACHS/ SAN DANIELE/ OLIVENCHUTNEY</i>)	€ 3,00
SCAMPISPIESSE (1 SPIESS MIT 2 SCAMPI, BLACK TIGER)	€ 4,50
DATTELN IM SPECKMANTEL	€ 1,50
MEATBALL AUF ZWEIERLEI DIP IM GLAS	€ 2,50
ZIEGENKÄSE, FRISCHE FEIGE, HONIG	€ 2,50
FLAMMKUCHEN VERSCHIEDENE SORTEN	€ 3,50
AVOCADO, TOMATE, BURRATA IM GLÄSCHEN	€ 3,00
MINI QUICHE (<i>GEFÜLLT MIT SPINAT, TOMATE ODER SPECK & ZWIEBELN</i>)	€ 2,50
BEEF TATAR AUF PUMPERNICKEL	€ 4,00
KARTOFFELRÖSTI, KRÄUTER-CRÈME FRAÎCHE	€ 2,50
SCHALE ERDBEEREN (500G)	€ 7,50

LIEBEVOLL!ES KRESSEBUFFET

KRESSEMIX (*PFEFFERKRESSE, SALZKRESSE, BROKKOLIKRESSE*)
VON DER AUFSCHNITTMASCHINE: SAN DANIELE, PASTRAMI, PARMESAN
GEMÜSE-STICKS, AVOCADO IM WECKGLAS
OBST
OLIVENÖL, FEIGENSENF, HONIG
PFEFFER, FLEUR DE SEL, SESAM
BUTTERARTEN, VERSCHIEDENE FRISCHKÄSEDIPS
VERSCHIEDENE LANDBROTE

PREIS PRO PERSON € 12,50

“LIEBEVOLL!E“ KUCHEN IN HERZFORM

BEEREN GEMISCHT, ERDBEEREN, HIMBEEREN

PREIS AB 20 PERSONEN

MIT MASCARPONE-QUARKCRÈME, WEISSER SCHOKOLADE
PUDDINGFÜLLUNG

€ 100,00
€ 85,00

SPEISENPREISE KÖNNEN JAHRESZEITLICH LEICHT VARIIEREN!!

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

MENÜVORSCHLÄGE 2019

MENÜ I

€ 35,00

SCHAUMSUPPE VON DER BRUNNENKRESSE MIT KRÄUTERCROÛTONS

TRANCHEN VOM IBERICO, KIRSCHJUS , FINGERMÖHREN UND
GEBRATENE POLENTA

PANNA-COTTA MIT HIMBEERSPIEGEL

MENÜ II

€ 47,50

GERÄUCHERTE ENTENBRUST, MEDITERRANER COUS-COUS-SALAT,
ORANGENFILETS, GRANATAPFELKERNE

RINDERFILET MIT PORTWEINJUS, GEBRATENEM GRÜNEM SPARGEL, CONFIERTER
KIRSCHTOMATE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

QUARKMOUSSE MIT WALDBEERRAGOUT UND KARAMELLIESIERTEN WALNÜSSEN

MENÜ III

€ 49,00

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT, PARMESANSPLATEN UND PINIENKERNEN

GEBRATENES KALBSFILET MIT KRÄUTERSOSSE, RATATOUILLE GEMÜSE UND
CREMIGEM KARTOFFELPÜREE

KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE MIT FRISCHEN BEEREN

MENÜ IV

€ 51,50

GEBRATENER PULPO MIT WILDKRÄUTERSALAT, LIMONEN-VINAIGRETTE
UND 2ERLEI KARTOFFELCHIPS

GERÄUCHERTE PAPRIKACRÈME, OLIVENCRUNCH

ROASTBEEF SOUS VIDE GEGART, SAISONGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN MIT MANGOSORBET

ODER DESSERTBUFFET

€ 7,50- € 9,00

EISTHEKE MIT VERSCHIEDENEN EISSORTEN UND TOPPINGS

(Z.B SMARTIES, OBSTSALAT, KITKAT, MARSHMELLOWS, SCHOKOSPLITTER,
KOKOSFLOCKEN, DAIM, OREO, ERDBEERPÜREE, SCHOKOSAUCHE, KARAMELLSAUCHE)

SPEISENPREISE KÖNNEN JAHRESZEITLICH LEICHT VARIIEREN!!



LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

BUFFETVORSCHLÄGE 2019

GETRÜFFELTE KARTOFFELCRÈME, KARTOFFELSTROH, FRÜHLINGSLAUCH

FELDSALAT MIT CONFIERTER ENTENBRUST, HIMBEERDRESSING, CROÛTONS

CONFIERTER LACHS MIT FENCHEL-ORANGENSALAT, WILDKRÄUTER

WILDKRÄUTERSALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN AUF AVOCADOCRÈME,
LIMETTENABRIEB

HANDGERUPFTER BURRATA, BUNTER TOMATENSALAT, PINIENKERNE,
ALTER BALSAMICO, GERÖSTETES CIABATTA

PREIS PRO PERSON

€ 8,00 – 15,50

DAS „MUSS“ BUFFET FÜR JEDEN GENIESSER

VORSPEISEN

BLATTSALATE, TOMATEN, GURKEN, MIXED PICKLES, MAIS, KÜRBISKERNE,
CROÛTONS, VERSCHIEDENE DRESSINGS

BURRATA MIT BALSAMICO, CHERRY TOMATEN, RUCOLA UND AVOCADOCRÈME

MEDITERRANER BULGURSALAT, ZWIEBEL, GURKE, SCHNITTLAUCH

ANTIPASTI (PAPRIKA, AUBERGINE, CHAMPIGNONS)

VITELLO TONNATO

GERÄUCHERTER LACHS, RETTICHESALAT

VERSCHIEDENE LANDBROTE

DIPS: BUTTER, AJVAR- DIP, OLIVENCHUTNEY, KRÄUTERQUARK

HAUPTSPEISEN

24H GEGARTES FLANK, PORTWEINJUS, FRISCHE KRÄUTER

CONFIERTE ENTENBRUST, ORANGENSAUCE, SAUTIERTER SPITZKOHL

LOUP DE MER, LIMONEN-BEURRE-BLANC

PENNE, BABYBLATTSPINAT, GETROCKNETE TOMATEN, PINIENKERNE

SÜSSKARTOFFEL WEDGES ODER ROSMARINKARTOFFELN

SAISONGEMÜSE

DESSERT

EISTHEKE MIT VERSCHIEDENEN EISSORTEN UND TOPPINGS (Z.B SMARTIES,
OBSTSALAT, KITKAT, SCHOKOSPLITTER, ERDBEERPÜREE, SCHOKOSAUCE,
KARAMELLSAUCE)

PREIS PRO PERSON

€ 49,00

SPEISENPREISE KÖNNEN JAHRESZEITLICH LEICHT VARIIEREN!!

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

DIE „KANN“ OPTIONEN (BUFFET)

VORSPEISEN

MEDITERRANER KARTOFFELSALAT MIT RAUKE

QUICHE LORRAINE

CAESAR SALAD MIT POULARDE, SARDELLEN, CROÛTONS, PARMESAN

RINDERCARPACCIO MIT MARINIRTER RAUKE, PARMESAN UND PINIENKERNEN

PASTRAMI MIT TRÜFFELMAYO

GEBRATENER THUNFISCH IM SESAMMANTEL MIT WASABI-GURKENSALAT

HAUPTSPEISEN

SALTIMBOCCA AUF SPARGELRAGOUT, CONFIERTE ZITRONE

BRATHÄHNCHEN MIT ZITRONE, KNOBLAUCH, THYMIAN

IBERICO- SCHWEINEFILET, PANCETTA, WALDPILZE GEBRATEN

OCHSENBACKE, ROTWEINMARMELADE, SELLERIEPÜREE, URKARTOFFEL

SAIBLING, SENFSCHAUM, GURKENMINZSALAT (LAUWARM)

KARTOFFELGRATIN

SALBEIGNOCCHI

CURRYREIS

GEMÜSELASAGNE

TORTELLINI GEFÜLLT MIT RICOTTA & SPINAT

DESSERT

TIRAMISU

TONKABOHNEN-PANNA COTTA MIT HIMBEERRAGOUT

LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN

KAISERSCHMARRN, PFLAUMENKOMPOTT

MASCARPONECRÈME MIT BLAUBEERSPIEGEL UND FRISCHEN BLAUBEEREN

WINDBEUTEL, ERDBEERCRÈME, ZUCKERERDBEEREN

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

BBQ BUFFET VORSCHLÄGE 2019

DAS "MUSS" BBQ-BUFFET FÜR JEDEN GRILLER

VORSPEISEN

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
VERSCHIEDENE LANDBROTE
DIPS: BONE SUCKIN´ MUSTARD/ SALSA, AJIVA- DIP, OLIVENCHUTNEY,
KETCHUP, MAYONNAISE, TZATSIKI

HAUPTSPEISEN

KLEINE STEAKS VOM ARGENTINISCHEN ROASTBEEF
KRÄUTERMARINIERTER TRANCHEN VON DER MAISPOULARDE
VERSCHIEDENE BRATWÜRSTE (METZGEREI INHOVEN DÜSSELDORF)
GEGRILLTE BUTTERMAKRELE MIT PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN
HAUSGEMACHTE KARTOFFELWEDGES MIT FRÜHLINGSLAUCH (AUS DEM OFEN)
SAISONGEMÜSE

DESSERT

EISTHEKE MIT VERSCHIEDENEN EISSORTEN UND TOPPINGS (Z.B SMARTIES,
OBST-SALAT, KITKAT, SCHOKOSPLITTER, ERDBEERPÜREE, SCHOKOSAUCHE,
KARAMELLSAUCHE)

PREIS PRO PERSON
ZZGL. GRILL MIT KOCH

€ 48,50
€ 250,00

SPEISENPREISE KÖNNEN JAHRESZEITLICH LEICHT VARIIEREN!!

DIE „KANN“ OPTIONEN (BBQ)

VORSPEISEN

MÖHREN-KRÄUTERSALAT MIT ROSINEN UND SOUR CREAM
BULGUR, GRANATAPFEL, PETERSILIE, LIMETTE
AVOCADOSALAT MIT SCAMPIS UND KORIANDER
LACHSTATAR, FRITTIERTE KAPERN IM GLÄSCHEN

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE

DIE „KANN“ OPTIONEN (BBQ)

HAUPTSPEISEN

PAILLARD VOM ARGENTINISCHEN RIB-EYE- STEAK MIT ROTER SCHALOTTENBUTTER

DUROC SCHWEINENACKENSTEAKS, CAFÉ DE PARIS- BUTTER

GEFÜLLTES KIKOK-HÄHNCHEN MIT PESTO-PANKOMANTEL

THUNFISCHSTEAK MIT 7- PFEFFER

GESCHMOLZENER LACHS VOM HOLZBRETT MIT HONIG- SENFKRUSTE

GRILLKÄSE, MANGOCHUTNEY

MARINIERTE AUBERGINEN UND ZUCCHINI VOM GRILL

FOLIENKARTOFFEL, KRÄUTER- SAUERRAHM

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE

PANNA COTTA MIT HIMBEERTOPPING

CRÈME BRÛLÉE

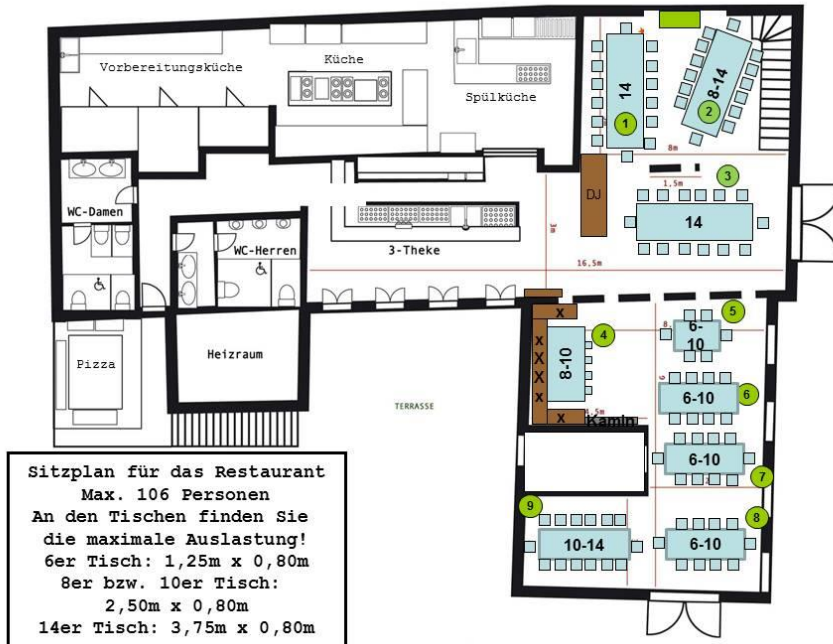
MITTERNACHTSSNACK 2019 (ALLE MIT BROT) **PREIS FÜR 10 PERSONEN**

CURRYWURST	€ 55,00
GULASCHSUPPE	€ 65,50
CHILI CON CARNE	€ 55,00
EINFACHE KÄSEAUSWAHL, TRAUBEN UND NÜSSE	€ 69,00
VARIATION VOM KÄSEVEREDLER WALTMANN, TRAUBEN UND NÜSSE	€ 79,00
BARFOOD (BALSAMICOCIPS, GERÖSTETE & GESALZENE NÜSSE, SALZSTANGEN)	€ 18,00

Für Speisen und Getränke gelten die am Tag der Feier Tagesaktuellen Preise.



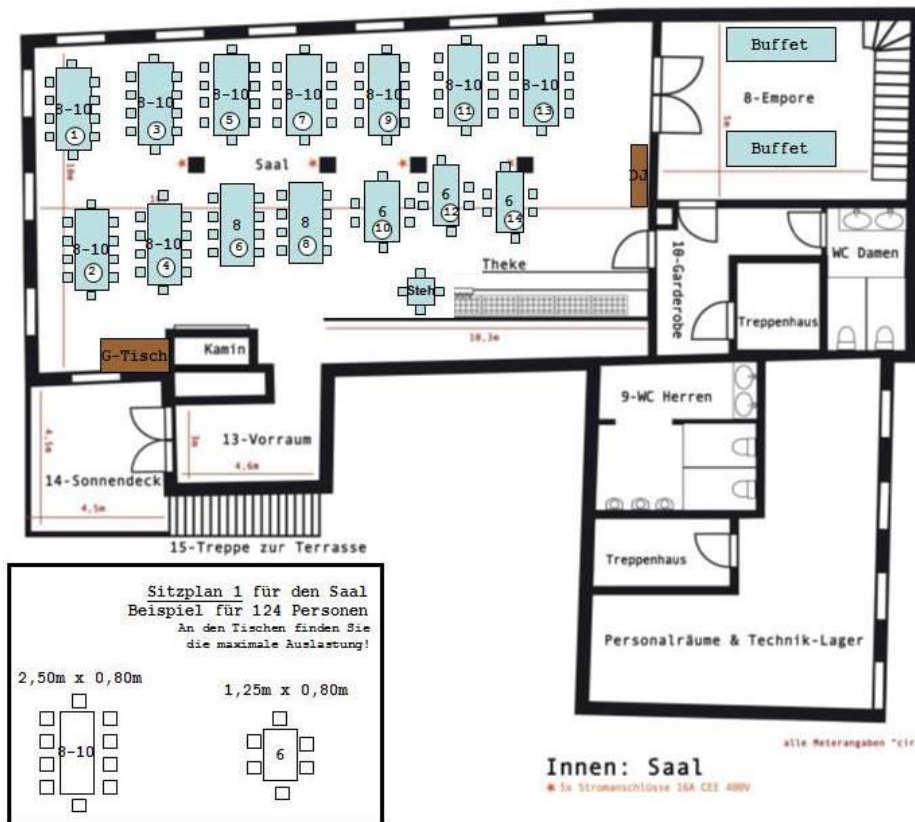
LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE



**RAUMPLAN
RESTAURANT**
GEEIGNET FÜR
BIS ZU 106
SITZPLÄTZE



LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE



**RAUMPLAN
SAAL**
GEEIGNET FÜR BIS
ZU 124 SITZPLÄTZE

