



Kommunion/ Konfirmation 2021

Verehrter Gast!

Wir freuen uns, dass Sie den Landgasthof Demharter in Wörleschwang in Ihre Wahl mit einbezogen haben, um mit uns Ihr Fest auszurichten. Sie können versichert sein, dass wir unsere Erfahrung und all unser Können einsetzen, um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause zu bereiten. Um Ihnen die Auswahl an Speisen und Getränken zu erleichtern, haben wir diesen Menüvorschlag speziell für Ihre Kommunion bzw. Firmung erstellt.

Aus organisatorischen Gründen dürfen wir Sie bitten sich auf **ein Menü** festzulegen mit einem Hauptgang. Nur so ist ein zeitgleiches Servieren der Speisen in einem festlichen Rahmen möglich.

Vegetarische-, Vegane und Lebensmittel-Unverträglichkeiten und Allergien und Kinderhauptgerichte können Sie nach Wahl vor Ort bestellen!!

Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen viel Spaß bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihres Festmenüs aus unserem Angebot.

Sekt Empfang „einfach und guad“

Am Büfett für Sie nach Wunsch zubereitet (Ohne Limit zum Empfang)

- Jahrgangssekt „Schloss Trier“
- Henkel „Habeat Gaudia Cuvée“ Sekt, Alkoholfreier prickelnder Genuss Sekt
- Orangensaft
- Tafelwasser in Karaffen

Erwachsener

6

Kinder bis 11,99 Jahre

4

Fruchtiger Empfang (nach Verbrauch)

Mini Weizen vom Fass	0,1 l	1,70
Mini Exquisit vom Fass	0,1 l	1,70
Holunderblüten Sirup hausgemacht	0,5 l	14
Orangen / Johannis / Maracujasaft	1,0 l	7
Karaffe Aperol Spritz (Sekt/Soda/Aperol)	1,0 l	24
Karaffe Lillet Wildberry (Schweppes Wild Berry/Lillet/Waldbeeren)	1,0 l	24
Karaffe Hugo (Sekt/Soda/Holunderblütensirup)	1,0 l	22
Karaffe Hausgemachte Fruchtbowle Erdbeeren, Himbeeren mit viel frischer Minze	1,0 l	24
Flasche „Schloss Trier Sekt“ – trocken (Deutscher Markensekt)	0,75 l	22
Henkel „Habeat Gaudia Cuvée“ Sekt Alkoholfreier prickelnder Genuss Sekt	0,75 l	22

Vorspeisen:

Wald & Wiese	7,50
Blattsalate, Champignons, gebratenen Kartoffel-würfel mit feiner Rosmarinnote, Kirschtomaten, Demharter´s Dressing, Kräuterallerlei	
Schwaben – Salat	7,90
Knackige Blattsalate mit feinem Kartoffeldressing, Kirschtomaten, Gartenkresse, geschwenkten Maultaschenecken in Butterbrösel	
Der kleine Freund	4,90
Gemischte Salate der Saison mit Demharter´s Hausdressing und Gartenkresse	
Feinschmecker Salat	
Knackige Blattsalate der Saison mit Demharter´s Dressing, Kirschtomaten und Kräuterallerlei	
➤ mariniertem Spargelsalat in Kräutervinaigrette	<i>April + Mai + Juni</i> 7,90
BROTGEDECK	2,90
Hauseigenes Knusper - Ciabatta mit gesalzener Butter am Tisch eingesetzt. Alternativ zur Auswahl: Obadzer, Radieserl-Frischkäse, Kräuterquark	

Suppen

Schwäbische Festtagsuppe „traditionell in der Terrine serviert“	5,90
Kräftige Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen: Brätknödel, Grießnockerl und Suppenmaultäschle, frischem Schnittlauch	
Kräftige Rinderbouillon (Tasse)	4,90
	<ul style="list-style-type: none">- Brätstrudel mit Gemüsestreifen- Allgäuer Speckknödel- Kräuterflädle- Maultäschle
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (Saison)	5,90

Dessert: (einheitlich)

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90
Apfelkühle	6,90
Zwei Stück Apfelkühle im Zimt-Zuckermantel mit Walnusseis, Beerenröster und Sahne	
Rote Versuchung (je nach Saison)	7,90
Frische Erdbeeren mit Orangenlikör mariniert, Bourbon – Vanilleeis und Sahne, Schokoladenbruch	
„Klein aber fein“	<i>Im Partyglas serviert „zum löffeln“</i>
Eine Solo-Kugel Walnusseis mit Ferrero Rocher, Amaretto, Sahne	3,90
Eine Solo-Kugel Schokoladeneis mit Raffaello und Knuspermix, Sahne	3,40
Eisclown oder Eisbiene (für Kinder)	2,90

Wir bitten um Verständnis, dass wir an den Kommunion-Sonntagen
kein Dessert nach Karte anbieten können.*

Hauptgerichte:

Rahmlendchen

Schweinefilet - Medaillons vom Grill wahlweise mit Schwammerl, Kräuterrahm-, Barolo- oder bunter Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle dazu gibt's buntes Gemüse aus dem Zusamtal 18,90 €

Maishuhnbrüstchen

vom Grill auf mediterranem Schmorgemüse, Rotweinsauce und Speck- Rosmarinkartoffeln 16,90 €

Zusamtaler Leibspeis

mit kleinem Rostbraten vom Jungbullenrücken und Schweinefilet-Medaillon auf hausgemachten Käsespätzle, kräftiger Schwarzbräu-Dunkelbiersauce, gebratenes Maultäschle und Röstzwiebeln 20,90 €

Zarter geschmorter Kalbsrahmbraten aus der Nuss geschnitten mit leichter Sherryrahmsauce, geschwenkten Champignons und Butterspätzle 16,90 €
zusätzlich mit buntem Saisongemüse + 1,90 €

Wünschen Sie eine 2. Beilage am Tisch mit eingesetzt?

Für eine **zusätzliche Beilage** berechnen wir pro Person 1,90 € (Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Lauschupfnudeln, Herzoginkartoffeln, Spätzle, Kartoffelkräpfen, Rösti, Kartoffelknödel, Saisongemüse)

Vegetarische-, Vegane, Moslem und Kinderhauptgerichte können Sie nach Wahl vor Ort bestellen!! Falls Sie eine Lebensmittel-Unverträglichkeiten und Allergien haben sprechen Sie bitte mit unseren Servicekräften.

Ihr Fest bei uns...

Kaffee & Kuchen

Wir führen keinen eigenen Kuchen in unserem Landgasthof. Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen oder vom Konditor / Bäcker bringen lassen. Wir empfehlen folgende Bäckereien:

Bäckerei Rieger / Zusmarshausen	08291 - 497
Cafe Spring / Zusmarshausen	08291 - 1032
Bäckerei Niedermair / Diedorf	08238 - 7102



Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten 3,40 € pro Person

Kaffee / Tee / Kakao / Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet.



Kaffee in Isolierkannen	1,5 ltr.	23 €
	1,8 ltr.	27 €

Inklusive Leistung:

Das Kaffee-Gedeck beinhaltet das Lagern, Aufschneiden der mitgebrachten Kuchen und Torten und das Aufdecken, bereitstellen notwendiger Platten. Abtragen und Reinigung aller Hauben und Platten und der Gedecke. Beim Kaffee und Kuchen am Nachmittag wird das Kaffeedeck im Saal am Platz eingedeckt. Sollten Sie Kaffee und Kuchen als Dessert wünschen bauen wir das Kuchenbüfett und die Kaffeestation im Foyer auf.

Rund um 's Haus

Location – Restaurant , Nebenzimmer & Stüble

Inklusive folgender Komponenten:

Porzellan, Besteck, Gläser, Windlichter, Dunicell-Servietten und Menükarten auf unseren wunderschönen Echtholztischen eingedeckt

Zusätzliche optionale Verbrauchsmaterialien:

Tischwäsche	130 x 275	á 5,00 € (Tafel)
	120 x 80	á 4,00 €
	200 x 275	á 7,00 € (Block)
	80 x 80	á 3,00 €
Stilkerzen	40 cm	á 0,90 €
Stuhlhusse Strech creme		á 5,00 €
Mundserviette Stoff	50 x 50	á 2,00 €

Dekoration

Dekorieren Sie selbst so können Sie am Veranstaltungstag nach Absprache bereits ab 8.00 Uhr beginnen. Falls am Tag vorher keine Veranstaltung stattfindet, können Sie kurzfristig am Vortag Ihres Festes dekorieren. (bis max. 22.00 Uhr)

Sollten Sie mit einem **Tischband** arbeiten, so informieren Sie uns im Vorfeld.

Tischbänder müssen 5 Tages im Voraus bereitgestellt werden. (Damit wir mit dem Eindecken beginnen können)

Unsere Tischmaße lauten:

Länge: 120 cm	Breite: 80 cm	Höhe: 75 cm
Länge: 80 cm	Breite: 80 cm	Höhe: 75 cm

Frisch-Blumen

Sie können Ihre eigenen Blumen mitbringen oder vom Floristen kommen lassen. Nach Absprache mit uns können Sie auch am Vortag Ihre Blumen vorbeibringen. Gerne helfen wir bei Ihren Feierlichkeiten beim Dekorieren der Tische. Folgende Partner empfehlen wir:

Gärtnerei Sandner / Welden	08293 – 232
Gärtnerei Dorner / Welden	08293 - 96130
Floristik Rosentraum / Zusmarshausen	08291 – 858470

Essen & Gästebestellung

Da wir Ihr Fest so gut wie möglich planen möchten, bitten wir Sie zwei Tage vorher die genaue Personenzahl anzugeben, (**Anrufen nicht vergessen**),-die dann auch berechnet wird.

Behindertengerechte Ausstattung

Unser Haus ist komplett barrierefrei ausgestattet. Ebenerdig befindet sich unser Behinderten WC

Hochstühle

Der Landasthof Demharter verfügt über 6 Stück Hochstühle.

Bezahlung

Sie können gerne in Bar, EC- Cash oder per Überweisung bezahlen.

Kreditkarten werden bei Feiern über 50 Personen nicht akzeptiert.

Ihre Rechnung ist am Folgetag fertig. Gerne sprechen wir Ihr Fest miteinander durch.

Bei Veranstaltungen ab 100 Personen werden die Rechnungen am darauf folgenden Montag versandt und sind binnen 7 Tagen zu begleichen.

Name: (.....)
 Straße: Kind Name
 Ort:
 Tel:
 Email:

Anfrage vom:
 Option vom – bis:
 Verbindliche Reservierung:

Datum:	Personen:	Veranstaltungs- - Art:	Räumlichkeit (wird vom Gasthof ausgefüllt)	Uhrzeit: Ankunft:
	Erw.	Konfirmation Kommunion		
	Kinder:		Ende:

Kaffee und Kuchen:
Janein..... Uhrzeit:
 Kuchen wird gebracht

Aperitif:

Menü: 1. Gang:

 2. Gang:

 3. Gang:

Salat.....Ja.....Nein nach Wahl zusätzliche Beilage:

Getränke: Wein:

Wasserkaraffen am Tisch: Ja.....Nein.....

<u>Windlicht</u>	<u>Stil-Kerzen 0,90 €</u>	<u>Haus-Servietten</u>	<u>Stoffserviette 2,20 €</u>
ja.....nein...	ja.... Nein.....	ja... Nein.....	Ja... Nein.....

Deko vom Haus: Frischblumen vom Veranstalter Wünschen Sie Menükarten inkl.
 Ja ... Nein.... Ja..... Nein..... Ja..... Nein.....