



## Kommunion/ Konfirmation 2022

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.

### *Prosecco Empfang*

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

- Prosecco Frizzante DOC - Screw
- Rhabarber Spritz
- Orangensaft
- Tafelwasser in Karaffen

Erwachsener 7.9 Kinder bis 14,99 Jahre 4

---

### *Fruchtiger Empfang* (nach Verbrauch)

Orangen / Johannis / Maracujasaft	1,0 l	8
Holunderblüten Sirup hausgemacht	0,5 l	14
Mini Weizen vom Fass	0,1 l	1.7
Karaffe Rhabarber Spritz	1,0 l	22
Karaffe Maracuja Spritz	1,0 l	22
Karaffe Hugo	1,0 l	22
Karaffe Aperol Spritz	1,0 l	24
Karaffe Lillet Wildberry	1,0 l	24
Schloß Trier Sekt	0,75 l	22
Alkoholfreier prickelnder Genuss Sekt		
Prosecco Frizzante DOC - Screw	0,75 l	19.9

## Vorspeisen:

<b>Wald &amp; Wiese</b>	7.9
Blattsalate, Champignons, gebratenen Kartoffel-würfel mit feiner Rosmarinnote, Kirschtomaten, Demharter´s Dressing, Kräuterallerlei	
<b>Schwaben – Salat</b>	8.9
Knackige Blattsalate mit feinem Kartoffeldressing, Kirschtomaten, Gartenkresse, geschwenkten Maultaschenecken in Butterbrösel	
<b>Der kleine Freund</b>	5.2
Gemischte Salate der Saison mit Demharter´s Hausdressing und Gartenkresse	
<b>Feinschmecker Salat</b>	
Knackige Blattsalate der Saison mit Demharter´s Dressing, Kirschtomaten und Kräuterallerlei	
➤ mariniertem Spargelsalat in Kräutervinaigrette	<i>April + Mai + Juni</i> 9.4
<b>BROTGEDECK</b>	2.9
Hauseigenes Knusperciabatta am Tisch eingesetzt. <u>Als Aufstriche zur Auswahl:</u> Obadzer, gesalzene Butter, Radieserl-Frischkäse, Kräuterquark, Blütenbutter, Schmalz (2 Stück zur Auswahl)	

## Suppen

<b>Schwäbische Festtagssuppe „traditionell in der Terrine serviert“</b>	6.9
Kräftige Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen: Brätknödel, Grießnockerl und Suppenmaultäschle, frischem Schnittlauch	
<b>Kräftige Rinderbouillon</b> (Tasse)	5.9
	- Allgäuer Speckknödel - Kräuterflädle - Maultäschle
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Spargelstückchen (Saison)	6.5

## Dessert: (einheitlich)

<b>„Heiße Liebe“</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6.9
<b>Apfelküchle</b>	7.9
Zwei Stück Apfelküchle im Zimt-Zuckermantel mit Walnusseis, Beerenröster und Sahne	
<b>Rote Versuchung</b> (je nach Saison)	8.4
Frische Erdbeeren mit Orangenlikör mariniert, Bourbon – Vanilleeis und Sahne, Schokoladenbruch	
<b>„Klein aber fein“</b>	<i>Im Partyglas serviert „zum Löffeln“</i>
Eine Solo-Kugel <b>Walnusseis</b> mit Ferrero Rocher, Amaretto, Sahne	4.3
Eine Solo-Kugel <b>Schokoladeneis</b> mit Raffaello und Knuspermix, Sahne	4.3
<b>Eisbiene</b> Biene aus zwei Kugeln Eiscreme mit Smarties, Schokosauce und einer Waffel als Biene garniert	4.0

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 19.9

### **Zusamtaler Leibspeis**

mit kleinem Rostbraten vom Roastbeef am Stück gebraten, Schweinefilet-Medaillon auf hausgemachten Käsespätzle, kräftiger Schwarzbräu-Dunkelbiersauce, gebratenes Maultäschle und Röstzwiebeln 21.9

### **Bayerisches „Cordon bleu“**

mit Brotzeitsenf und Meerrettich bestrichenes Schweineschnitzel mit Emmentaler Käse gefüllt und in Schwarzbrot- Panade goldbraun ausgebacken. Dazu knusprige „Gitter-Kartoffeln“ und hauseigene Barbecue – Rauchbiersauce 15.9

**Zarter geschmorter Kalbsrahmbraten** aus der Nuss geschnitten mit leichter Sherryrahmsauce, geschwenkten Champignons und Butterspätzle 17.9  
*zusätzlich mit buntem Saisongemüse* +1.9

Wünschen Sie eine 2. Beilage am Tisch mit eingesetzt?

Für eine **zusätzliche Beilage** berechnen wir pro Person 1.9  
(Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Lauchschupfnudeln, 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 4 € pro Person

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



Kaffee in Isolierkannen	1,5 ltr.	24 €
	1,8 ltr.	27 €

### **Inklusive Leistung:**

Das Tellergeld 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 am Platz eingedeckt.

# 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 5.0 (Tafel)
	120 x 80	á 4.0
	200 x 275	á 7.0 (Block)
	80 x 80	á 3.0 €
Stilkerzen	40 cm	á 0.9
Stuhlhusse Strech creme		á 6.0
Mundserviette Stoff	50 x 50	á 2.0

### **Dekoration**

Dekorieren Sie selbst so können Sie am Veranstaltungstag nach Absprache bereits ab 9.00 Uhr beginnen. Falls am Tag vorher keine Veranstaltung stattfindet, können Sie kurzfristig am Vortag Ihres Festes dekorieren. (bis max. 21.00 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 **drei Tage** vorher die genaue Personenzahl anzugeben, (**Anrufen nicht vergessen**)

### **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:

.....

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

Kaffee und Kuchen:

.....Ja .....nein.....

.....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.....

Windlicht

Stil-Kerzen 0,9 €

Haus-Servietten

Stoffserviette 2,0 €

ja.....nein...

ja.... Nein.....

ja... Nein.....

Ja... Nein.....

Deko vom Haus:

Frischblumen vom Veranstalter

Wünschen Sie Menükarten inkl.

Ja ... Nein....

Ja..... Nein.....

Ja..... Nein.....