



Kommunion/ Konfirmation 2020

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.

Empfang: *(wird nach Stück abgerechnet)*

Flasche Schloss Trier Markensekt	0,75l	22 €
Karaffe Orangensaft / Maracuja / Johannisbeeren	1,00l	7 €
Karaffe Aperol Spritz	1,0 l	24 €
Karaffe Lillet Wildberry	1,0 l	24 €
Karaffe Hugo	1,0 l	24 €

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	5,90 €	Kinder bis 11,99 Jahre	4,00 €
-------------	--------	------------------------	--------

Dazu empfehlen wir Demharter's **Riesebreze** am Kuchenbüfett

Reichhaltige belegte Riesebreze mit:

1. Frischkäse, Schinken, Käse, Wurst und Lachs	ergibt ca. 20 -25 große Stücke	á 88 €
2. Gebackenen Schnitzel mit Senf-Meerrettich-Schmand, Gürkerl und Tomaten	ergibt ca. 20 -25 große Stücke	á 88 €
3. Mozzarella mit Tomate mit Rucolapesto	ergibt ca. 20 -25 große Stücke	á 79 €
4. Trio vom Obazder, Radieserlfrischkäse und Käsesalat	ergibt ca. 20 -25 große Stücke	á 79 €

Vorspeisen:

Wald & Wiese Blattsalate, Champignons, gebratenen Kartoffel-würfel mit feiner Rosmarinnote, Kirschtomaten, Demharter´s Dressing, Kräuterallei	7,50
Schwaben – Salat Knackige Blattsalate mit feinem Balsamicodressing, Kirschtomaten, gebratenen Speckstreifen, geschwenkten Maultaschenecken in Butterbrösel	7,90
Feinschmecker Salat Knackige Blattsalate der Saison mit Demharters Dressing, Kirschtomaten und Kräuterallei mit mariniertem Spargelsalat in Kräutervinaigrette	8,90
Der kleine Freund Gemischter Beilagen Salatteller (zum Hauptgang) der Saison mit Demharter´s Hausdressing	4,30

Dazu empfehlen wir unser hauseigenes **Knusperbaguette** mit folgenden Aufstrichen für den Tisch:

oder *milder Obazder oder *Radieserl-Frischkäse oder oder *Butter *Gruibenschmalz
á Person 1,90 €

Suppen:

Unsere Rinderbrühe wird noch ganz traditionell angesetzt, mit frischen Rinderknochen und Wurzelgemüse aus den Zusamtaler Gärten.

Schwäbische Festtagssuppe „traditionell in der Terrine serviert“ Kräftige Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen: Brätknödel, Grießnockerl und Suppenmaultäschle, frischem Schnittlauch	5,90
--	------

Kräftige Rinderbouillon (Tasse)
mit Wahlmöglichkeit:

- Brätstrudel mit Gemüsestreifen
- hausgemachte Brätknockerl
- Maultäschle oder Grießnockerl

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen (Saison)



4,90

5,90

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 17,50 €

Maishuhnbrüstchen

vom Grill auf mediterranen Schmorgemüse, Melotsauce 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 18,90 €

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, Lauchschupfnudeln, Herzoginkartoffeln, Tiroler Speckknödel, Twister Kartoffeln, Spätzle, Kartoffelkrapfen, Rösti, Kartoffelknödel, Blaukraut, Sauerkraut, 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.*

Dessert: (einheitlich)

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,90 €

Apfelküchle 6,90 €
Zwei Stück Apfelküchle 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“ *Im Partyglas serviert „zum Löffeln“*
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) 2,50 €

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

Kaffee

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten wenn ein Mittag- oder Abendessen eingenommen wird.

Pro Person

3,40 €

Inklusive Leistung:

Tellergeld beinhaltet das, Lagern, *Aufschneiden* der mitgebrachten Kuchen und Torten und das Aufdecken, bereitstellen notwendiger Platten, Servicekraft am Kuchenbüfett, Abtragen und Reinigung aller Hauben und Platten und der Gedecke. Zellstoffservietten sind in diesem Preis enthalten.

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



Kaffee in Isolierkannen
= 11 Tassen

1,5 ltr.

23 €

Kuchen

Gerne können Sie Ihren Kuchen nach Absprache mit uns am Vortag Ihrer Feier bringen. Wir haben genug Platz in unseren Kuchen-Kühlwagen.

Für selbstmitgebrachten Kuchen, Torten und Gebäck bitten wir Sie, die Tortenplatten und Abdeckhauben gut zu beschriften und am selben Tag noch mitzunehmen, sofern dies möglich ist. Falls Sie Ihren Gästen Kuchen mit nach Hause geben wollen, denken Sie bitte daran, passendes Verpackungsmaterial mitzubringen.

Wir möchten darauf hinweisen das wir nicht für mitgebrachten Kuchen, Hauben und Platten haften.

Für mitgebrachte Torten, Kuchen und Speisen übernehmen wir keine Haftung.

Alle Folgeschäden durch verdorbene angelieferte Lebensmittel haften Sie.

(Betriebsschließung wegen Lebensmittelvergiftung)

Inklusive sind:

Hochwertige Dunicell – Servietten, Tischwäsche, Menükarten und Windlichte (Teelichte)

Bei der Wahl der Kerzen beachten Sie bitte, dass diese tropffrei sind.

Stil- Kerzen in Tischfarbe vom Haus - Stück 0,90 €

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)

Wir übernehmen keine Fremddekoration.

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

Bitte frühzeitig zur Verfügung stellen. (Damit wir mit dem Eindecken beginnen können)

Stoffservietten

Wenn Sie Ihre Veranstaltung aufwerten möchten, so empfehlen wir Ihnen

Stoffservietten in derselben Farbe wie Ihre Tischwäsche für einen Aufschlag von 2,00 €

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.

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 inkl.</u>	<u>Stil-Kerzen 0,90 €</u>	<u>Haus-Servietten inkl.</u>	<u>Stoffserviette 2,00 €</u>
ja.....nein...	ja.... Nein.....	ja... Nein.....	Ja... Nein.....

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