



# GASTHOF ZUM OCHSEN

Restaurant | Hotel | Café | Bar | Events



## Feiern mit dem gewissen Etwas!

Laden Sie Ihre Gäste in die außergewöhnlichen Räumlichkeiten des Gasthofs zum Ochsen in Hammelbach ein.

Der Ochse bietet Ihnen den persönlichen Rahmen für Ihre individuelle Feier. Ob Familienfeste, wie Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Geburtstag oder Weihnachtsfeier, das Jubiläum, sowie Tagungen und Firmenevents.

Nutzen Sie die Räumlichkeiten des Ochsen ganz oder teilweise für Ihr Event. Wir organisieren für Sie alles drum herum, von der Planung, Dekoration, attraktive Buffets, Menüs und andere Leckereien, ganz nach Ihren Wünschen.

So können Sie einfach mal stressfrei feiern und sich nur um Ihre Gäste kümmern.

Unser Haus verfügt über die verschiedenen Räumlichkeiten:

Großer Festsaal	bis 120 Personen
Restaurant	bis 50 Personen
Stübchen	bis 15 Personen
Terrasse	bis 80 Personen
Großer Innenhof	bis 200 Personen

In unseren Räumlichkeiten können Sie gerne bis in die Morgenstunden feiern, da es in Hammelbach keine Sperrstunde gibt.

GASTHOF ZUM OCHSEN  
Inhaber: Familie Böttcher  
Schulstraße 9  
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313  
Telefon Restaurant: 06253 9475312  
Email: [info@gasthof-zum-ochsen.com](mailto:info@gasthof-zum-ochsen.com)  
Internet: [www.gasthof-zum-ochsen.com](http://www.gasthof-zum-ochsen.com)



Für eine unverbindliche Besichtigung der Räumlichkeiten vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.

Auch eine erste Beratung oder die genaue Planung ist gerne nach Terminvereinbarung möglich.

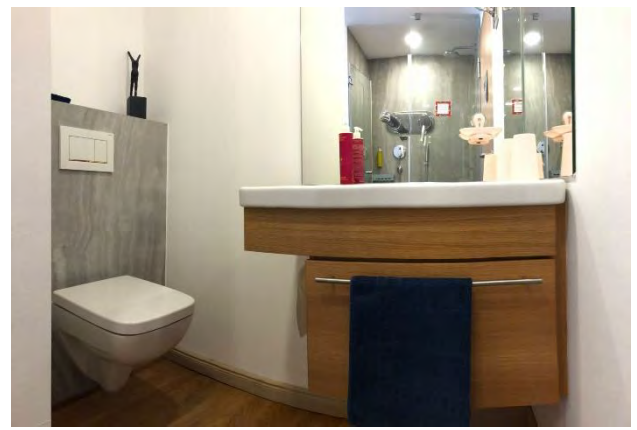
Bei Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung und sind für telefonisch oder per Email erreichbar.

GASTHOF ZUM OCHSEN  
Inhaber: Familie Böttcher  
Schulstraße 9  
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313  
Telefon Restaurant: 06253 9475312  
Email: [info@gasthof-zum-ochsen.com](mailto:info@gasthof-zum-ochsen.com)  
Internet: [www.gasthof-zum-ochsen.com](http://www.gasthof-zum-ochsen.com)



Unser Hotel bietet Ihnen Übernachtungsmöglichkeiten für bis zu 30 Gästen, die am nächsten Morgen ein großes, ausgewogenes Frühstück genießen können.



Unsere aktuellen Zimmerpreise finden Sie auf unserer Homepage.  
Zimmeranfragen nehmen wir gerne jederzeit telefonisch oder per Email entgegen. Feste Zimmer-Kontingente für Ihre Feier sind in Absprache möglich.

GASTHOF ZUM OCHSEN  
Inhaber: Familie Böttcher  
Schulstraße 9  
64689 Hammelbach

Telefon Hotel: 06253 9475313  
Telefon Restaurant: 06253 9475312  
Email: [info@gasthof-zum-ochsen.com](mailto:info@gasthof-zum-ochsen.com)  
Internet: [www.gasthof-zum-ochsen.com](http://www.gasthof-zum-ochsen.com)



## IHRE FEIER IM GASTHOF ZUM OCHSEN

Möchten Sie unsere schönen Räumlichkeiten exklusiv für Ihre Feier buchen, berechnen wir pauschal folgende Raumkosten, geknüpft an einen Mindestumsatz. Liegen Sie unter dem Mindestumsatz, werden die Raumkosten zusätzlich fällig. Erreichen Sie den Mindestumsatz, entfallen die Raumkosten. Bei Vorkasse (\*) der Raumkosten verrechnen wir diese mit dem Gesamtumsatz Ihrer Feier.

### RESTAURANT „zum Ochsen“

Nur das Restaurant	*500,00 EUR
Mindestumsatz pro Tag	1500,00 EUR

### SAAL „zum Ochsen“

Nur der Großer Saal	*1000,00 EUR
Mindestumsatz pro Tag	5000,00 EUR

### TERRASSE EXCLUSIV

Die gesamte Terrasse inkl. Bestuhlung und Sonnenschirme	*800,00 EUR
Mindestumsatz pro Tag	2500,00 EUR

### INNENHOF EXCLUSIV (Nutzung bis 23 Uhr)

Den ganzen Innenhof inkl. Bestuhlung	*1000,00 EUR
Mindestumsatz pro Tag	5000,00 EUR

### OCHSEN EXCLUSIV:

Großer Ballsaal, Restaurant, Stube, Sonnenterrasse und Innenhof	*2000,00 EUR
Mindestumsatz pro Tag:	8000,00 EUR

Im Pauschalbetrag sind enthalten:

Tische, Stühle, Stehtische, Geschirr, Gläser, Besteck, Kerzenständer

FREIE TRAUUNG im Innenhof einmalig \*350,00 EUR  
Buchen Sie den Innenhof für Ihre freie Trauung. Wir richten das nötige Mobiliar wie Sitzbänke, Trautisch, Trausessel fürs Brautpaar, anbringen der Dekoration & Blumen

Optional bieten wir Ihnen leihweise an:

Stofftischdecke weiß,	pro Stück 7,50 EUR
Stoffserviette weiß,	pro Stück 2,00 EUR
Steh Tisch-Hussen, Farbe: creme oder bordeaux	pro Stück 10,00 EUR

Im Preis sind die Reinigungskosten enthalten.

Bei Beschädigungen oder bleibenden Verunreinigungen behalten wir uns vor, die Kosten für Ersatz/Neuanschaffung separat in Rechnung zu stellen.

Soundanlage mit Mikrofon (nur im Saal)	50,00 EUR
Beamer und Leinwand	75,00 EUR

**Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen ein unverbindliches & individuelles Angebot!**



## Ihr Empfang für jeden Anlass

Begrüßen Sie Ihre Gäste bei einem Sektempfang oder kleinen Umtrunk zum Beginn Ihrer Veranstaltung. So können alle entspannt ankommen und sich einstimmen.

Bei schönem Wetter reservieren wir Ihnen hierfür gerne unseren Innenhof oder unsere Terrasse.

Dort sind Stehtische bereitgestellt, und auf Wunsch auch Sitzmöglichkeiten. Alle Bereiche sind ebenerdig und somit behindertengerecht zugänglich.

Sektempfang CLASSIC Schriesheimer Winzersekt, unsere „Hausmarke“, trocken Sowie alkoholfreier Traubensecco & Orangensaft	pro Glas 4,50 EUR
oder als Pauschale	pro Person 9,90 EUR
AUF WUNSCH ist Ihr Sektempfang auch mit verschiedenen Sirups & Liköre wie Holunderblütensirup Johannesbeersirup oder klassischen Aperitifs wie Aperol Spritz, Lillet Wild Berry oder Hugo erweiterbar. Hierfür berechnen wir einen kleinen Aufpreis: Sirup/Liköre: + 0,40 EUR pro Glas oder pauschal pro Person +1,00 EUR Aperitifs: Berechnung nach Verbrauch	
Ergänzen Sie Ihren Sektempfang mit kleinen Leckereien	
Knabbergebäck Salzgebäck, Cracker, Grissini, Erdnüsse	pro Person 2,50 EUR
Bunte Obstplatte Melone, Ananas, Äpfel, Weintrauben, Physalis & Saisonales Obst Klassischer	pro Person 4,50 EUR
Canapées mit Lachs, Schinken und Käse (3 Stück pro Person)	pro Person 8,00 EUR
Klassischer Flammkuchen Schmandcreme   Speckwürfel   Zwiebel   Käse	9,50 EUR
Vegetarischer Flammkuchen Schmandcreme   Paprikawürfel   Tomatenwürfel   Schafskäse   Rucola	11,50 EUR

  
*Essen* ist ein Bedürfnis, *Genießen* ist eine Kunst.

- F. La Rochefoucauld -

## BUFFETS ab 25 Personen

Aus den folgenden Buffet-Komponenten können Sie sich ganz individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen IHR BUFFET zusammenstellen.

Wir bitten Sie zunächst eine Vorauswahl zu treffen, die wir dann gemeinsam in einem persönlichen Gesprächstermin genauer besprechen und ggf. anpassen können.  
Empfehlenswert als „Grundgerüst“

Vorspeisen: Eine Salatauswahl und 2-3 Vorspeisenplatten, sowie eine Suppe.

Hauptgang: 3-4 verschiedene Hauptgerichte (Fleisch, Fisch & Vegetarisch) für jeden Geschmack, und 3-4 Beilagen und Gemüse

Desserts: 2-3 Dessertkomponenten

Damit es auch zu IHREM Buffet wird, dürfen Sie auch gerne andere Gerichte vorschlagen, und mit einfließen lassen. Auch die Menge der einzelnen Komponenten können Sie variabel verringern oder erhöhen.

Auf Unverträglichkeiten und Allergien nehmen wir selbstverständlich Rücksicht und bieten Ihnen entsprechende Alternativen an.

Wenn wir die Auswahl zusammen festgelegt haben, werden wir Ihnen einen entsprechenden Preis pro Person errechnen. Gerne richten wir uns auch nach Ihrem gewünschten Budget, sodass wir auf einen gemeinsamen Nenner kommen.

Der Buffet-Preis gilt immer pro Person. Für Kinder bis 14 Jahre wird entsprechend vergünstigter Preis errechnet. Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. sowie Personalkosten.

Bei Bestellungen, die mehr als 3 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, behalten wir uns vor, die Preise der geänderten MwSt. und Kostenlage anzupassen.



## VORSPEISEN Blattsalate | Rohkostsalate | Feinkostsalate

- Bunte Blattsalate der Saison
- Karottensalat
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Bauernsalat
- Coles Law ( Amerikanischer Karotten- Krautsalat)
- Rettig Salat
- Waldorf Salat ( Sellerie, Apfel, Walnuss)
- Apfel- Lauchsalat
- Roter Bohnen- Maissalat
- Meeresfrüchte Salat
- Shrimps Cocktail
- Bunter Couscous-Salat
- Nudelsalat classic
- Nudelsalat mediterran
- Kartoffelsalat classic
- Jo's Bratkartoffelsalat mit Wasabi

## VORSPEISEN Vorspeisen-Platten

- Tomate Mozzarella
- Antipasti: Mariniertes Gemüse (Zucchini, Paprika, Oliven, Champignons, Peperoni)
- Räucherlachsplatte mit Sahne-Meerrettich
- Gemischte Wurst und Schinkenplatte
- Odenwälder Käseauswahl (Kochkäse, Handkäse, Spundekäs')
- Melone & Schinken
- Kaltes Roastbeef mit Remoulade
- Vitello Tonnato (hauchdünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme)
- Vitello Tonnato von der Pute
- Frischkäse-Pumpnickel-Häppchen
- Gefüllte Pfannkuchen Röllchen
- Eier mit Grüner Soße
- Thüringer Zwiebelkuchen, mit oder ohne Speck



## VORSPEISEN Suppen

- Frankfurter Kräutercremesuppe mit Croûtons
- Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
- Odenwälder Kartoffelsuppe mit buntem Gemüse, auf Wunsch mit Speck
- Sellerie- Ingwersuppe
- Zucchini-Cremesuppe, mit Pernot verfeinert
- Champignoncremesuppe mit Croûtons
- Cremige Zwiebelsuppe, mit Odenwälder Kochkäse und Croûtons
- Festtagssuppe, Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen, Kräutern, Flädle, Gemüse
- Odenwälder Handkäsesuppe mit Bauernbrotwürfeln
- Karotten- Orangen- Ingwer Suppe
- Gulasch Suppe mit buntem Gemüse
- Indische Curry- Cocos Suppe mit frischem Koriander

NUR saisonbedingt möglich

- Bärlauchcremesuppe mit Croutons
- Spargelcreme mit Spargelstückchen
- Spargelcreme „mal anders“ mit Hummerbutter, Shrimps und jungen Erbsen
- Spargelbrühe mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern
- Pfifferling-Cremesuppe mit Räucherschinken Würfel
- Gänsekraftbrühe mit Fleischeinlage
- Maronencremesuppe mit Maronenkrokant
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

## HAUPTGERICHTE Hähnchen

- Tranchierte Hähnchenbrust auf Apfel- Chili Soße
- Tranchierte Hähnchenbrust auf Tomaten- Oliven Ragout
- Hähnchenbrust Natur
- Hähnchenbrust Schnitzel „Wiener Art“
- Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste
- Hähnchen Geschnetzeltes mit frischen Pilzen in Rahm
- Hähnchen Geschnetzeltes Süß- Sauer mit Ananas und Chili
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit frischem Salbei und rohem Schinken umwickelt





## HAUPTGERICHTE Schwein

- Schweine Medaillons auf Pfefferrahmsöße
- Schweine Medaillons auf Champignonrahmsöße
- Schweine Medaillons auf Apfel-Chili-Soße
- Schweinemedailons unter der Kräuterkruste
- Schweinefilet-Spitzen mit frischen Pilzen, Speck und Zwiebeln, in kräftiger Jus
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm
- Gefüllte Schweinelende mit Spinat und Schafskäse
- Saltimbocca von der Schweinelende mit frischem Salbei und rohem Schinken umwickelt
- Schnitzel Wiener Art
- Schweinenackenbraten in Dunkelbiersöße
- Schweine Krustenschinken auf Dunkelbiersöße
- Schweine-Bier-Gulasch
- Odenwälder Grindkopp, deftiges Hacksteak auf Zwiebelsoße

## HAUPTGERICHTE Rind & Kalb

- Rinder Hüftsteak unter der Kräuterkruste
- Rinderhüftsteak Natur
- Rinderhüftsteak auf Pfefferrahmsöße
- Medaillons vom Rind auf Pfefferrahmsöße
- Medaillons vom Rind unter der Kräuterkruste
- Medaillons vom Rind Natur
- Rindergulasch
- Rinderschmorbraten in Rotweinsöße
- Rinderschmorbraten mit frischen Champignons in Rahm
- Rinderschmorbraten in feiner Rahmsöße
- Geschnetzeltes vom Rind mit frischen Pilzen in Rahm
- „Rinder-Stroganoff“, Geschnetzeltes mit Roter Bete, Zwiebeln und Sauergurken
- Hackfleischlasagne
- Rindersauerbraten in Rotweinsöße
- Rinderroulade mit Zwiebeln, Sauergurken und Speck in Rotweinsöße
- Rinderhacksteak auf Zwiebelsoße
- Rinderhacksteak gefüllt mit Schafskäse
- Rosa Roastbeef am Stück
- Rosa Roastbeef am Stück unter der Kräuterkruste
- Tafelspitz in Meerrettichsoße oder Frankfurter Grüner Soße



## HAUPTGERICHTE Wild

- Hirsch-Edel-Gulasch in Preiselbeersoße
- Hirschmedaillons in Wachholderrahmssoße
- Hirschmedaillons in Waldpilzsoße
- Hirsch- oder Wildschweinbraten in Wachholderrahmssoße
- Hirsch- oder Wildschweinbraten in Champignonrahmssoße
- Wildlasagne: Wildhackfleischsoße mit Mangold und Sahnesoße
- Wildhacksteaks mit Preiselbeeren

## HAUPTGERICHTE Fisch (wahlweise: Rotbarsch, Lachs oder Seeteufel)

- Filet, gedünstet auf Wurzelgemüse und Rieslingrahmssoße
- Filet, gedünstet auf Tomaten- Olivensoße
- Filet, gedünstet auf Lauchgemüse in Rahm
- Filet, gedünstet „Finkenwerder Art“ mit Zitronenbutter, Speck und Zwiebeln
- Lachs-Lasagne mit Spinat in Weißweinrahm
- Paniertes Filet gebacken
- Fischcurry mit buntem Gemüse in Cocos-Currysoße

## HAUPTGERICHTE Vegetarisch & Vegan

- Gemüselasagne mit buntem Gemüse in Tomatensoße
- Semmelknödel mit frischen Champignons in Rahm
- Spinatknödel auf Gorgonzolarahmssoße
- Gemüse-Kartoffel-Puffer
- Pasta in Gemüsetomatensoße
- Pasta in Gorgonzolasoße
- Pasta in Rucolarahmssoße
- Pasta mit Tomatenwürfeln, Paprika, frischen Kräutern und Mozzarella
- Falaffelbällchen mit Koriander Dip
- Süßkartoffelcurry, gebackene Süßkartoffelwürfel mit buntem Gemüse in pikanter Currysoße, mit Kokosmilch verfeinert (vegan)
- Bunte Gemüsereispfanne (vegan)



## HAUPTGERICHTE Beilagen & Gemüse

- Wildreis
- Basmatireis
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Ofenkartoffeln
- Rosmarin Kartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Gebackene Kartoffelecken
- Kartoffelplätzchen
- Kartoffelrösti
- Kroketten
- Pommes Frites
- Süßkartoffel-Pommes
- Kartoffelpüree
- Süßkartoffelpüree
- Rote-Bete-Püree
- Erbsenpüree
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Semmelknödel-Käsetaler
- Hausgemachte Spätzle
- Nudeln
- Marktgemüse
- Mandel-Brokkoli
- Blumenkohl
- Rosenkohl
- Grüne Speckbohnen
- Karottengemüse
- Rotkohl
- Grünkohl
- Sauerkraut
- Spinat
- Maronen (

### SAISONAL

- Wirsinggemüse
- Spargelgemüse
- Spargelgemüse mediterran
- Stangenspargel
- Kürbisgemüse
- Pfifferlinge

## DESSERTS Süße Speisen | Käse

- Schokoladenmouse hell oder dunkel
- Frische Eierwaffeln
- Nuss-Nougat Parfait
- Frischer Obstsalat der Saison
- Erdbeer- Buttermilch Parfait
- Panna Cotta mit Himbeersoße
- Creme Brûlée
- Orangenquarkmouse
- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
- Klassisches Tiramisu
- Käseplatte, verschiedene Hart- und Weichkäse, mit Feigensenf und Weintrauben



Kein  
*Genuss* ist vorübergehen.  
Der Eindruck, den er hinterlässt,  
*ist bleibend.*

- Johann Wolfgang von Goethe -

## MENÜS oder KLEINE AUSWAHLKARTE

Passend zu Ihrem Anlass servieren wir Ihnen gerne ein Menü oder verschiedene Gerichte aus einer kleinen Auswahlkarte.

Kreieren Sie Ihre eigene Speisenfolge und wählen hierfür aus den folgenden Gerichten Ihre Favoriten aus.

Ob klassisch mit 3-Gängen oder etwas eleganter als 4- oder 5-Gänge-Menü bieten wir Ihnen alle Möglichkeiten.

Ergänzungen mit einem Sorbet als Zwischengang oder anderen leckeren Gerichten sind gerne in Absprache möglich. Auch für Ihr Menü gehen wir gerne auf Allergien oder Unverträglichkeiten ein und haben weitere Alternativen.

Kindergerichte sind ebenfalls enthalten, sodass auch die Kleinen Gäste bestens versorgt sind.

Alle Gerichte sind bereits mit Preisen versehen, sodass Sie Ihre Auswahl, angepasst an Ihr Budget treffen können.



## VORSPEISEN

Tomaten-Cremesuppe mit frischem Basilikum	5,50 EUR
Cremige Zwiebelsuppe mit Odenwälder Kochkäse   Weißwein   Sahne   Kümmel   Knoblauch   Croûtons	6,80 EUR
Kleiner gartenfrischer Salat Blattsalat   Gurke   Tomate   Radieschen   Gartenkresse   geröstete Sonnenblumenkerne hausgemachtes Balsamicodressing	4,50 EUR
Gebratener Ziegenkäse Marinierte Oliven   Peperoni   Paprika   Rucola   hausgemachtes Himbeerdressing	8,90 EUR
Garnelenspieß vom Grill geröstetes Körner-Baguette   hausgemachter Wasabi-Knoblauch-Dip   Salatgarnitur	9,80 EUR
Rinder-Carpaccio Black Angus Rind   Honig-Balsamico-Vinaigrette   Rucola   Parmesan   Zwiebelkonfit	9,90 EUR

## LECKERES FÜR KLEINE HELDEN, PIRATEN & PRINZESSINNEN

Schnitzelheld Paniertes Schweineschnitzel   Bratkartoffeln   Ketchup	7,50 EUR
Piratenschatz Nürnberger Rostbratwürstchen   Bratkartoffeln   Ketchup	7,50 EUR
Käsewichtel Hausgemachte Käsespätzle   kleiner Salat   hausgemachtes Himbeerdressing	7,20 EUR
Wunschteller Nudeln oder Hausgemachte Eierspätzle wahlweise mit Tomatensoße, Rahmsoße oder Champignonrahmsoße	4,90 EUR



## HAUPTGERICHTE

Süßkartoffel-Curry 16,90 EUR

Gebackene Süßkartoffelwürfel | Pikante Kokos-Curry-Soße | Hähnchenbrust | Garnelen | Basmati-Reis

Medaillons vom Schweinefilet 17,50 EUR

Frische Champignons in Rahm | Hausgemachte Eierspätzle

Zwiebelrostbraten 19,90 EUR

Argentinisches Roastbeef | Rahmsoße | Schmorzwiebeln | Hausgemachte Eierspätzle

Angus Beef Burger 16,50 EUR

Sauerteig Bun | Salat | Tomate | Sauergurke | Cheddar | Bacon 7 | Röstzwiebeln | Sour Cream | Süßkartoffel Pommes

Pfeffersteak 21,50 EUR

Argentinisches Rumpsteak | Pfefferrahmsoße | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Försterinnen-Steak 21,50 EUR

Argentinisches Rumpsteak | Champignons | Lauchzwiebeln | Knoblauch | Kräuter | Sour-Cream-Dip | Bratkartoffeln

## FISCH

Rotbarsch „Finkenwerder Art“ 15,90 EUR

Gebratenes Rotbarschfilet | Speckwürfel | Zwiebeln | Butter | Knoblauch | Zitrone | Bratkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet 19,90 EUR

Hausgemachte Grüne Soße | Zitrone | Bratkartoffeln

## VEGETARISCH & VEGAN

Orientalisch gefüllte Süßkartoffel 12,50 EUR

Rote-Linsen-Gemüse | Schafskäse | Koriander | Kreuzkümmel | Rucolanest | hausgemachtes Himbeerdressing

Käsespätzle 10,80 EUR

Hausgemachte Eierspätzle | Emmentaler | Bergkäse | Sahne | Schmorzwiebeln | Frühlingszwiebeln

Nudeltaschen LEICHT PIKANT 14,50 EUR

Spinat-Ricotta-Füllung | Tomaten-Gemüse-Ragout | Rucola | Parmesanspäne

Süßkartoffel-Curry VEGAN 16,90 EUR

Gebackene Süßkartoffelwürfel | Pikante Kokos-Curry-Soße | Bunt Gemüse | Basmati-Reis



## DESSERTS

Warmes Schokoladenküchlein Flüssiger Kern   Vanilleeis   Schlagsahne	7,50 EUR
Heiße Liebe Zwei Kugeln Vanilleeis   heiße Himbeeren   Schlagsahne	6,90 EUR
Süßes Trio Selbstgemachte Schokoladenmousse   Crème Brûlée   heiße Himbeeren	7,90 EUR
Dattel-Marzipan-Pralinen Marzipan-Füllung   Schokomantel   Walnusseis   Karamellsoße   Haselnusskrokant	7,90 EUR

## Kaffee & Kuchen Pauschale

Sie planen anlässlich Ihrer Feier auch ein Kaffeetrinken und möchten (selbstgebackenen) Kuchen und Torten mitbringen?

SEHR GERNE! Wir servieren Ihre Kuchen und Torten als Buffet und stellen das nötige Geschirr und Servietten zur Verfügung.

Ebenso in der Pauschale inklusive:

Filterkaffee in Kannen auf dem Tisch serviert oder als Kaffeestation zum Selbstbedienen. pro Person 7,50 EUR

Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso und andere Heißgetränke wie Tee und Heiße Schokolade werden SEPARAT und einzeln nach Verbrauch berechnet.



## GETRÄNKE

Die Getränke, die wir Ihnen zubereiten und servieren, werden nach Verbrauch berechnet, so dass Sie nur für das zahlen, was auch bestellt und konsumiert wurde. Falls Sie es jedoch gerne etwas übersichtlich halten und mit einem festen Betrag rechnen möchten, ist auch gerne eine Getränkepauschale für Ihre Feier buchbar.

### Getränkepauschale

Wir bieten Ihnen eine Getränkepauschale von 36,00 EUR pro Person in der Zeit von 18.00 -24.00 Uhr.

Für Kinder 6-14 Jahre berechnen wir pauschal 16,00 EUR und für Kleinkinder 3-5 Jahre pauschal 12,00 EUR.

Nach 24 Uhr werden alle weiteren Getränke nach Verbrauch berechnet, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Ein früherer Beginn der Pauschale ist ebenfalls möglich. Der Betrag erweitert sich dann um weitere 6,00 EUR pro Stunde.

In der Getränkepauschale enthalten:

- + Wasser: Elisabethen Quelle, medium oder still, 0,75l-Flaschen auf die Tische
- + Alkoholfreie Getränke: Säfte & Softdrinks
- + Schmucker Biere: Flaschenbiere & vom Fass (auch alkoholfrei)
- + Weine: Offene Weine von der Bergstraße, Weiß-, Rosé- und Rotwein
- + Apfelwein: pur oder gespritzt

Darf es auch Cocktails, Longdrinks und Spirituosen geben?

Sie entscheiden, ob und welche hochprozentigen Getränke angeboten werden dürfen.

*Eigene mitgebrachte Getränke (z.B. Weine oder Spirituosen) sind NICHT gestattet!*

## MENÜ- & GETRÄNKEKARTEN

Wir erstellen für Sie eine detaillierte Menükarte. (OHNE BERECHNUNG)

Passend zu unserem Ochsen-Design gestalten wir Ihnen eine ansprechende Karte für Ihr Menü oder Buffet, worauf Ihre Gäste die Speisenfolge finden. Ebenfalls ist eine Getränkeauswahl aufgeführt, gerne auch mit passender Weinempfehlung zum Essen.

Für eine individuelle Gestaltung und Erstellung berechnen wir pauschal 60,00 EUR.

Falls Sie eigene Menükarten erstellen und mitbringen möchten, senden wir Ihnen mit der Veranstaltungsbestätigung gerne die besprochen Speisen und Getränke in Textform (bitte unbedingt nochmal Korrektur lesen) zur weiteren Verwendung zu und berechnen eine Aufwandspauschale von 15,00 EUR.





## Individuelle Tisch-Dekoration

Wir runden Ihre Feier mit ansprechend eingedeckten und dekorierten Tischen ab. Hierfür decken wir, ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen, fachgerecht ein. Gerne beraten wir Sie zur Dekoration und stellen sie Ihnen leihweise zur Verfügung. Abgestimmt auf den Anlass, können Sie individuell die Farbe der Zellstoff-Servietten, Kerzen und Tischbänder wählen. Ebenso können noch andere Elemente wie Streu-Deko oder Baumstammscheiben sowie mitgebrachte Gastgeschenke und Tischkärtchen in die Dekoration integriert und platziert werden.

Sie möchten Ihre eigene Dekoration mitbringen?

Sehr gerne, wir übernehmen die komplette Vorbereitung für Sie!

Deko-Pauschale komplett (inkl. gewünschte Servietten, Tischband, Streudeko)  
je angefangene ½ Stunde 25,00 EUR/Mitarbeiter

Deko-Pauschale (mitgebrachte Deko)  
je angefangene ½ Stunde 15,00 EUR/Mitarbeiter

Darin enthalten ist das detaillierte Eindecken (optional mit Tischdecken), den gewünschten Servietten und Kerzen sowie weiteren Deko-Elementen, Gastgeschenken & Tischkärtchen.

## BLUMEN

Die Tischblumen können Sie gerne selbst mitbringen oder bei uns in Auftrag geben. Wir arbeiten mit dem Blumenladen „Blumenstiel“ in Reinheim zusammen und können Ihre gewünschten Blumen dort bestellen und für Sie abholen. Die Kosten für die Tischblumen berechnen wir separat, da sie nicht in der Pauschale enthalten sind.

Die Dekoration ist bis am Vortag abzugeben, damit wir alle Vorbereitungen treffen können.

Bei weiteren Fragen und Wünschen stehen wir gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Planen und Zusammenstellen.

Mit gastfreundlichen Grüßen

**Beatrix Böttcher**  
GESCHÄFTSLEITUNG

**Johannes Böttcher**  
KÜCHENCHEF

**Jonas Eubel**  
RESTAURANTLEITUNG