



Stand 03. Januar 2025

Menüvorschläge / Veranstaltung im Nebenzimmer

Liebe Gäste, damit Sie einen schönen und reibungslosen Aufenthalt bei uns genießen können, gibt es ein paar Details zu regeln.

Alle ausgewiesene Preise verstehen sich **inklusive** der Mehrwertsteuer von 19%. Im Preis ist das Aufstuhlen, Tischwäsche, sowie die Kosten zum Eindecken der Tische, das dekorieren, die Reinigung des Raumes, die Benutzung der Toiletten, Raummiete und Bedienung bis 23:00 Uhr inklusive.

Nicht inklusive sind Getränke und Trinkgelder für das *Servicepersonal* & die *Küche*.

Wir würden uns freuen, wenn Sie bei uns vorbeischauen, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten und Ihre Fragen besprechen können. Bitte **vereinbaren** Sie telefonisch einen **Termin** unter 07022 / 53 655.

Termine können ab 15:00 bis 16:30 vereinbart werden. Ausschließlich Mittwoch – Samstags.

Gerne berechnen wir Ihnen ein individuelles Menü, indem Sie sich aus den unteren Vorschlägen ein eigenes Menü zusammenstellen.

Ihre Gäste müssen Ihre Speisen nicht vorab wählen, sondern am Tag und bei uns vor Ort.

Wenn Sie noch andere Wünsche oder ein Anliegen haben, dann teilen Sie uns diese mit und wir versuchen das Angebot anzupassen.

Bitte lesen Sie unsere Hinweise gut durch, damit es zu keinen Missverständnissen kommt.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns auf gute Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen
Zum Wolfswirt

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

Bitte beachten Sie, dass Sie bei einer Personenanzahl ab 30 Personen lediglich ein Buffet buchbar ist.

Nach E-Mail Erhalt, müssen Sie uns innerhalb der nächsten 3 Tage verbindlich den gewünschten Termin bestätigen. So bald wie möglich bitten wir Sie, Ihre gewünschte Menü uns mitzuteilen.

Die Personenzahl ist bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn anzugeben und gilt als verbindlich für Ihre Rechnung. Auf abwesende Personen am Veranstaltungstag können wir bei der Verrechnung dann keine Rücksicht mehr nehmen.

Für ein Kuchengedeck von mitgebrachter Torten/Kuchen berechnen wir einen Gedeckgeld von 2,50 € pro Person. Bitte beachten Sie, dass wir nur wenig Kühlmöglichkeiten für mitgebrachte Kuchen haben. Bitte beachten Sie, dass für mitgebrachte Kuchen unterschrieben werden muss, dass Sie selbst für Inhaltsstoffe, Lagerung und Allergene verantwortlich sind.

Für Kinder stellen wir gerne ein paar Kindergerichte zusammen.

Unsere Getränkekarte steht Ihnen im vollen Umfang zu gleichen Konditionen zur Verfügung, gerne dürfen Sie das Angebot aber auch einschränken.

Sie können gerne auch mitgebrachten Wein oder Sekt ausschenken. Hierfür berechnen wir pro Flasche ein Korkgeld von € 18,00.

Die **Abrechnung erfolgt am Veranstaltungstag**. Sie können bar oder mit EC Karte, Kreditkarte bezahlen. Eine Rechnung bzw. Bewirtungsbeleg wird sofort ausgestellt. Bitte lassen Sie uns hierfür Ihre vollständige Adresse zukommen.

Preisanpassungen behalten wir uns vor. Im Preis enthalten ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

Wenn Sie die Überreste gerne mitnehmen möchten, bitten wir darum selbst ausreichend „Tupperware bzw. Dosen“ mitzubringen. Diese sind zum Ende der Veranstaltung mitzunehmen.

Bei längeren Veranstaltungen, bitten wir um vorherige Absprache, Sie dürfen gerne bis **maximal 02:00 Uhr** unsere Bewirtung genießen. **Ab 23:00 Uhr** berechnen wir eine Servicepauschale von **100,00€ / Stunde**.

Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben, sondern dienen lediglich der konkreten Erfassung aller notwendigen Daten für Ihre Veranstaltung.

VORSPEISE

BEILAGENSALAT

gemischt *Milch, Senf, Sellerie, Nüsse, Gluten

HAUPTSPEISE

SCHNITZEL WIENER ART

paniert in hauseigener Panade und gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Käse. In Butterschmalz gebraten dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise - *4, Milch, Ei,

Gluten

ODER

PUTENMEDALLIONS

mit feiner Rahmbratensoße, dazu Kroketten *6 - Milch, Sellerie

ODER

„no-BEEF“ BURGER v

Sesam-Burger-Bun, bestrichen mit Guacamole, Grillgemüse, belegt mit NoBeef Patty, Salat, Tomate, Gurke, dazu Hash Brown Pommes *2,4,6 -Sellerie, Gluten, Soja, Milch, Sesam,

Gerste, Roggen, Hafer, Senf

NACHSPEISE

AFFOGATO AL CAFFÉ

Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso im Kännchen *8 - Milch, Ei

ODER

HEIÙE BEEREN

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten und Sahne *6,10 - Milch, Ei

Menü 1

Preis p.Pers

35,90 €

VORSPEISE

BEILAGENSALAT

gemischt *Milch, Senf, Sellerie, Nüsse, Gluten

ODER

CREMESUPPE

selbstgemachte Cremesuppe

(z.Bsp. Kartoffel-, Tomaten-, Pastinake-, Champignoncremesuppe) *Milch, Sellerie

HAUPTSPEISE

SCHWEINEBÄCKCHEN

geschmorte Bäckle mit Rotweinsöble_und Spätzle *6,10 - Milch, Senf, Sellerie, Ei, Gluten

ODER

CHAMPIGNON SCHNITZEL

zwei Stücke Schweine Schnitzel paniert; in Butterschmalz gebraten in hauseigener Panade, Spätzle und Champignonrahmsoße *4, Milch, Ei, Gluten

ODER

BÄRLAUCH TAGLIATELLE

Tagliatelle mit mediterranem Gemüse in Bärlauchsahnesoße * - Milch Gluten, Ei

NACHSPEISE

SCHOKOLADENTÖRTCHEN

Mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis *6, Milch, Ei, Gluten, Nuss, Soja

ODER

HEIßE BEEREN

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten und Sahne *6,10 - Milch, Ei

Menü 2

Preis p.Pers

37,90 €

VORSPEISE

BEILAGENSALAT

gemischt *Milch, Senf, Sellerie, Nüsse, Gluten

ODER

FLÄDLESUPPE

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Streifen von selbstgemachten
Kräuterpfannkuchen *Milch, Senf, Ei, Gluten

HAUPTSPEISE

ZWIEBELROSTBRATEN ^{220g}

mit Spätzlen, geschmälzten Zwiebeln und Rotweinsöble *6,10 - Senf, Sellerie, Gluten, Ei, Milch

ODER

SCHWARZWÄLDER CORDON BLEU

paniert in hauseigener Panade und gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und
Käse. In Butterschmalz gebraten dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise - *4, Milch, Ei,
Gluten

ODER

KÄSESPÄTZLE ALLGÄUER ART

Spätzle mit Sahne, Zwiebeln und Bergkäsemischung *Milch, Ei, Gluten

NACHSPEISE

APFELKÜCHLE

Apfelringe in Backteig frittiert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne *2,5 - Milch, Ei, Gluten

ODER

SCHOKOLADENTÖRTCHEN

Mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleeis *6, Milch, Ei, Gluten, Nuss, Soja

Menü 3

Preis p.Pers

43,90 €

VORSPEISE

BEILAGENSALAT

gemischt *Milch, Senf, Sellerie, Nüsse, Gluten

ODER

CREMESUPPE

selbstgemachte Cremesuppe

(z.Bsp. Kartoffel-, Tomaten-, Pastinake-, Champignoncremesuppe) *Milch, Sellerie

HAUPTSPEISE

ZWIEBELROSTBRATEN ^{220g}

mit Spätzlen, geschmälzten Zwiebeln und Rotweinsöble * 6,10 - Senf, Sellerie, Gluten, Ei, Milch

ODER

SCHNITZEL WIENER ART

paniert in hauseigener Panade und gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Käse. In Butterschmalz gebraten dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise - *4, Milch, Ei,

Gluten

ODER

SCHWEINEFILET

Schweinefiletmedallions auf einer Champignonrahmsoße mit Spätzle *6,7 - Gluten, Ei,

Milch, Sellerie

NACHSPEISE

APFELKÜCHLE

Apfelringe in Backteig frittiert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne *2,5 - Milch, Ei, Gluten

ODER

HEIßE BEEREN

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten und Sahne * 6,10 - Milch, Ei

Menü 4

Preis p.Pers

44,90 €

Kindermenü

VORSPEISE

FLÄDLESUPPE

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Streifen von selbstgemachten
Kräuterpfannkuchen *Milch, Senf, Ei, Gluten

HAUPTSPEISE

KINDER SCHNITZEL

Mit Pommes, Ketchup & Majo * Milch, Gluten, Ei

PUTENMEDAILLONS

mit feiner Rahmsoße, dazu Kroketten

*6 - Gluten, Milch, Sellerie

SCHNEEWITTCHEN

Spätzle mit Rahmsoße * 6, Milch, Gluten, Ei

NACHSPEISE

2 KUGELN EIS NACH WAHL

*Bourbon Vanille

Schalenfrüchte, Soja, Ei, Milch

*Strawberry Cream

Schalenfrüchte, Soja, Ei,

*Chocolate Chips (Schokoladeneis mit Stücken)

Schalenfrüchte, Ei, Milch, Soja

*Maple Walnuss

Schalenfrüchte, Soja, Ei, Milch, Walnüsse

*Salted Caramel

Schalenfrüchte, Soja, Ei, Milch

*Amarena Cream

Kindermenü

Preis p.Pers

20,90 €

**Hiermit erkläre ich, mich mit dem erstellten Veranstaltungsvertrag für den Datum:
_____ einverstanden. Ich habe die Hinweise für Veranstaltungen gelesen.**

Herr/Frau

Vorname: _____

Nachname: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Datum/Unterschrift: _____

Gemeldete Personenzahl: _____ zzgl .benötigen einen Kinderstuhl: _____

Ihr Preis:

+ Menü () _____ € p.Pers

+ Getränke nach Bestellung

Bitte tragen Sie die Personenanzahl mit Beachtung der Staffelung ein. Bis 7 Tage vor Veranstaltung können Sie diese Anzahl nochmals anpassen.