



Schlossbauernhof zu Stolzenroth



Hüttenabend auf dem Schlossbauernhof

Lassen Sie sich überraschen!

Der Schlossbauernhof wird ein Ort zum Träumen, Entspannen, Schlemmen & Feiern sein.

Ja nach Gruppengröße können Sie unsere gemütliche Scheune, den Q-Stall mit prasselndem Ofen oder die Stube mit Kachelofen buchen.

Genießen Sie schöne Stunden in gemütlicher Atmosphäre mit Ihrer Familie, Freunden, Mitarbeitern oder Kollegen.

Wir werden für Sie und Ihre Gäste die Räume nach Ihrer Sitzordnung bestuhlen, alle Tische werden dekoriert und mit Kerzen beleuchtet sein.

Menükarten fertigen wir gerne für Sie an.

Wir empfangen Ihre Gäste mit einem heißen Aperitif an unserer Glühweinbar mit Lagerfeuer im Hof des Schlossbauernhofes.

Heißer Weihnachtspunsch aus dem Hexenkessel, alkoholfreier Apfelpunsch von hauseigenen Äpfeln, auf Wunsch servieren wir auch Heißer Aperol

Anschließend servieren wir Ihnen und Ihren Gästen einen zünftigen Hüttenschmaus. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammen.





Hier unsere Zusammenstellung:

Hof-Menü

Selleriecremesuppe mit Apfel und Pumpernickel,
dazu reichen wir Hausbrot und Baguette

Ganserl aus dem Rohr mit Kraut und Knödeln
oder

Hirschroulade mit Waldpilzfüllung und Nuss-Spätzle
oder

Mixed Fisch vom Grill mit feinen Wintergemüwestreifen an Safransauce,
dazu Schlosskartoffeln

oder

Teigtaschen gefüllt mit Kastanien und Ricotta

Leckereien aus der Stolzenrother Weihnachtsküche

Stadl-Buffer

Vorspeisen am Buffet

Roastbeef, rosa gebraten mit Essig-Gemüse
Hausgemachte Pastetchen mit Preiselbeeren
Scheiberl von der Gänsebrust mit Walddorfsalat
Räucherfischplatte mit Apfelkren
Feldsalat mit gebratener Birne und Nüssen
Winterliche Salatvariation
mit Speck, Croutons und Kräutern
Verschiedene Brotsorten im Korb

Selleriecremesuppe mit Apfel und Pumpernickel



Hauptgänge am Buffet

Ganserl aus dem Rohr mit Kraut und Knödeln
Hirschroulade mit Walpilzfüllung und Nuss-Spätzle
Mixed Fisch vom Grill mit feinen Wintergemüwestreifen
dazu Schlosskartoffeln
Teigtaschen gefüllt mit Kastanien und Ricotta

Desserts am Buffet

Adventstiramisu
Lebkuchenmousse
Grand-Manier-Parfait mit Gewürzorange
Eisauswahl mit Winterfrüchten



Zu diesem Dinner empfehlen wir Ihnen folgende Tischweine:

Weißweine aus Franken

1,0 Ltr.

2016/17´er Iphofer Kronsberg, Müller-Thurgau € 18,00
Kabinett, halbtrocken, aromatisch, fruchtiges Bukett

2016/17´er Iphofer Burgweg, Silvaner € 18,00
Kabinett, trocken, aromatisch, feines Bukett

Handverlesene Rotweine vom Weingut Zang

0,75 Ltr.

2016´er Spätburgunder trocken, € 25,00
Sommeracker Katzenkopf
Sanfte Tannine, voller Geschmack Goldmedaille Franken

2016´er Domina trocken € 25,00
Sommeracher Katzenkopf
Duft nach Kirsch und Zartbitter, tiefrote Farbe, ein großer Rotwein!

und verschiedene Biersorten.

Die Feierlichkeit wurde kalkuliert von 17.00 Uhr bis 24.00 Uhr.
Gerne können wir für Sie eine Sperrstundenverlängerung arrangieren.

Der Schlossbauernhof steht Ihnen nicht exklusiv zur Verfügung!

Buchbar ab 20 Personen:

Pauschalpreis pro Person € 33,00

inkl. 19 % MwSt.

inkl. Räumlichkeiten, Gedecke,
Service, Menükarten, Laternen,
Feuerschale, Weihnachtsmenü

Pauschalpreis pro Person € 38,00

inkl. 19 % MwSt.

inkl. Räumlichkeiten, Gedecke,
Service, Menükarten, Laternen,
Feuerschale, Weihnachtsbuffet

Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet.



Auf Wunsch bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale
zu € 25,00 pro Person an (für 6 Stunden).

Die Pauschale beinhaltet Aperitif, Softdrinks, Heißgetränke, Biere
und 2 ausgewählte Tischweine.

Digestiv, Longdrinks und Cocktails sind nicht in der Pauschale enthalten
und werden nach Verbrauch abgerechnet.

Selbstverständlich sind wir Ihnen bei allem, was Sie zu einer Weihnachtsfeier benötigen,
beihilflich:

Buchung von Übernachtungen,
Buchung von Transfermöglichkeiten,
Musikalische Unterhaltung,
Rahmenprogramm
und vieles mehr!