

Gasthof  
**Spelsberg**  
Gastronomie mit Tradition

Individuelle Menüs für Ihre Familienfeier



# *Inhalt*

3 – Gang Festmenü	3
Klassisches Festmenü	4
4 – Gang Festmenü	5
Bayerisches Buffet	6
Rustikales Buffet	7
Rustikal Schlemmen	8
Kalt - warmes Buffet	9
Brunch Buffet	10
Burger Buffet	11
Regionales Grillbuffet	12
Feinschmecker Grillen	13
Unsere Leihartikel	14
Unsere Getränkepauschale	15
FAQs	16

## *3 - Gang - Festmenü*

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit  
frischem Baguette

\* \* \* \*

Medaillons vom Rinderfilet- und Schweinefilet an einer  
Cognacrahmsauce mit einer Riesengarnele,  
Bündchen von Speckbohnen  
und Kartoffelgratin

\* \* \* \*

Bayrisch Creme mit Himbeermark

pro Person 52,50 €

# *Klassisches Festmenü*

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, geräuchertem  
Forellenfilet und Matjesfilet mit Zwiebelringen  
Sahnemeerrettich, Toast und Butter

\* \* \* \*

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

\* \* \* \*

Braten aus der Wildschweinkeule mit Pfifferlingrahmsauce  
Schweinelendchen in Calvadosrahmsauce mit  
Gemüseplatten von Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten

\* \* \* \*

Himbeerparfait mit frischen Früchten

pro Person 59,50 €

# 4 - Gang - Festmenü

Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs

\*\*\*\*

Kräutercremesuppe

\*\*\*\*

Braten aus der Rehkeule in Pfifferlingrahmsauce,  
Williams Birne mit Preiselbeeren  
Rosenkohl, Karotten und Speckbohnen  
Herzoginkartoffeln

\*\*\*\*

Kleiner Pfannkuchen mit  
Vanilleeis

pro Person 55,50 €

# *Bayerisches Buffet*

Frisch gebackene Laugenbrezeln

\* \* \* \*

Nürnberger Bratwürstchen und  
Stäbchenfleisch aus der Haxe,  
Leberkäse mit süßem Senf  
Sauerkraut mit Kartoffelpüree  
Röstzwiebeln  
Krautsalat und Blattsalate

\* \* \* \*

Dessertglas Variation

pro Person 35,50 €

# *Rustikales Buffet*

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

\*\*\*\*

Honigmelone mit Knochenschinken  
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen

\*\*\*\*

Gebackener Schweineschinken (warm)  
Kleine Schnitzel und Hackballen  
Pikanter Rindfleischsalat

\*\*\*\*

Hausmacher Blut-, Leber- und Mettwurst  
Kleine Sülzen  
Bratkartoffeln in der Gusspfanne

\*\*\*\*\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat

\*\*\*\*

Vanillepudding mit Himbeersauce

pro Person 46,50 €

# *Rustikal Schlemmen*

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

\*\*\*\*

Honigmelone mit Knochenschinken  
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen

\*\*\*\*

Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce  
Cocktail von Tiefseeshrimps

\*\*\*\*

Gebackener Schweineschinken (warm)

\*\*\*\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Gurken, Tomaten

\*\*\*\*

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

\*\*\*\*

Variation von Dessertgläschen

pro Person 51,50 €



# *kalt - warmes Buffet*

ab 30 Personen

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

\*\*\*\*

Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce  
Cocktail von Tiefseeshrimps  
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Honigmelone mit Knochenschinken

\*\*\*\*

Argentinisches Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit  
Remouladensauce und Bratkartoffeln

\*\*\*\*

Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen  
Medaillons vom Schweinefilet

\*\*\*\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat

\*\*\*\*

Große Käseauswahl  
Vanillepudding mit Himbeersauce  
Parfait und frisches Obst

pro Person 59,90 €

# *Brunch Buffet*

gemischte Wurstplatte, geräucherter Lachs mit Sahne-  
Meerrettich, luftgetrockneter Schinken

\*\*\*\*

gemischte Käseplatte

\*\*\*\*

Marmelade, Honig und Nutella

\*\*\*\*

Kräuterrührei

\*\*\*\*

krosse Baconstreifen, Mozzarella und Kirschtomaten mit  
Basilikumpesto

\*\*\*\*

Bauernsalat mit Gurke, Tomate und Paprika

\*\*\*\*

Lasagne

\*\*\*\*

Müsli, Obstsalat der Saison, Sahnejoghurt

\*\*\*\*

Brotkorb und Butter

pro Person 35,90 €

# *Burger Buffet*

Frisch Gebackene Burger Brötchen

Regionale Burgerpatties von Bruchbachbeef aus Herscheid

Alternativ bieten wir ein Crispy-Chickenpatty an\*

Belegen Sie Ihren Burger nach Belieben mit:

Salat, Tomate  
Gurke, Mais  
Zwiebeln, Jalapeños  
Tortillachips, Käse  
Bacon

Dips und Saucen:

Ketchup  
Mayonnaise  
Burgersauce  
Sauerrahm  
BBQ-Sauce

Dazu servieren wir:

Pommes  
Süßkartoffelpommes  
Kartoffelecken

\*\*\*\*

Variation von Dessertgläschen

pro Person 39,50 €

# *Regionales Grillbuffet*

Brotkorb mit Kräuterquark,  
Butter und BBQ Sauce

\*\*\*\*

Bratwurst

\*\*\*\*

Eingelegter Schweinenacken nach Art des Hauses

\*\*\*\*

Steaks aus der Putenbrust

\*\*\*\*

Blattsalate und Krautsalat

\*\*\*\*

Kräuterdrillinge

\*\*\*\*

Dessertgläschen

pro Person 38,50 €

# *Feinschmecker Grillen*

Brotkorb mit Kräuterquark,  
Butter und BBQ Sauce

\*\*\*\*

Spanferkelrücken

\*\*\*\*

Bratwurst

\*\*\*\*

Rinderfilet

\*\*\*\*

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

\*\*\*\*

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*

Gegrillte Erdbeer-Marshmallow Fruchtspieße  
mit Eis Auswahl

pro Person 46,50 €

## *Unsere Leihartikel*

Wir bieten Ihnen alles, was Sie für eine gelungene Feier benötigen.

Musik Box (Harmann Kardon)	25,00 €
JBL Partybox 710	60,00 €
Popcornmaschine	30,00 €
Stehtisch	15,00 €
Bierzeltgarnituren	25,00 €
Feuerschale mit Holz	50,00 €
Beamer	30,00 €
Leinwand	15,00 €
Flip Chart incl. 10 Blatt Papier	15,00 €

## *Unsere Getränkepauschalen*

### **Grundpauschale - (Verlängerung möglich)**

Sektempfang

2 Weine zur Wahl

Krombacher Pils vom Fass & alkoholfreies Pils

Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Sprite, Kaffeespezialitäten, Tee

**€ 39,50 pro Person**

### **Zusätzlich buchbar**

Alle Biersorten (Meisels Weizen, Weizen alkoholfrei , Fränkisches Landbier) in der Pauschale:

**+€ 7,00 pro Person**

Drei Spirituosen (siehe Auswahl unten): **+€ 9,00 pro Person**

Longdrinks (drei Sorten): **+€ 14,00 pro Person**

### **Spirituosen:**

Ramazotti, kleiner Feigling, Obstler, Jubiläums Aquavit, Vodka, Ouzo, XuXu, Berentzen Likör, Sambuca

Oder auf Anfrage auch alle anderen.

### **Spirituosen für Longdrinks:**

Aperol, Wodka, Osborne, Jim Beam, Bacardi, Gin, Havana Club, Jägermeister

Oder auf Anfrage auch alle anderen.

### **Information**

Die Preise der Getränkepauschalen gelten für 7 Stunden. Ab der 8. Stunde berechnen wir je angefangene Stunde ab € 5,00 - € 8,50 pro Anfangsgästekostenzahl oder alternativ nach Verbrauch. Kinder von 0 - 4 Jahren ohne Berechnung, Kinder von 5 – 9 Jahren € 18,00, Kinder von 10 - 15 Jahren € 21,00.

Gern können Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen, wir berechnen € 18,50 Korkgeld pro Flasche.



### **Raummiete**

für Stellen des Raumes,  
Tischdecken, Kerzen...

150 € Blockhaus,

350 € Saal

### **Stoffservietten**

1 € pro Serviette als  
Reinigungsentschädigung

### **Können wir unseren eigenen Kuchen mitbringen?**

Ja, hierfür nehmen wir eine  
Pauschale in Höhe von  
3,50 €

### **Korkgeld**

Pro 0,75 l beträgt das  
Korkgeld 18,50 €

### **Feuerwerk**

Leider ist die Durchführung  
eines Feuerwerks bei uns  
nicht möglich.

### **Veranstaltungsende**

Gerne können Sie bei uns  
bis 3 Uhr nachts feiern. Ab  
01 Uhr zzgl. 150 € pro  
Stunde

### **Verschmutzung des Raumes**

Bei grober Verschmutzung  
der Veranstaltungsräume  
durch z.B. Konfettikanonen,  
Reis, Luftschlangenspray  
usw. berechnen wir einen  
erhöhten Reinigungs-  
aufwand von 450 €

### **Änderung der Personenzahl**

#### Weniger Personen:

Bis 14 Tage vor der  
Veranstaltung: kostenlos  
Danach berechnen wir die  
vorab angemeldete  
Personenzahl

#### Mehr Personen:

Bis zu 5 Personen ist dies  
immer möglich. Darüber  
hinaus bis spätestens 3  
Tage vor Veranstaltung  
möglich.