

Veranstaltungsmappe



Landgasthaus „Texelhof“



**... damit auch Ihr Tag
zu etwas
Besonderem
wird !**



Lieber Gast, liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Auf den folgenden Seiten informieren wir Sie über die vielfältigen Möglichkeiten, die Ihnen der Texelhof bietet, um Ihre Feier bzw. Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Gerne unterstützen und beraten wir Sie bei der Durchführung und stehen Ihnen mit unserer Erfahrung von mehr als 30 Jahren sowie Rat und Tat zur Seite.

Sollten Sie hier nicht das finden, was Sie sich vorgestellt haben, teilen Sie uns bitte Ihre besonderen Wünsche mit. Im Rahmen unserer Möglichkeiten setzen wir diese sehr gerne für Sie um.

Mit unserer Erfahrung, unserem Können und unserer Servicequalität machen wir Ihre Veranstaltung – von der Geburtstagsfeier, über Jubiläen und Geschäftsessen bis hin zu Partys und Hochzeiten – zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Herzliche Grüße

Das Team vom Landgasthaus „Texelhof“

Unsere neue Veranstaltungsmappe ist gültig ab 01.05.2021. Alle vorhergehenden Mappen verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.



Inhaltsverzeichnis:

	Seite
Allgemeines	
• Unsere Räumlichkeiten	4
Unser Speisenangebot	
• Unsere Buffets ab 30 Personen	5 – 17
○ Erläuterung Einzelabrechnung	6
• Unsere „all inclusive“ Buffets	18 – 26
○ Das kleine 1x1 der „All inclusive“-Feier	19
○ Getränkeübersicht „all inclusive“	20
• Unsere Menüs	27 – 34
• Fingerfood & Snacks	35 – 37
• Weihnachten	38 – 41
Sonstiges	
• Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGBs)	42 – 45



Unsere Räumlichkeiten

- Restaurant „Domblick“: maximal 60 Personen
 - + Terrassennutzung
- „Lahntal“: maximal 65 Personen
 - + Terrassennutzung
- „Gemütlich' Eck“: maximal 25 Personen
 - + Terrassennutzung
- Die Räume lassen sich – je nach Personenzahl – miteinander kombinieren.
- Die maximale Personenzahl für Veranstaltungen/Feierlichkeiten beträgt 150 Personen.



Unsere Buffets ab 30 Personen





Erläuterung der Einzelabrechnung

€ pro Person

Sektempfang (Zeitraum: ca. 1 Stunde)

- beinhaltet: Sekt Hausmarke „Schloß Biebrich“, Orangensaft (auf Wunsch Apérol, Hugo, Kir Royal)
- Bereitstellung von Stehtischen mit Hussen 9,50

Eindecken:

- Tischdecke, Tischband, Servietten (Farbe nach Wahl), Kerzen, verschiedene Dekoartikel (z.B. Glasnuggets, Bastbällchen), Bestecke, Gläser, Wasserkühler, Tische stellen usw.
 - Preis ohne frische Blumen 6,50
- Gerne kümmern wir uns um frische Blumen (einzeln oder Gestecke)
 - Rechnung wird von Ihnen separat bezahlt

Stuhlhussen (weiß) 5,50

Kaffeegedeck (beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao)

- Teller, Tassen, Kuchengabeln, Milch, Zucker, Süßstoff 8,50
- Kuchen kann mitgebracht werden.
- Wir bestellen auch gerne Kuchen und stellen diesen separat in Rechnung.

Die Getränke werden einzeln berechnet – je nach Verbrauch



Festtagsbuffet

Geflügelvariation

Putenfilet auf Obst, Hähnchenbrust in Buttermandeln, gegrillte Hähnchenkeulen, Chicken Wings, Putenmedaillons in Sesam

Kalte Bratenvariation

Kleine Schnitzelchen, Minihackbällchen, gegrillter Schweinrücken, Schinkenröllchen mit Spargel, Parmaschinken mit Melonenschiffchen, gefüllte Eier mit Sauce Remoulade

Fischvariation

Geräucherte Forellenfilets, Graved Lachs, Räucherlachs, Makrelenfilets, gegrillte Scampi

Saucen

Sahnemeerrettich, Aioli-Dip, Remoulade

Salatbuffet

Vegetarischer Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat, Waldorfsalat, gemischter grüner Salat mit Croûtons

Warme Gerichte

Schweinemedailons mit Apfelstücken in Calvadoscrème, dazu Kartoffelgratin und bunte Gemüseplatte der Saison

Lachsfilet in Limonencrème
mit Bandnudeln

Dessert

Schwarzwälder Kirschcrème mit Vanillesauce

Käsebrett mit verschiedenen Sorten
mit viel Obst garniert und Brotauswahl

- ab 30 Personen
- Buffetpreis ohne Getränke, Eindecken und Sektempfang: 39,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Kann auch als „all inclusive“ bestellt werden



Geburtstagsbuffet

Kalte Vorspeisen

Tomate-Mozzarella-Platte
Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Honigmelone mit Parmaschinken
Brotauswahl

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet „Försterin“ mit Champignonrahmsauce
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Rinderschmorbraten in feiner Sauce
Kartoffelgratin, Butterspätzle, Kartoffelknödel
Rosenkohl „Großmutter Art“, Erbsen-Möhren-Gemüse, Blumenkohlröschen,
Sauce Hollandaise

Salat

Feldsalat mit Croutons, Vierjahreszeitensalat
Joghurdressing, Essig-Öl-Dressing
Brotauswahl

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat

- ab 30 Personen
- 38,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden.



Grillbuffet

Kalte Vorspeisen

verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings
Tomate-Mozzarella mit fr. Basilikum
gegrilltes Gemüse
Vitello Tonnato
frisches Baguette

Hauptgerichte vom Grill

BBQ-Hähnchenspieße
Käsegriller / Bratwürste
Lachsfilet / Kräuterbutter
Argentinische Steakhüfte

Maiskolben
diverse Grillsaucen
Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Antipastisalat

Desserts

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Pralinen-Mousse

- ab 30 Personen
- 37,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden



Buffet Sizilien – im Süden zu Hause

Mediterrane Vorspeisen

eingelegte Oliven mit Schafskäse, Peperoni, Auberginen
gegrillte Paprika mit Zwiebeln, Zucchini
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kräutern)
Insalata Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)
Mailänder Kartoffelsalat mit Tomaten und Schinken
Pastasalat „Mediterranea“
Gemischter Italienischer Salat mit Schinken und Käse

Brotauswahl

Bunter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen und Ciabatta
Aioli-Dip und Basilikumpesto

Hauptgerichte

Italienisches Schnitzel „Milanese“ mit Tomaten-Basilikumsauce
Involtini vom Hähnchen mit Oliven, Paprika und Schafskäse gefüllt
Kräutergnocchi
Tagliatelle mit Kräutern
Bunte Gemüseplatte mit Zucchini, Broccoli, Paprika

Desserts

Cappuccinocreame mit Vanillesauce
Italienische Käseauswahl mit Obst garniert
Brotauswahl

- ab 30 Personen
- 36,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden.



Hessisches Buffet

Suppe

Hessische Gemüsesuppe
(quer durch den Garten)

Kalte Vorspeisen

gekochte Eier mit „Frankfurter Grüne Sauce“
saftige Schinkenröllchen mit Spargel
gefüllte Eier im Salatbett
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
Hackfleischbällchen
bunte Salate
reichhaltiger Brotkorb und Butter

Hauptgerichte

gekochtes Rindfleisch mit „Frankfurter Grüne Sauce“
Knuspriger Grillschinken mit Dunkelbiersauce
Sahnegeschnetzertes mit frischen Champignons

Kartoffelgratin, Reis, Butterspätzle

Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise

Desserts

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

- ab 30 Personen
- 34,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden.



Gutsherrenbuffet

Kalte Vorspeisen

Bauernsülze mit Sauce Remoulade
Handkäs' mit Musik
Hackepeterschweinchen mit Zwiebeln
kleine Frikadellen
Senf, Gürkchen,
rustikale Bauernbrote

Hauptgerichte

Rindersaftgulasch mit Kartoffelknödel
Pellkartoffeln mit Kräuterquark
Gegrilltes Kassler auf Sauerkraut

Salate

Wachsbrechbohnenalat
Eiersalat
Gemischte grüne Blattsalate mit Joghurtdressing

Desserts

Streuselkuchen
Schokoladenpudding

- ab 30 Personen
- 31,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden.



Italienisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Antipasti-Auswahl
Honigmelone mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Essig
Gemischte Salatplatten mit Gurken, Tomaten, Karotten, Radieschen und Kresse
mit Joghurt- und Kräuterdressing
Verschiedene Sorten ofenfrisches Baguette

Hauptgerichte

„Jägerpfanne“
Filet vom Schwein mit frischen Champignons und grünem Pfeffer in Rahm mit Reis
„Italienische Nudelpfanne“
Bandnudeln mit frischem Lachs und Broccoliröschen in Sahnesauce
Spaghetti „Arabiata“
Spaghetti „Pesto“
Italienische Lasagne „Bolognese“

Desserts

Tiramisu
Käsevariation mit frischem Obst
Baguette

- ab 30 Personen
- 34,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden.



Brunch Buffet

Warme Speisen

Rührei
Nürnberger Würstchen
gebratener Bacon

Kalte Speisen

Aufschnitt-Platte mit Salami, Schinkenwurst,
Schwarzwälder Schinken, gekochtem Schinken, Lachsschinken
verschiedene Käsesorten (Gouda, Butterkäse, Edamer, Maasdamer)
Nutella, Honig, Konfitüren
Brot, Brötchen, Vollkornbrötchen, Butter

Tomate-Mozzarella-Platte
frische Blattsalate der Saison
zum selber Zusammenstellen: Tomaten, Gurken, Paprika, Mais
und Zwiebeln dazu zwei leckere Dressings

Warmes zur Mittagszeit

Penne in Tomatensauce mit frischem Basilikum
Putengeschnetzeltes mit Basmati Reis
Krustenbraten mit Kartoffelgratin
Erbsen mit Möhrchen und Sauce Hollandaise

Desserts

Vanillepudding
Schokoladenpudding

- ab 30 Personen
- 29,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden.



Mediterranes Buffet

Kalte Vorspeisen

verschiedene Antipasti
marinierte Oliven
Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Mediterran gewürzte Hackbällchen
Baguette und Kräuterbutter

Hauptgerichte

Mediterranes Hähnchenbrustfilet auf Gemüse
Atlantik-Wildlachsfilet in Dillrahmsauce
Basmati Reis,
Rosmarin-Schwenkkartoffeln

Salate

Bunte gemischte Salatplatte mit Olivenöl und Balsamico Essig
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico
Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse

Desserts

Panna Cotta mit Himbeersauce
Mousse au Chocolat

- ab 30 Personen
- 34,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden.



Buffet für Anspruchsvolle

Kalte Vorspeisen

Gemischte Bratenplatte mit Sauce Remoulade

Variationen vom Fisch

Räucherlachs, Forellenfilets, Garnelenspieße
Sahnemeerrettich, Baguette und Butter

Salate

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse
Coleslaw Salat, Waldorfsalat

Hauptgerichte

Argentinisches Rinderfilet in Pfefferrahmsauce
Putenbraten in Rahmsauce
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Broccoli und Blumenkohl, dazu Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Butterspätzle,
Basmati Kräutereis

Desserts

Mousse au Chocolat
Crème Brûlée

Zu späterer Stunde

Gemischte Käseplatte mit Tomate-Mozzarella
mit Obst garniert, Baguette

- ab 30 Personen
- 42,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden.



Vegetarisches Buffet

Salate und Vorspeisen

Frische Blattsalate der Saison
zum selber Zusammenstellen: Tomaten, Gurken, Paprika, Mais
und Zwiebeln mit zwei leckeren Dressings

Griechischer Salat mit Schafskäse
gefüllte Eier
fein garnierte Käseplatte mit verschiedenen Köstlichkeiten
Gefüllte Weinblätter mit Reis

Hauptspeisen

Penne in Tomaten-Basilikum-Sauce
Linsen-Lasagne,
gefüllte Paprika
Leipziger Allerlei mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin

Desserts

Panna Cotta mit Himbeersauce
Frische Obstplatte

- ab 30 Personen
- 29,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden.



Unsere „All inclusive“ - Angebote





Das kleine 1x1 der „All inclusive“-Feier:

Unsere „All inclusive“-Angebote beinhalten folgende Leistungen:

- unsere hellen Räume
- unsere Servicemitarbeiter*innen
- Tische stellen und eindecken sowie Stehtische mit Hussen
- Deckchen, Aschenbecher, Teelichter
- Endreinigung bei normaler Verschmutzung
- keine Raummiete und keine Nachtzuschläge für unsere Mitarbeiter*innen
- kein Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und/oder Hochzeitstorten

„All inclusive“ heißt bei uns im Texelhof auch tatsächlich „alles inklusive“. Theoretisch könnten Sie sich bereits am Vortag Ihrer Veranstaltung die Rechnung selbst schreiben. Denn bei uns gibt es kein „Kleingedrucktes“.

Anzahl der Gäste

Zehn Tage vor der Veranstaltung sollten Sie uns bis 15 Uhr die endgültige Personenanzahl nennen. Das ist die Grundlage für die Abrechnung. Erwarten Sie nach diesem Zeitpunkt doch mehr Gäste als angemeldet sind, dann werden diese gesondert verrechnet.

Beginn der Veranstaltung

Unsere „All inclusive“-Pauschalen basieren auf einer Veranstaltung, die über einen Zeitraum von acht Stunden läuft. Genügend Zeit für ein ausgiebiges Fest.

Die kleinen Gäste

Für Kinder von vier bis 12 Jahren berechnen wir 50 Prozent des Pauschalpreises.

Bitte vermerken Sie die Kinder vorab bei der Gästeliste und geben Sie das Alter entsprechend an.

Damit keine Langeweile und kein Unmut bei den kleinen Gästen aufkommen, stellen wir Ihnen gerne Reisebettchen, Wickelmöglichkeit, Malsachen, Bausteine sowie eine Auswahl an Spielen kostenlos zur Verfügung.

Musiker, Konditoren und sonstige Dienstleister

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung empfehlen wir Ihnen gerne Musiker, Konditoren oder andere Dienstleister. Sprechen Sie uns einfach an.

Musik

Musik darf bei uns im Texelhof bis 2.00 Uhr morgens gemacht werden. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie andere Wünsche haben.



Getränkeübersicht „all inclusive“

Erfrischungsgetränke

- Mirinda
- 7up
- Pepsi Cola, Pepsi Cola light
- Apfelsaftschorle
- Säfte (Apfel, Orange)
- Bitter Lemon
- Gerolsteiner Mineralwasser

Sekt (Hausmarke)

- „Schloss Biebrich“ trocken

Weine

- Hallgartner Würzgarten, Riesling, mild (Rheingau)
- Volk Riesling, halbtrocken (Mittelrhein)
- Oestricher Doosberg, Riesling, trocken, (Rheingau)
- Blauer Portugieser, Weißherbst, QbA, trocken (Pfalz)
- Spätburgunder Rosé, QbA, trocken (Pfalz)
- Dornfelder Rotwein, mild (Pfalz)
- Spätburgunder, trocken, (Pfalz)

Kaffee/Tee/Schokolade

- Espresso
- Cappuccino
- Café Crème
- Latte Macchiato
- Milchkaffee
- Tasse Schokolade
- Glas Tee

Biere

- König Pilsener vom Fass
- Benediktiner Hefeweizen vom Fass
- Radler
- Radler Weizen
- Cola Bier
- Cola Weizen
- König Pilsener alkoholfrei
- Benediktiner Weizen alkoholfrei
- Malzbier

Weinbrand/Schnäpse

(eine Auswahl von 3-4 Sorten nach vorheriger Absprache)

- Asbach Uralt
- Obstler
- Grappa

Klare

- Doppelkorn
- Malteser Aquavit
- Ouzo

Kräuter

- Fernet Branca
- Jägermeister
- Ramazotti

Liköre

- Baileys
- Sambuca



Traditionelles Buffet

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Nudeln und Gemüse

Salate

Tomatensalat, Gurkensalat, Bauernsalat,
3 verschiedene Blattsalate
mit 2 verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

Rinderschmorbraten
mit dunkler Bratensauce
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
Hähnchenbrustfilet „indisch“ mit Curryfruchtsauce

Kartoffelknödel, Butterspätzle, Krokette
Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren, Rotkohl
Sauce Hollandaise

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Imbiss zu später Stunde

bunte Käseauswahl mit Obst garniert
Partybrötchen und Butter

- „All inclusive“-Preis: 82,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Buffetpreis: 42,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Räumlichkeiten, Sektempfang, Getränke, Eindecken etc.: 40 Euro pro Person (inkl. MwSt.)



Exklusives Buffet

Kalte Vorspeisen

Antipastivariation mit gegrillten Auberginen und Zucchini
eingelegte Oliven, Champignonköpfe, Cocktailtomaten gefüllt mit Frischkäse
rote und grüne Pepperoni

Fischvariation von Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
Shrimpscocktail, Garnelenspieße, Flusskrebssalat „Exotisch“
Heilbutthappen

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Honigmelone mit Serranoschinken
3 verschiedene Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings
gemischtes Baguette

Hauptgerichte

frisch gegrilltes Filetsteak vom Rind
Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce
Lachsfilet auf Blattspinat und Champagnersauce
Medaillons vom Schweinefilet „Hubertus“
mit gebratenen Waldpilzen und Sauce Bernaise

gelbe Tagliatelle, Basmati-Reis, Nusskartoffeln, Röstitaler
Broccoliröschen mit Mandelbutter, Böhnchen im Speckmantel

Desserts

Campari-Orangencrème, Crème Brûlée
Panna Cotta mit Dessertkirschen

Imbiss zu später Stunde

Internationale Käsevariation, fein garniert mit Obst
verschiedene Sorten Baguette

- „All inclusive“-Preis: 95,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Buffetpreis: 55,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Räumlichkeiten, Sektempfang, Getränke, Eindecken etc.: 40 Euro pro Person (inkl. MwSt.)



American BBQ-Buffet

Kalte Vorspeisen

Gefüllte getrocknete Tomaten, gefüllte Champignons
Chili Sweaters, marinierte Oliven, marinierter Feta-Schafskäse

Hauptgerichte vom Grill

Spare Ribs
Marinierte Rindersteaks
Marinierte Schweinesteaks
Grobe Bratwurst
Lachsfilet

Beilagen

Country Potatoes
Baked Potatoes mit Sour Cream
Maiskolben in Butter
Coleslaw Salat
Griechischer Salat mit Schafskäse

Dips

Kräuterbutter, Aioli-Dip, Barbecue-Dip

Desserts

Cheesecake
New York Jello (Rote Grütze) mit Vanillesauce

- „All inclusive“-Preis: 82,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Buffetpreis: 42,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Räumlichkeiten, Sektempfang, Getränke, Eindecken etc.: 40 Euro pro Person (inkl. MwSt.)



Buffet „Klassik & Exotik“

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Kalte Vorspeisen

Geräucherter Lachs, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Cocktail von Meeresfrüchten
Roastbeef mit Sauce Remoulade, Honigmelone mit Parmaschinken
Bunte Salatplatte
gemischtes Baguette

Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillons im Kräutermantel mit feinem Cognacrahm
Norwegischer Lachs in Orangen-Pfeffer-Butter gebraten
Rinderfilet mit Burgundersauce und Kartoffelgratin
Gemüselasagne
Butterspätzle, Bandnudeln, Basmati- Reis
Zucchini Gemüse, Mondialpfanne, Zuckerschoten

Desserts

Bayrischcreme,
Obstsalat mit Amaretto und gerösteten Mandeln

Zu späterer Stunde

Currywursttopf mit Baguette

- „All inclusive“-Preis: 89,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Buffetpreis: 49,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Räumlichkeiten, Sektempfang, Getränke, Eindecken etc.: 40 Euro pro Person (inkl. MwSt.)



Buffet „Für verwöhnte Gaumen“

Suppe

Festtagssuppe

Kalte Vorspeisen

Geräucherter Lachs und geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Schinkenröllchen mit Stangenspargel, Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Cocktail von Meeresfrüchten
Bunte Salatplatte mit ofenfrischem Baguette

Hauptgerichte

Hirschkeule in Wacholderrahm mit Blaukraut und hausgemachten Semmelknödeln
Schweinefilet im Kräutermantel mit Thymiansauce
Lachsfilet in Hummerrahm mit wildem Reis
Steinpilzrisotto

Desserts

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Apfelstrudel mit Vanillesauce

zu späterer Stunde

Internationale Käsespezialitäten
gemischte Baguettes

- „All inclusive“-Preis: 85,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Buffetpreis: 45,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)
- Räumlichkeiten, Sektempfang, Getränke, Eindecken etc.: 40 Euro pro Person (inkl. MwSt.)



Grillbuffet Mediterran

Fischvariationen

Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilets
Garnelen-Spieße, Sahnemeerrettich

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato Bianco (hauchdünne Scheiben von der Putenbrust mit Thunfischsauce)
Eingelegte Oliven mit Schafskäse, Peperoni, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini,
gefüllte Peperoni mit Frischkäse
Insalata Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)
Carpaccio vom Parma-Schinken mit Parmesanspänen
Baguette, Ciabatta

Salate

Mediterraner Pastasalat, Farmersalat, Crevettencocktail, Thunfischsalat,
bunte Blattsalate mit Tomaten und Gurken, Rohkostplatte mit Dip

Dips

Aioli-Dip, Kräuterbutter, Senf, Barbecue-Dip

Hauptspeisen

Rindswürstchen, marinierte Rindersteaks Hähnchenspieße mit Ananas, mediterrane Speiße
vom Schweinefilet, marinierte Schweinenackensteaks,
Marinierte Lachsfilets und Scampi-Spießchen
Grilltomaten, mediterranes Grillgemüse
Schafskäse mit frischen Kräutern im Alupäckchen, Rosmarinbratkartöfelchen

Desserts

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu
Espressocrème und Stracciatellamousse

- „All inclusive“-Preis: 87,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- Buffetpreis: 47,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- Räumlichkeiten, Sektempfang, Getränke, Eindecken etc.: 40 Euro pro Person (inkl. Mwst.)



UNSERE MENÜS





Menü-Vorschlag 1

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Salat

Salatteller

Hauptgericht

Rinder- und Schweinebraten mit dunkler Bratensauce

Kartoffelknödel
Butterspätzle

Rotkohl
Leipziger Allerlei

Dessert

Helles und dunkles Mousse

- ab 30 Personen
- 36,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- Service am Tisch



Menü-Vorschlag 2

Suppe

Broccolicremesuppe

Vorspeise

Honigmelone mit Serranoschinken

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet“ indisch“ mit Curryfruchtsauce
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce

Basmati-Reis
Kroketten

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

- ab 30 Personen
- 38,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- Service am Tisch



Menü-Vorschlag 3

Suppe

Italienische Minestrone

Vorspeise

Gemischte Antipasti-Auswahl mit Baguette

Hauptgericht

Kleine Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce

Butterspätzle
Kroketten

Marktgemüse

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube

- ab 30 Personen
- 37,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- Service am Tisch



Menü-Vorschlag 4

Suppe

Lachscremesuppe

Vorspeise

Bunter Salatteller

Hauptgericht

Filet-Trio mit Rinder-, Schweine- und Hähnchenbrustfilet
Rotweinjus und Pfefferrahmsauce

Mediterranes Grillgemüse

Gnocchis
Rösti-Taler

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtmark
Mousse au Chocolat

- ab 30 Personen
- 42,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- Service am Tisch



Menü-Vorschlag 5 (vegetarisch)

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Tomate-Mozzarella
Tortilla-Röllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten

Baguette

Hauptspeisen

Tortellini mit Gorgonzola-Sauce

Süßkartoffel-Linsen-Curry

Auberginenschiffchen gefüllt mit Pilzen und mit Käse überbacken
Tomatensauce

Desserts

Mascarponecreme mit Pfirsich
Mousse au Chocolat

- ab 30 Personen
- 34,90 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- Service am Tisch



Verschiedene Menüvarianten

Sie haben selbstverständlich auch die Möglichkeit, sich Ihr Wunsch-Menü selbst zusammenzustellen.

Und so funktioniert's:

1. Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen vorab eine Suppe – beispielsweise eine Markklößchensuppe. (alle Gäste gleich)
2. Danach bieten wir einen bunten Salatteller an. (alle Gäste gleich)
3. Den Hauptgang wählen Sie bitte aus nachfolgenden Vorschlägen aus (entscheiden Sie sich für vier verschiedene Gerichte) (jeder Gast nach Wahl)
4. Dessert: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube (alle Gäste gleich)

- Menüpreis: 39,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)



Auswahl Hauptgerichte

Wählen Sie bis zu vier Hauptgerichte aus.

Fleischgerichte

1. Rumpsteak mit Kräuterbutter und Zwiebeln, Kroketten
2. Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Ananas und Käsesauce, Basmati-Reis
3. Schweineschnitzel mit Champignonsauce und Steakhouse Pommes
4. Schweinefiletmedaillons „Försterin“ mit frischen Champignons in Rahm und Butterspätzle
5. Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce und Basmati-Reis

Wildgerichte

6. Hirschgulasch „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne
Butterspätzle

Fischgerichte

7. Lachsfilet mit Schnittlauchsauce
Bandnudeln
8. Zanderfilet mit Weißweinsauce
Bandnudeln

Vegetarisches Hauptgericht

9. Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsauce
und Basmati-Reis



Fingerfood & Snacks





Canapés

(zur Begrüßung oder zum Sektempfang)

belegt mit:

Gekochtem Schinken und Ananas

Feinem Lachsschinken und Gürkchen

Hamburger Zwiebelmett, garniert

Feinsten Schweinemedallions und Garnitur

Räucherlachs und Meerrettich

Mild geräuchertem Forellenfilet

Zarter Putenbrust und Obstgarnitur

gegrilltem Roastbeef und Garnitur

Würzigem Brikäse und Obstgarnitur

Schweinebraten fein garniert

- ab 20 Personen
- pro Stück: 2,90 Euro (inkl. MwSt.)



Snacks

Variation von verschiedenen Käsesorten mit Obst garniert

9,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)

Currywurst-Topf mit Baguette

6,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)

Leberkäse mit Brötchen, Senf und Ketchup

5,90 Euro pro Person (inkl. MwSt.)

hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette

(1 Portion = 2 Tassen)

9,50 Euro pro Person (inkl. MwSt.)

Variationen von verschiedenen Blechkuchen (Kirsche, Apfel, Zwetschge und Beeren)

7,90 Euro pro Person (inkl. MwSt.)

Hinweis:

Kann nur in Verbindung mit einer Veranstaltung im Haus
(z.B. für Chor, Sportverein etc.) bestellt werden.



WEIHNACHTEN





Weihnachtsbuffet 1

Suppe

Fränkische Festtagssuppe
mit Flädle und Markklößchen

Hauptgerichte

Ofenfrische Gänsebrust mit Orangensauce
Lachsfilet auf Blattspinat mit Zitronengrassauce
Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce

Beilagen

Apfelblaukraut
Kartoffelknödel
Petersilienkartoffeln
Mandelreis

Desserts

Zimt mousse
Apfelstrudel

- ab 30 Personen
- 39,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden



Weihnachtsbuffet 2

Suppe

Fränkische Festtagssuppe
mit Flädle und Markklößchen

Vorspeisen

Würzig gebratene Hähnchenteile,
Melonenschiffchen mit Kernschinken
Schinkenröllchen mit Stangenspargel,
kalter Braten mit Sauce Remoulade

Salatbuffet

Bunte Salatplatte und Baguette

Hauptgerichte

Ofenfrische Gänsebrust mit Orangensauce
Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce
Seelachsfilet in Hummersauce

Beilagen

Duo von Semmel- und Kartoffelknödeln
Basmati-Reis
Butterspätzle
Marktgemüse

Desserts

Mousse au Chocolat
Obstsalat von frischen Früchten

- ab 30 Personen
- 42,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden



Weihnachtsbuffet 3

Suppe

Fränkische Festtagssuppe
mit Flädle und Markklößchen

kalte Vorspeisen

Räucherlachs & Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
kleine griechische Bifteki
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Italienische Antipasti
Meeresfrüchte-Cocktail

Salatbuffet

Salatplatten mit zweierlei Dressings
Ofenfrisches Baguette und Ciabatta

Hauptgerichte

Ofenfrische Gänsebrust mit Orangensauce
Currygeschnetztes von der Putenbrust
Lammkeule in Rosmarinjus
Garnelenspieße in Hummersauce

Beilagen

Apfelblaukraut, Rosenkohl
Duo von Semmel- und Kartoffelknödeln
Schupfnudeln, Mandelreis

Desserts

Duo von Mousse au Chocolat
Apfelküchle in Zimtucker

- ab 30 Personen
- 47,50 Euro pro Person (inkl. Mwst.)
- kann auch als „all inclusive“ bestellt werden



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGBs)

Wir sind stets bemüht, unseren Gästen jeden erdenklichen Service zu bieten und allen Wünschen möglichst schnell und unbürokratisch nachzukommen. Gleichwohl ist in beiderseitigem Interesse die Einhaltung folgender Geschäftsbedingungen erforderlich:

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Im Falle höherer Gewalt (Brand, Wasserschaden etc.) behalten wir uns vor, von unserem Vertrag zurückzutreten.

Wir behalten uns weiter vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen unsere Leistungen in Bezug auf die Lieferung geringfügig zu ändern. Wir nehmen dabei Rücksicht auf das Interesse des Kunden und bieten eine gleichwertige Auftrags erledigung.

Bei einem unverbindlichen Angebot geben wir Ihnen eine Option von 14 Tagen. In dieser Zeit halten wir die Option für Sie frei. Optionen werden nur jeweils für diesen einen Termin vergeben. Innerhalb der Optionszeit teilen Sie uns bitte schriftlich (inklusive Rechnungsadresse) mit, dass Sie Ihre Option in eine verbindliche Reservierung umwandeln möchten.

Bei einer Stornierung Ihrer verbindlichen Bestellung behalten wir uns das Recht vor, 500,00 Euro zzgl. MwSt. als Aufwandsentschädigung in Rechnung zu stellen.

Es wird eine Vorkasse in Höhe von 50 Prozent der vorausszusehenden Kosten vor der Veranstaltung fällig. Dieser Betrag muss zwei Wochen vor der Veranstaltung bezahlt werden. Nach der Veranstaltung erhalten Sie die Endabrechnung. Diese ist innerhalb von sieben Tagen in bar oder per Überweisung zu begleichen.

Bitte nennen Sie uns spätestens zehn Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl. Spätere Rückmeldungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Bei einer Stornierung des Auftrags werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| • bis 40 Tage vor dem Anlass | keine Kosten |
| • | |
| • 39 – 20 Tage vor dem Anlass | 35% der vereinbarten Leistungen |
| • | |
| • 19 – 10 Tage vor dem Anlass | 50% der vereinbarten Leistungen |
| • | |
| • 9 – 0 Tage vor dem Anlasse | 85% der vereinbarten Leistungen |



AGBs – 2 –

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Restaurantleitung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gesamtkosten bzw. ein Korkgeld berechnet.

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

Soweit das Restaurant für den Gast/Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Gastes. Der Gast haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Gastes/Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Restaurants bedarf dessen schriftlicher Zustimmung.

Durch die Verwendung dieser Geräte auftretenden Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Restaurants gehen zu Lasten des Gastes/Veranstalters, soweit das Restaurant diese nicht vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Restaurant pauschal erfassen und berechnen.

Störungen an vom Restaurant zur Verfügung gestellten technischen und sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Restaurant diese Störungen nicht zu vertreten hat.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige – auch persönliche – Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Gastes/Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Das Landgasthaus Texelhof übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung. Es sei denn, es handelt sich um grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Restaurants.

Wir erlauben uns, an dieser Stelle darauf hinzuweisen, dass mit der Annahme des Angebotes die zugrundeliegenden AGBs ausdrücklich anerkannt werden und damit einen integrierenden Bestandteil der Vereinbarung bilden.

Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.



AGBs – 3 –

Sonstiges

Teller, Gläser und Bestecke sowie Tischwäsche und Stuhlhussen, die nicht durch unsere Schuld zu Bruch gegangen sind oder beschädigt wurden, stellen wir in Rechnung.

Bestellte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung das Eigentum des Restaurants.

Wir möchten Sie darüber informieren, dass Sie als Organisator der Veranstaltung für die von Ihren Gästen verursachten Schäden persönlich haftbar bzw. schadenersatzpflichtig sind.

Das Landgasthaus Texelhof übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verschmutzungen an Kleidungsstücken der Gäste. Dies gilt nicht für Schäden, die vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht wurden.

Das Landgasthaus Texelhof haftet nicht für Verschmutzungen an Hochzeitskleidern, die aufgrund ihrer Beschaffenheit mit dem Boden in Berührung kommen.

Konfetti, Wunderkerzen, Teelichter oder ähnliches dürfen in den Räumlichkeiten des Restaurants und auf den Terrassen nicht verwendet werden.

Sollten Sie ein Feuerwerk planen, muss dies bei der Stadt Limburg angemeldet werden. Vor der Durchführung Ihrer Feier ist es hierbei erforderlich, dass wir die schriftliche Genehmigung der Stadt Limburg vorliegen haben.

Sämtliche Vereinbarungen sind schriftlich niederzulegen. Dies gilt auch für Nebenabreden und Zusicherungen sowie für nachträgliche Vertragsänderungen. Änderungen des bestellten Buffets sowie Anzahl der Personen sind grundsätzlich nur bis zu zehn Tagen vor der Veranstaltung möglich. Ihren geplanten Veranstaltungsablauf geben Sie uns bitte bis zehn Tage vor Veranstaltungsbeginn, damit wir ausreichend Zeit haben, Ihre Wünsche zu realisieren. Sollten Änderungen nicht schriftlich zu diesem Termin vorliegen, wird die Veranstaltung wie vereinbart in Rechnung gestellt.

Gebuchte Sonderleistungen wie beispielsweise zusätzliche Technik, Zelt etc. werden bei einer Stornierung bis zum 21. Kalendertag vor dem Veranstaltungstermin zu 50 Prozent und bis zum 14. Kalendertag vor dem Veranstaltungstermin zu 100 Prozent berechnet. Wir behalten uns das Recht vor, bei Reduzierung der Personenzahl durch Sie, die abgesprochene Räumlichkeit zu verlegen und die Tischordnung nach bestem Wissen und Gewissen zu ändern. Das Landgasthaus Texelhof hat das Recht vom Vertrag zurückzutreten, soweit Form und Inhalt der Veranstaltung geeignet sind, dem Ruf des Restaurants nach Außen zu schaden.



Im Fall einer Reklamation hat der Gast eventuelle Mängel unverzüglich, d.h. während der Veranstaltung dem Restaurantleiter gegenüber zu rügen, so dass die Möglichkeit der Nachbesserung besteht. Soweit das Rügerecht durch den Gast nicht innerhalb der o.g. Frist ausgeübt wird, ist eine spätere Reklamation ausgeschlossen.



**Bankett- und Partyservice Winkler UG
Landgasthaus „Texelhof“
Koblenzer Straße (ausserorts)
65556 Limburg/Staffel**

Tel.: 06431 – 288 15 70

Fax: 06431 – 584 39 79

E-Mail: panoramablick1@t-online.de

Web: www.texelhof-staffel.de