

**BETRIEBSMITTEILUNG****ROTE MÜHLE**

DATUM			BESTELLER
<u>Anlass:</u>			
<u>RAUM:</u>	<input type="checkbox"/> Zelt/Pavillon <input type="checkbox"/> Gastraum	<input type="checkbox"/> Garten <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____	
<u>GÄSTEZAHL:</u>	0 Erw.+ 0 Ki. = 0 Personen		
<u>TISCHODNUNG:</u>	<input type="checkbox"/> Blöcke <input type="checkbox"/> U-Tafel	<input type="checkbox"/> Tafel <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____	
<u>ANKUNFT:</u>	00:00 Uhr		
<u>TRAUUNG:</u>	<input type="checkbox"/> Apfelwiese <input type="checkbox"/> Roter Teppich	<input type="checkbox"/> Bänke mit Hussen <input type="checkbox"/> Anthrazitfarbener Teppich	
<u>EMPFANG:</u>	<input type="checkbox"/> Apfelwiese <input type="checkbox"/> Rheingauer Sekt <input type="checkbox"/> Cremente de Loire <input type="checkbox"/> Rote Mühle Schorle <input type="checkbox"/> Wasser <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____	<input type="checkbox"/> Garten <b>25,50€/Fl.</b> <b>32,50€/Fl.</b> <input type="checkbox"/> O-Saft <input type="checkbox"/> Stehtische + Hussen	

<u>DEKO:</u>			
<u>Festlich:</u>	<input type="checkbox"/> Weiße Tischdecken <input type="checkbox"/> Weiße Servietten <input type="checkbox"/> Pompoms weiß <input type="checkbox"/> Blumen & Kerzen vom Haus	<input type="checkbox"/> Weiß-grüne Tischdecken <input type="checkbox"/> Grüne Servietten <input type="checkbox"/> Grüne Schals <input type="checkbox"/> Blumen & Kerzen selbst	<input type="checkbox"/> Stoffservietten <b>1,00€/Stück</b> <input type="checkbox"/> Stuhlhussen <b>4,00€/Stuhl</b>
<u>Rustikal:</u>	<input type="checkbox"/> Besteck in Bembeln <input type="checkbox"/> Einfache Blumen & Tischdeko vom Haus	<input type="checkbox"/> Stoffläufer – Farbe: _____ <input type="checkbox"/> Blumen selbst	

MENÜKARTEN: vom HausGETRÄNKE: von der Karte nach Bestellung

<u>WEINE:</u>	2013 Alte Grafschaft, Faß 3, Weißwein-Cuvée	€ 25,00/Fl
	2014 Grauer Burgunder trocken, Weingut Gutzler, Rheinhessen	€ 25,00/Fl
	2015 Luccarelli Primitivo, trocken	€ 20,50/Fl.
	2016 Sauvignon blanc, Weingut Klein, Pfalz	€ 25,00/Fl.

LONGDRINKS: CubaLibre, GinTonic, JackyCola, AperolSrizz, Hugo, WodkaLemon, etc. **5,50€/Glas**SONSTIGES: Wasser in Flaschen auf den Tischen, GeschenketischMUSIK:  DJ / Band Uhrzeit: \_\_\_\_\_  Tisch**GASTEZAHL: 0 Erw. + 0 Kinder** **K Ü C H E** **BEGINN: 00:00 Uhr****Sonstige Kosten:**

7% Servicepauschale vom Gesamtbetrag für externes Personal

Für Wäschereinigung, Bruch, Endreinigung des Pavillons, Geländes berechnen wir 2,00 € pro Person

Ab Mitternacht erheben wir eine Nachtpauschale von 15,00 € pro Person und Stunde für Servicepersonal (max. 2 Personen) und 25,00 € pro Person und Stunde für Serviceleitung (max.1 Person).

**VERTEILER: BÜRO/BÜFFET/KÜCHE/SERVICE**



## **Grillbuffet 1**

### **Salate**

Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Frankfurter Kartoffelsalat mit Äpfeln

Hausgemachter Krautsalat

Gurken-Dill-Salat

Tomatensalat

Bunter Brötchenkorb

Butter

### **vom Grill**

Bauernbratwurst

Rindswurst

Chickenwings

Schwenksteaks

### **Warme Beilagen**

Mediterranes Grillgemüse

*(Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln)*

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

Kräuterquark

verschiedene Grillsaucen

### **Dessert**

Hausgemachtes Tiramisu

*27,50 € pro Person*



## **Grillbuffet 2**

### **Salate**

Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Frankfurter Kartoffelsalat mit Äpfeln

Hausgemachter Krautsalat mit roten Johannisbeeren

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Bunter Brötchenkorb

Butter

### **vom Grill**

Entrecôte

Schwenksteaks

Putenspieße

Merguez

*(pikante Bratwurst aus Lamm und Rind)*

### **Beilagen zum Grillfleisch**

Mediterranes Grillgemüse  
*(Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln)*

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

verschiedene Grillsaucen

### **Süßes**

Obstplatte

Mousse au chocolat

*€ 33,50 pro Person*



### **Grillbuffet 3**

#### **Salate**

Salat von grünen Bohnen mit roten Zwiebeln  
Rote Beete Salat mit Zwiebeln, Walnüssen und Petersilie  
Orecchiette mit Rucola-Pesto und getrockneten Tomaten  
Couscous Salat mit Gemüse, Petersilie und Minze

Bunter Brötchenkorb

Butter

#### **vom Grill**

Entrecote

Schwenksteaks

Bauernbratwurst

Lachsfilet in Folie

Grillkäse

#### **Warme Beilagen**

Mediterranes Grillgemüse  
(*Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln*)

Maiskolben

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

verschiedene Grillsaucen

#### **Süßes**

Crème Caramel

Hausgemachtes Tiramisu

€ 37,50 pro Person



## **Grillbuffet 4**

### **Vorspeisen werden auf den Tischen auf Platten serviert**

Mediterrane Antipasti

*(Paprika, Zucchini, Champignons, Artischocken, Oliven, Peperoni)*

Ciabatta, Olivenbrot, Baguette

### **Salate**

Grüne Salate mit zweierlei Dressing

Orecchiette mit Rucola-Pesto und getrockneten Tomaten

„Salat Caprese“

Mini-Mozzarella mit Cherry-Tomaten und frischem Basilikum

Meeresfrüchte Salat

Marokkanischer Taboulé Salat

Honigmelone mit Parmaschinken

Bunter Brötchenkorb

### **vom Grill**

Argentinisches Rumpsteak

Putenspieße

Schwenksteak

Bauernbratwurst

Lachs in Folie

### **Beilagen**

Mediterranes Grillgemüse

*(Zucchini, Champignons, Paprika, Zwiebeln)*

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

verschiedene Grillsaucen

### **Süßes**

Obstplatte

Mousse au chocolat

*€ 42,90 pro Person*



## **Grillbuffet 5**

### **Salate**

Grüne Salate mit zweierlei Dressing

Ziegenkäse eingelegt in Kräutern dazu Tomaten-Relish

Ceviche

*Fischfilets mariniert in Zitronensaft mit Zwiebeln, Koriander und Ingwer*

Fenchelsalat mit Orangenfilets und Berberitzen (Sauerdorn)

Orecchiette mit Rucola-Pesto und getrockneten Tomaten

Artischockensalat mit Trauben und Estragon

Bunter Brötchenkorb

Butter

### **vom Grill**

Rumpsteak

Schwenksteak

Putenspieße

Merguez

*(pikante Bratwurst aus Lamm und Rind)*

Lachsfilet in Folie

Riesengarnelen eingelegt in Knoblauch-Kräuter Öl

### **Warme Beilagen**

Mediterranes Grillgemüse

*(Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons)*

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

Kräuterquark

verschiedene Grillsaucen

### **Süßes**

Joghurtmousse mit Früchten der Saison

Pastéis de Nata

*Portugiesische Blätterteig-Vanille-Törtchen*

€ 48,50 pro Person

## Kalkulation für 100 Erwachsene

Empfang:	25,50 € /Flasche	16,7 Fl.	425,00 €
Häppchen:	0,80 € /Per.	0 St.	0,00 €
Kaffee/Kuchen:	6,00 € /Per.		600,00 €
Buffet:	32,00 € /Per.Erw.		3.200,00 €
Getränke: (Erfahrungswert)	20,00 € /Per.Erw.		2.000,00 €
Mitternachtssnack:	5,50 € /Per.Erw.	30	165,00 €
<b>Zwischensumme:</b>			<b>6.390,00 €</b>

Stuhl Hussen:	4,50 € €/Per.		
Extras (Beamer, LED Bel.) a 100€	100,00 €		
Sonnensegel:	100,00 €		
Trauung auf der apfelwiese-Aufbau etc.			0,00 €
Sonstige Kosten: (Wäschereinigung: Auf- und Abbau, Endreinigung, Bruch)			200,00 €

Servicepauschale/Personalkosten  
7% der Gesamtrechnung 447,30 €

Nachtpauschale ab 00 Uhr bis 3 Uhr ( 2Uhr +1 Stunde Abschlussarbeiten)  
3 Pers. - St. à 15,00 € abhängig von der Dauer der Feier 135,00 €

1 Leitung St. à 25,00 € 75,00 €

---

**GESAMT** **7.247,30 €**

Die Kalkulation ist unverbindlich

### Anmerkungen

Gerne können Sie zusätzliche Deko an- und mitbringen.

Beamer und Leinwand sind gegen eine Leihgebühr von 100,00 € verfügbar.

Stimmungsvolle LED Beleuchtung gegen eine Leih- und Aufbauggebühr von 100,00 € möglich.

Kleinigkeiten haben wir auch da, wie zum Beispiel Vasen oder verschiedene Teelichter, Fackeln.

Im Garten haben wir Stromanschlüsse, eine Musikanlage können wir nicht anbieten.

### Sonstige Informationen