



RESTAURANT CAFÉ EVENTS



**Bankettunterlagen für Ihre
Feierlichkeit**

Liebe Gäste,

Unser Restaurant und unsere Eventlocation Zum Kuhhirten bieten den idealen Rahmen - ganz gleich, ob Sie im kleinen Kreis feiern oder eine größere Veranstaltung planen. Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, ein Treffen mit Freunden, eine Tagung oder ein Firmenevent - bei uns finden Sie nicht nur die passenden Räume, sondern auch den passenden Service, um aus jedem Anlass etwas Besonderes zu machen.

Wir unterstützen Sie gerne dabei, Ihre Veranstaltung genau nach Ihren Vorstellungen zu gestalten - entspannt, professionell und mit viel Liebe zum Detail.

Um Ihnen einen ersten Eindruck von unseren kulinarischen Möglichkeiten zu vermitteln, stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Auswahl an Menü- und Buffetvorschlägen vor. Diese dienen als Orientierungshilfe für die Planung und Kalkulation Ihrer Veranstaltung - natürlich flexibel anpassbar an Ihre Wünsche und Vorstellungen.

Gerne entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü, das perfekt zu Ihrem Anlass passt. Auf Wunsch integrieren wir auch saisonale Highlights und besondere Spezialitäten, die Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Für Fragen, Ideen oder eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen jederzeit mit Freude zur Verfügung - sprechen Sie uns eintach an!

**Wir freuen uns auf Sie,
Ihr Team von „der Kuhhirte“**





Menüs

Suppen - Wählen sie 1 Suppe | einheitlich für alle Gäste

- **Süßkartoffel-Apfel-Suppe** Frische Petersilie | Apfel-Essenz | brauner Rohrzucker 🌿
- **Tomatencreme Suppe** Sonnengereifte Tomaten | frischer Basilikum 🌿
- **Rote Linsensuppe** Kokosmilch | Ingwer | Chili 🌿

Vorspeisen - Wählen sie 1 Vorspeise | einheitlich für alle Gäste

- **Ruccola Salat** Granny-Smith-Apfel | geröstete Kürbiskerne | gratinierter Ziegenkäse 🌿
- **Tomate Mozzarella** Wildkräutersalat | aromatisches Olivenöl | geröstetes Brot 🌿
- **Carpaccio von der Roten Bete** Frische Rauke | geröstete Nüsse | Feige 🌿
- **Mit Orange und Ahornsirup gebeizter Fjord-Lachs** Wildkräutersalat | Blutorangen-Sauce | Shiso-Kresse

Hauptgänge - Wählen sie bis zu 3 Hauptgänge | einheitlich für alle Gäste

- **Tranchen vom Teres Major (Medium)** Schalotten-Portwein-Reduktion | Frühlingsgemüse
Schwenkkartoffeln
- **Rote-Bete-Gnocchi mit Orangensafran-Schaum** Frische Kräuter | Ringelbete 🌿
- **Kabeljaufilet auf Tomaten-Thymian-Risotto** Gebratener grüner Spargel | Safranschaum
- **Gebackener Feta mit Bärlauch-Macadamia-Pesto** Gebratener Kräuterseitling
Erdapfel-Selleriestampf | frische Kräuter 🌿
- **Saltimbocca vom Hähnchen** Ratatouille-Gemüse | Kräuter-Schupfnudeln | Tomaten-Ragout

Dessert - Wählen sie 1 Dessert | einheitlich für alle Gäste

- **Bremer rote Grütze** mit Vanillesauce 🌿
- **Kokos Panna Cotta** mit Frucht Sauce 🌿
- **Schoko Kuchen** mit Puderzucker 🌿
- **Popcorn-Mousse** karamellisiertes Popcorn 🌿

4-Gang Menü € 39 | 3-Gang Menü (ohne Vorspeise) € 34 | Gültig ab 15 Personen

🌿 vegetarisch 🌿 vegan





Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Tomate Büffelmozzarella Sonnengereifte Tomaten | Pesto | frische Rauke 🌿

Würziger Röstbrotsalat Getrocknete Tomaten | rote Zwiebeln | würzige Oliven 🌿

Bulgur Salat Paprika | Tomate | Koriander | Frühlinglauch 🌿

Kichererbsen-Tomatensalat Getrocknete Tomaten | Aromatische Olivenöl | frische Kräuter 🌿

Gegrilltes Gemüse mit frischem Knoblauch, Rosmarin und Thymian

Paprika | Zucchini | Aubergine | Karotte 🌿

Baguette Aioli | Tomatensalsa

Hauptgänge

Filet von der Hähnchenunterkeule Geschmorte Paprika | Rosmarin | Rote Zwiebel | Ras El Hanout

Tranchen vom Teres Major Gerösteter Knoblauch | gestoßener Pfeffer | frischer Rosmarin

Kräuter-Jus

Runzel Kartoffeln wilde Kräuter | gestoßener Pfeffer

Mediterranes Kartoffelgratin 🌿

Ratatouille-Pfanne Zucchini | Paprika | Aubergine | rote Zwiebeln 🌿

Dessert

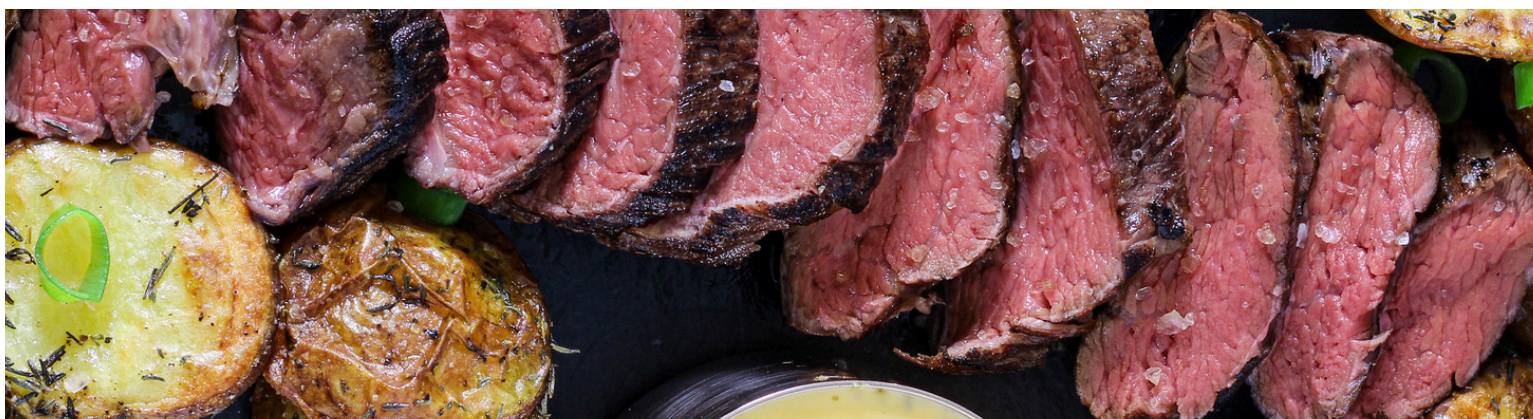
Panna-Cotta Fruchtspiegel

Kaffee-Mousse

🌿 vegetarisch 🌿 vegan

€ 39 pro Person | gilt ab 25 Personen

Kinder | 0-3 Jahre kostenlos | 4-11 Jahre halber Preis | ab 12 Jahre voller Preis





Grillbuffet

Vorspeisen

Tomatensalat Sonnengereifte Tomaten | feine Zwiebeln | frische Gartenkräuter 🌿

Kuh-Hirtensalat Gurke | Tomate | Oliven | Fetakäse 🌿

Mediterraner Nudelsalat Getrocknete Tomaten | Pinienkernen | frischer Rauke 🌿

Kartoffelsalat Kirschtomaten | Frühlingslauch | Wiesenkräuter 🌿

Marinierte Mammut Oliven und Peperoni Olivenöl | Knoblauch | gezupfte Petersilie 🌿

Baguette

Kräuterbutter

Hauptgänge

Tranchen vom Teres Major Meersalzflocken | gestoßener Pfeffer

Würzige Schweinenacken Steaks Gestoßener Pfeffer | Thymian | Olivenöl

Steaks von der Hähnchenbrust Mango-Curry | Chili | Koriander

Bauern Bratwurst

Kräuter Wildlachs aus dem Ofen Orangenabrieb | Schmortomaten

Runzel Kartoffeln

Grill-Gemüse

Dips:

Zaziki | Ketchup | Senf

Dessert

Rote-Grütze

Bourbon-Vanille-Sauce

Variation von frischem Obst

Melone | Ananas | Papaya

🌿 **vegetarisch** 🌿 **vegan**

€ 40 pro Person | gilt ab 25 Personen

Kinder | 0-3 Jahre kostenlos | 4-11 Jahre halber Preis | ab 12 Jahre voller Preis





Bremer Buffet

Vorspeisen

Kuh-Hirtensalat mit würzigem Fetakäse Apfelessig | Blattpetersilie | Mammutoliven 🌿
Rustikaler Kartoffelsalat gebratener Bauchspeck | Regionale Bauern Kartoffeln | Kirschtomaten
Nordische Räucherfisch Variation Makrele | Matjes | Forelle | Honig-Senf-Dip
Eingelegter Gurkensalat Rote Zwiebeln | frischer Dill | Senf-Körner 🌿
Rustikales Brot Landbutter | Kräuter Schmand

Hauptgänge

Burgunder Schmorbraten vom Schwein Altbiersauce | Schmorzwiebeln
Rübensgemüse 🌿
Kräuter Kartoffeln Regionale Bauern Kartoffeln | frische Kräuter
Butterfisch auf zweierlei von der Bohne Brechbohnen | Ackerbohne | Bohnenkraut
Grünkohl-Schupfnudel Pfanne mit verschiedenen Pilzen Oldenburger Grünkohl | Austernpilze | Champignons | Rohmilchkäse 🌿

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce Zitronenabrieb | Erdbeeren | Sauerkirschen
Schoko Kuchen mit Puderzucker

🌿 vegetarisch 🌿 vegan

€ 38 pro Person | gilt ab 25 Personen

Kinder | 0-3 Jahre kostenlos | 4-11 Jahre halber Preis | ab 12 Jahre voller Preis





Veganes Buffet

Vorspeisen

Avocado Salat Champignons | Walnüsse | Baby-Blattspinat

Kuh-Hirtensalat mit veganem Käse Gurke | Tomate | Oliven | White Greek | Kirschtomaten

Fenchel-Paprikasalat Mandelsahne | geröstete Sonnenblumenkernen

Bulgur Salat Paprika | Tomate | Koriander | Frühlinglauch

Frisches Brot veganer Gemüse-Aufstrich

Hauptgänge

Pizza Verdure Tomatenragout | gegrillte Feldfrüchte | frischer Basilikum

Süßkartoffel-Kürbis-Curry Frisches Gemüse | Hokkaido-Kürbis | Kokos-Creme

Kräuterreis

Gegrillter Portobello Pilz Rosapfeffer | Frische Kräuter | geröstete Zwiebeln

Kartoffel-Gemüsepfanne Runzel-Kartoffeln | frisches Gemüse | Gartenkräuter

Falafel mit Kräuter-Joghurt-Dip

Dessert

Frische Obstplatte

Hafer-Panna-Cotta Ragout von der Beere

€ 34 pro Person | gilt ab 25 Personen

Kinder | 0-3 Jahre kostenlos | 4-11 Jahre halber Preis | ab 12 Jahre voller Preis





Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Winterlicher Kürbissalat Rapunzel Salat | Kürbiskerne | Waldhonig | Berberitzen 🌿
Kohlrabi-Karotten-Salat Apfel | Petersilie 🌿
Linsen-Lauchsalat Balada Linsen | Olivenöl | Walnuss 🌿
Rote Bete-Apfel Salat mit frischer Rauke Apfelessig | frische Kräuter 🌿
Hausgebeizter Orangen-Lachs Orangenabrieb | Honigsenf | Erbsenkresse
Baguette und Rustikales Brot Gewürz Butter

Hauptgänge

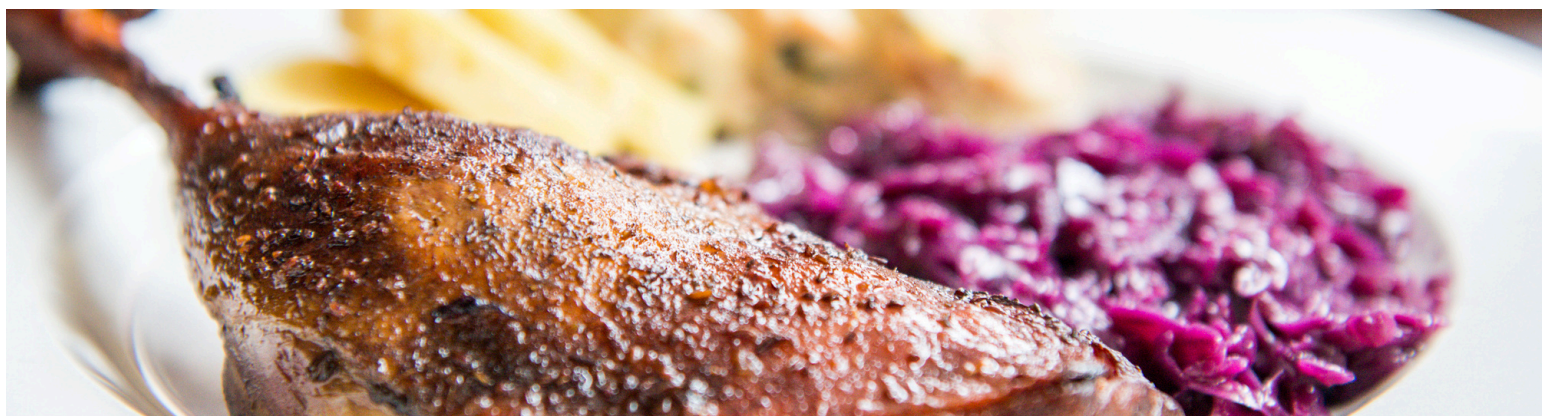
Knusprige Ente Orangen-Thymiansauce | Barolo-Rotwein | Tannenhonig | Wild-Thymian
Serviettenknödel
Fruchtiger Apfel-Rotkohl Apfel | Zwiebeln | Preiselbeere
Butter Fisch Paprika-Apfel-Gemüse | Kräuter Sauce
Winterliche Reispfanne Mandelsplitter | Wildkräuter | gestoßener Pfeffer | Wurzelgemüse 🌿

Dessert

Winterliche Beeren-Grütze
Warmer Apfel-Crumble mit Vanillesauce

🌿 vegetarisch 🌿 vegan

€ 42 pro Person | gilt ab 25 Personen
Kinder | 0-3 Jahre kostenlos | 4-11 Jahre halber Preis | ab 12 Jahre voller Preis





Tagungen

Ganztags

- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Tagungstechnik: 1 x Flipchart, 1 x Moderatorenkoffer, 1 x Whiteboard
- Schreibutensilien für alle Teilnehmer
- Unbegrenzt Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum
- Ganztägige Kaffee- und Teestation
- Kaffeepause vormittags mit Obst und belegten Bagels
- Mittagessen als Lunchbuffet
- Große Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen
- Kaffeepause nachmittags mit Obst und einer Kuchenvariationen

gilt ab 30 Personen

€ 59 pro Person inkl. Raummiete und Servicepauschale / bis zu 9 Std.

Halbtags

- Raummiete für den Haupttagungsraum
- Tagungstechnik: 1 x Flipchart, 1 x Moderatorenkoffer, 1x Whiteboard
- Schreibutensilien für alle Teilnehmer
- Unbegrenzt Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum
- Ganztägige Kaffeestation
- Kaffeepause vor- oder nachmittags mit Obst und mit belegten Bagels oder Kuchenvariationen
- Mittagessen als Lunchbuffet
- Große Flaschen Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen

gilt ab 25 Personen

€ 49 pro Person inkl. Raummiete und Servicepauschale / bis zu 6 Std.

Mietobjekte: Beamer und Leinwand € 150 / bis zu 9 Std.





Kuchenpauschale

Kuchen und Torten aus unserem aktuellen Angebot - gültig für 1 Stunde

- Auswahl an 3 verschiedenen Kuchen/Tortensorten unseres aktuellsten Angebotes.

(Wir kalkulieren 2 Kuchen/Torten pro Person)

Schlagsahne auf Wunsch zum Kuchen inklusive

Filterkaffee und Tee inklusive

€ 12,50 pro Person

gilt ab 25 Personen

Fingerfood

(ab 25 Stück pro Sorte)

- **Kürbis-Bruschetta** Frischer Basilikum | Granatapfel-Infusion € 2 🌿
- **Gegrillte Feldfrüchte** Röst-Knoblauch | Wilder-Thymian | aromatisches Olivenöl € 2 🌿
- **Bacon-Meatballs** Smoke-BBQ | knuspriger Bacon € 3,50
- **Mini Back-Kartoffeln mit Sourcreme** Frischer Dill | Zitronenabrieb | Olivenöl € 2 🌿
- **Tomate-Mozzarella-Spieße** Cremiger Mozzarella | Basilikum Pesto € 2 🌿
- **Queso Manchego** Würziger Manchego | Feigensenf 2,00€ 🌿
- **Teriyaki-Hähnchen-Spieß** Spitzkohlsalat | Sesam | Koriander € 3,50
- **Matjes Hausfrau** Mildgesalzener Matjes | Hausfrauensauce | Pumpernickel € 3,50
- **Lachs-Frischkäse-Wraps** Cremiger Frischkäse | geräucherter Lachs € 3,50
- **Garnelen-Spieß** Papaya Salat | Koriander | Granatapfel € 4,00
- **Sommerliche Beerengrütze** Bourbon Vanillesauce € 2,50 🌿
- **Popcorn-Mousse** karamellisiertes Popcorn € 2,50 🌿
- **Kokos-Panna-Cotta** Mango Ragout € 2,50 🌿
- **Schoko-Kuchen** mit Puderzucker € 2,50 🌿

Mitternachtssnack

- **Käseplatte mit Baguette** - € 8,90 pro Person
- **Currywurst mit Baguette** - € 4,80 pro Person
- **Chili- oder Gulaschsuppe vom Buffet mit Baguette** - € 4.80 pro Person



Getränkepauschalen

Klassik

Weißwein: „Serena“ Chardonnay -vom Fass-

"Pinot Gris" alkoholfrei - Weingut Karl Pfaffmann/Pfalz

Rotwein: „Merlot“-vom Fass-

Rosé: "Spätburgunder Rosé Feinherb"- Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz

Rosé alkoholfrei "Weingut Karl Pfaffmann/Pfalz

Biere: vom Fass, Alkoholfrei, Hefeweizen alkoholfrei, Hefeweizen hell Flaschenbier

Alkoholfrei: Wasser Medium und Naturell, Apfelschorle, Maracujaschorle, Orangensaft, Cola, Cola Zero, Orangenlimo, Zitronenlimo, Tonic, Bitter Lemon

Heißgetränke: Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Pauschale gültig für bis zu 6 Stunden | € 35 pro Person

Jede weitere Stunde € 7 pro Person

Kinder 0-5 Jahre kostenlos, 6-16 Jahre halber Preis | Jede weitere Stunde € 3 pro Kind

Premium

Erweiterung Longdrinks & Shots (beinhaltet Pauschale Klassik)

Spirituosen: Vodka, Gin, Whiskey, Rum

Digestive: Ramazotti, Averna, Aquavit, Sambuca, Franziska, Grüner, Saurer, Korn

Pauschale gültig für bis zu 6 Stunden | € 55 pro Person

Jede weitere Stunde € 9 pro Person (beinhaltet Pauschale Klassik)

Alkoholfrei

Weißwein: "Pinot Rosé Gris" alkoholfrei - Weingut Karl Pfaffmann/Pfalz

: Rosé alkoholfrei "Weingut Karl Pfaffmann/Pfalz

Biere: Alkoholfrei, Hefeweizen alkoholfrei, Alster alkoholfrei

Softdrinks: Wasser Medium und Naturell, Apfelschorle, Maracujaschorle, Orangensaft, Cola, Cola Zero, Orangenlimo, Zitronenlimo, Tonic, Bitter Lemon

Heißgetränke: Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee

Pauschale gültig für bis zu 6 Stunden € 35 pro Person

Jede weitere Stunde € 7 pro Person

Kinder 0-5 Jahre kostenlos, 6-16 Jahre halber Preis | Jede weitere Stunde € 3 pro Kind

Empfangspauschale für 1 Stunde

Prosecco / alkoholfreier Sekt / Orangensaft - € 7,50 pro Person

Aperol Spritz / Lillet Wild Berry / Wild Berry Dreams - € 11,50 pro Person

Alkoholfreie Empfangspauschale für 1 Stunde

alkoholfreier Sekt / Orangensaft - € 7,50

alkoholfreier Sekt / Orangensaft / Wild Berry Dreams alkoholfrei - € 11

Extras zur Berechnung

Mindestumsatz der Räumlichkeiten / Nutzung bis zu 8 Std.

- **Kuhstall** : € 3.000
- **Diele** : € 2.500
- **Tenne** : € 2.500
- **Milchkammer** : € 600
- **Wintergarten** : € 600
- **Biergarten** : auf Anfrage

Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden, erheben wir eine Raummiete in Höhe der Differenz bis zum Erreichen des Mindestumsatzes.

Zuschläge:

Bei Veranstaltungen, die über die Höchstdauer von 8 Std. hinausgehen, berechnen wir einen Zuschlag in Höhe von € 150 pro angefangene Stunde.

Der Zuschlag kann letztmalig um 03:00 Uhr entrichtet werden, so dass die Veranstaltung spätestens um 04:00 Uhr endet.

- Menükarten – deutsch (einfach gestaltet) € 2,50 pro Karte
- Heizstrahler / Pilz für Außenbereich, pro Heizstrahler (3 sind inklusive) € 75

Stuhlhussen: auf Anfrage

Hinweis:

Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen übriggebliebene Speisen nicht wieder von uns aufgewärmt werden. Das Mitnehmen der Reste erfolgt auf eigene Verantwortung der Veranstalter und wird von uns nicht organisiert.

Bitte beachten Sie:

größere Verschmutzungen, wie u.a. durch Konfettibomben oder durch das streuen von Rosenblättern, sind in unseren gesamten Räumlichkeiten nicht erlaubt.

Bei Verstößen berechnen wir Ihnen eine Reinigungsgebühr in Höhe von € 250

Rechnungsregulierung

Bei Buchung einer Veranstaltung berechnen wir eine Anzahlung in Höhe von 50% der Gesamtsumme. Nach Durchführung der Veranstaltung ist die Zahlung der restlichen Rechnungssumme fällig.

Stornierungsbedingungen

Unsere Stornierungsbedingungen finden sie unter unseren AGB's auf unsere Webseite.

Webseite: www.der-kuhhirte.de

