



Vegan feiern!

www.weinstube-vegan.de

Tel.: 06532-93910

Wir haben den passenden Raum für Ihre Veranstaltung.
Wählen Sie für Ihre Gesellschaft von 8-80 Personen,
zwischen **à la carte**, **Menü**, oder **Buffet**.
Gerne beraten wir Sie ganz individuell und möchten Sie auch
auf unseren „**Außer Haus**“ **Service** hinweisen.

Darauf dürfen Sie sich freuen...

- Wir organisieren Ihr Event von A bis Z.
- Ihr größter Wunsch ist unsere echte Herausforderung
- Ihre Gäste erleben das ganz Besondere - garantiert!
 - Der beste Preis ist Ihnen sicher
 - die beste Qualität sowieso

Hunde sind in der Weinstube erlaubt!

Die Räume:

	qm	max. Pers. Zahl	Besonderheiten
Weinstube	38	28 (Einzeltische, Buffet)	-Seit 2012 das vegane Restaurant
		32 (a la carte oder Menü)	-Glasboden mit Blick in die Pilzzucht
		- (U-Form)	
Sonnenuhr	63	36 (Einzeltische, Buffet)	-Moselblick
		38 (a la carte oder Menü)	-direkter Zugang zur Terrasse
		40 (U-Form)	-Mit dem Raum „Schlossberg“ zu verbinden
Schlossberg	56	33 (Einzeltische, Buffet)	-Moselblick
		36 (a la carte oder Menü)	-Mit Raum „Sonnenuhr“ zu verbinden
		50 (U-Form)	-Buffet kann bei über 33 Personen auch in der kleinen Halle aufgebaut werden
Himmelreich	88	52 (Einzeltische, Buffet)	-komplett verdunkelbar
		62 (a la carte oder Menü)	-mit oder ohne Hotelhalle verfügbar
		70 (U-Form)	-schneller Zugang zur Hotelbar und zum Außenbereich für Raucher
Postkutsche	45	20 (Einzeltische, Buffet)	-der rustikale Raum
		33 (a la carte oder Menü)	-mit komplett eingerichteter Bar -direkter Zugang unabhängig vom Hotel -Zugang zur Mosel-Terrasse



Zum Empfang à la carte & Menüs

www.weinstube-vegan.de

Tel.: 06532-93910

Sektempfang

mit Mosel-Riesling Sekt Brut oder Extra brut 24,50€ / 0,75l Flasche
Orangensaft 6,00€ / 1,0l

Canapées zum Sektempfang

ganz nach Ihrer Wahl zusammenzustellen
Veganer Aufschnitt, Gougeres, vegane Cupcakes 2,20€ St.

Unsere à la carte Speisekarten finden Sie unter:

<http://www.weinstube-vegan.de/speisekarte/>

Beispiel-Menüs

3 Gang Menü

Vegane Flädlesuppe

*

Saitanragout
mit Rotkohl
und Spätzle

*

Buchteln mit
Vanillesauce

32,00€ pro Person

4 Gang Menü

Kräutersaitlinge
an Salatbukett

*

Tomatenconsommé

*

Veganer Rollbraten
Lauchgemüse
und Krokette

*

Rote Grütze mit
Mangoeis

42,00€ pro Person

5 Gang Menü

Vorspeisenvariation

*

Zweierlei
Kräutersüppchen

*

Marinierte Pilze
auf Rote Bete Risotto

*

Asia trifft Mosel

*

Passionsfruchtvariation

49,00€ pro Person

Service

Preise inklusive Service* und MwSt.

* Ab 01:00Uhr berechnen wir einen Zuschlag von 15,00€
/Servicemitarbeiter/angefangener Stunde

Die Staffelpreise

Schon ab 30 Personen mit einheitlichem Speisewunsch erhalten
Sie 5% auf alle aufgeführten Preise für Feiern im Haus!



Außer Haus

www.weinstube-vegan.de

Tel.: 06532-93910

Buffets stellen wir Ihnen ab **25 Personen** für Sie **ganz individuell zusammen**.
Unsere beliebtesten Speisen haben wir im **folgenden Beispielbuffet** zusammengefasst:

Vorspeisen:

vegane Sushi mit Ingwer, Wasabi und Sojasauce
Tomatenmousse im Tomatengelée
Wakamealgensalat
Antipasti von Tomaten, Auberginen, Zucchini
Tomate mit hausgemachtem Mozzarella
veganes Mett
Kresse und Sprossen
Frittierte WanTanravioli mit Pilzfüllung
3 verschiedene Dips
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Karotten-, Weißkohl-, Gurkensalat

Suppen:

Chilli sin carne
Kräuterschaumsuppe mit Kräutern aus dem Ürziger Gewürzgarten

Hauptgerichte:

Saitanragout mit Curry-Basmatireis und Pack-Choigemüse
Geschmorte Tofu-Röllchen mit Paprika Kartoffelpüree im Wirsingblatt

Dessert:

Beerenfrüchteragout
mit Vanillesauce
Mousse au chocolat

Brot/Baguette mit Tomaten,-Kräuterpaste, Knoblauchbutter,

48,-€* pro Person

(*Abholpreis am Hotel, fertig angerichtete Platten, **inklusive** Warmhaltemöglichkeiten)

Kinder bis 5,9 Jahren werden nicht berechnet, für Kinder bis 11,9 Jahren berechnen wir 50 % und ab 12 Jahren 100 % des angegebenen Buffetpreises (Der Erwachsenenanteil liegt bei mindestens 80%)



Außer Haus Service

www.weinstube-vegan.de

Tel.: 06532-93910

Mitarbeiter

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung auch Mitarbeiter zur Verfügung.
(Mindestarbeitszeit der Servicemitarbeiter 5 Stunden)

1 Mitarbeiter für den Auf- und Abbau	29,50€ pro Stunde
2 Auszubildende Gastronomie	22,00€ pro Stunde
3 Servicepersonal	28,50€ pro Stunde
4 Serviceleitung oder Küchenchef/in	35,00€ pro Stunde
5 Köche	38,00€ pro Stunde
6 Johannes Nicolay, Veranstaltungsleitung	52,00€ pro Stunde

zuzüglich 19 % MwSt.

Im Buffetpreis enthalten ist **der Aufbau** des Buffets und die Abholung der ebenerdigen Abstellungen von vorgereinigten Materialien. Der **komplette Rückbau** von Buffets- und Speiseresten vor Ort wird im Stundenlohn abgerechnet.

Anfahrt- und Aufbaukostenpauschalen

bis 10 km	bis 20 km	bis 25 km	bis 30 km
frei	25,00€	30,00€	35,00€
Anschließend pro gefahrener Mehrkilometer 0,95 €			

Preise gelten jeweils für die Anfahrt und die Abholung.

Geschirr/Besteck

Besteck- und Geschirrpauschale	2,50€ pro Person
Stoffservietten	1,50€ pro Person
Tischdecken	3,00€ pro Stück

Gerne berate ich Sie individuell um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Ich garantiere Ihnen eine gelungene **vegane Feier** und zufriedene Gäste!

Versuchen Sie es. **Informieren Sie sich!**

Genuss ist eine Sache, Genuss **mit Moral** perfekt!

Herzlichst, Ihr Gastgeber
Johannes Nicolay und Team