



GÖGER

WEINGUT RESTAURANT HOTEL



BANKETT-MAPPE



SEKTEMPFANG:

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas Frankensekt oder Secco

fränkischer Secco, rose

aus eigenem Weingut

0,75 l 12,90 €

fränkischer Sekt, weiß oder rot

aus eigenem Weingut

0,75 l 16,90 €

gerne servieren wir Ihnen dazu verschiedene Liköre sowie Orangensaft

Johannisbeerlikör

Kirschlikör

Aperol (italienischer Bitter)

Für den kleinen Hunger empfehlen wir Ihnen (ca. 3 Stück pro Person):

Weiß- und Schwarzbrot Canapées

mit gekochtem und rohen Schinken, Emmentaler

und Kräuterfrischkäse

2,00 €/ Stück

zusätzlich mit Lachs

2,50 €/Stück



VORSPEISEN (PORTIONSWEISE SERVIERT):

Lachs

mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter
7,50 €

geräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter
6,50 €

Fischvariation

Lachs, geräuchertes Forellenfilet und Shrimpscocktail mit Sahnemeerrettich,
Baguette und Butter
8,50 €

Honigmelone und roher Schinken

dazu Baguette und Butter
5,50 €

Feldsalat an feinem Balsamicodressing (saisonbedingt)

wahlweise mit Speck oder frischen Champignons
und Croutons, dazu Baguette und Butter
6,50 €

bunter Salatteller

mit verschiedenen Salaten nach Ihrer Wahl, dazu Baguette und Butter
6,80 €

zusätzlich

mit Puten- oder Lachsstreifen, dazu Baguette und Butter
8,80 €

bunter Anti-Pasti-Vorspeisenteller

mit gefüllter Peperoni, gefüllte Champignons,
gefüllte Cocktailtomate und Honigmelone mit Schinken, dazu Baguette und Butter
9,50 €

Königin Pasteten

mit Kalbsragout – fin, dazu Baguette und Salat
5,50 €

Tomaten Mozzarella Spieße

25 Stück, mit Basilikum und Chiabatta
5,00 €



SUPPEN (PORTIONSWEISE ODER IN SCHÜSSELN):

Fränkische Leberknödelsuppe

mit hausgemachten Schwimmerle

3,80 €

Fränkische Silvanersuppe

mit Schwarzbrotcroutons

3,80 €

Broccolicremesuppe

3,80 €

Lauchcremesuppe

3,80 €

Spargelcremesuppe

3,80 €

Pfifferling-Rahmsüppchen

(saisonbedingt)

3,80 €

Kürbiscremesuppe

(saisonbedingt)

3,80 €

Pfannkuchensuppe

3,50 €

WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE:

Rindfleisch mit Meerrettich und Preiselbeeren

dazu Weißbrot

8,20 €

oder Nudeln

8,90 €



GÖGER

WEINGUT RESTAURANT HOTEL

HAUPTGERICHTE:

Fränkischer Sauerbraten
Rinderbraten in Dornfeldersoße
Rinderzunge in Weißweinsauce
Tafelspitz mit Meerrettich
Kalbsrollbraten
Schweinelende mit frischer Champignonrahmsauce
gefüllte Schweinelende (mit Bret) mit frischer Champignonrahmsauce
Schweinelende im Käsemantel mit Pfeffersauce oder Cognacrahmsauce
Spießbraten
Rehbraten „Barbara“ aus dem Steigerwald
Hirschbraten
gebratene Gänsebrust (saisonbedingt)
Hähnchenbrustfilet (mit Frischkäse-Kräuter-Füllung)
Schweineschnitzel Wiener Art
Schnitzelvariationen vom Schwein (versch. überbackene Schnitzel mit:
Spargel, Ananas, Tomate/Mozzarella
Roastbeef

FISCH:

Zanderfilet in Kernerrahmsauce
Pangasiusfilet in einer feinen Rieslingsauce
Lachs mit Dillrahmsauce

selbstverständlich können Sie die Saucen variieren!

VEGETARISCH:

Mediterranes Grillgemüse
Gemüse-Lasagne
Penne mit Coctailtomaten, Rucola und frischem Parmesan
Röstgemüse mit Kartoffeln



BEILAGEN ZUR AUSWAHL:

**Kartoffelklöße oder Semmelklöße
Kroketten
Hausgemachte Spätzle
Nudeln
Salate der Saison**

Auf Wunsch: Blaukraut, Wirsing oder Buttergemüse

Als fränkisches Festtagsmenü (inkl. Beilagen)

Leberknödelsuppe
Rindfleisch mit Meerrettich und Weißbrot
Kalbsrollbraten
Lende in Pilzrahmsoße
Eis mit heißen Himbeeren
30,00 € pro Person

Preis bei zwei verschiedenen Fleischsorten (inkl. Beilagen)

(Ausnahme: Reh/Hirsch/Gänsebrust)
19,50 € pro Person

Preis bei zwei verschiedenen Fleischsorten (inkl. Beilagen)

mit Reh/Hirsch/Gänsebrust
20,90 € pro Person

Preis bei drei verschiedenen Fleischsorten (inkl. Beilagen)

22,50 € pro Person

Preis bei zwei verschiedenen Fleischsorten und 1 Fisch auf Buffet (inkl. Beilagen)

20,90 € pro Person

Preise (Buffet ab 30 Personen möglich)



DESSERT:

Dessertbuffet bestehend aus:

**Gemischtes Eis
heiße Himbeeren
Obst**

sowie zwei verschiedene Cremes nach Wahl:

**Weincreme
Panna Cotta
Mousse au chocolate (braun oder weiß)
Erdbeercreme
Himbeercreme
Ananascreme
Zitronencreme
5,00 € pro Person**

**Gemischtes oder Vanille-Eis mit heißen Himbeeren
oder Sauerkirschen
4,00 € pro Person**

ZU SPÄTER STUNDE:

**Käsebrett
oder Käsebrett mit gemischten Schinken**
dazu verschiedenes Brot und Partygebäck
6,00 € pro Person

Weißbrothäppchen
mit Wurst und Käse
2,00 € pro Stück

Käsewürfel
ausgarniert mit Obst
100 g á 4,00 €



UNSERE GETRÄNKE:

WEINE AUS UNSEREM WEINGUT:

**Bacchus
Silvaner
Scheurebe
Müller-Thurgau
Kerner
Riesling
Blanc de noir**

**Rotling
Pourtugieser
Dornfelder
Spätburgunder
Schwarzriesling
Regent
Cabernet Dorsa
Cabernet Sauvignon**

SPEZIALITÄTEN:

**Auslesen
Eiswein
Fankensekt
Secco**

Biere aus unserer Karte

alkoholfreie Getränke

Sodenthaler Mineralwasser

**Kaffee
Cappuccino
Latte Macchiato
Espresso
Kakao
Tee**

**SCHNÄPSE UND LIKÖRE aus unserer eigenen Brennerei
sowie andere Spirituosen**



UNSERE LEISTUNGEN FÜR SIE:

weiße Tafeldecken Stoff oder Duni weiß/creme	kostenfrei
weiße Stoffserviette - Reinigungspauschale	0,50 €/Stück
messingfarbene 5-Arm-Kerzenleuchter	kostenfrei
Raummiete	kostenfrei
Stromkosten für Musik	kostenfrei
Service Personal für Ihre Feier (bis 2.00 Uhr)	kostenfrei
Kinderpreise bei Buffet:	
0 – 5 Jahre	kostenfrei
6 – 9 Jahre	halber Preis
Blumendekoration	nach Aufwand
Stuhl-Hussen können selbst besorgt und angebracht werden	
- Fremdleihe der Hussen mit Anbringen durch uns	5,00 €/Stück

WICHTIGE INFORMATION BEI FEIERLICHKEITEN MIT MUSIK:

Wir bitten Ihre Band bzw. Alleinunterhalter davon in Kenntnis zu setzen, dass um 1.00 Uhr die Live-Musik beendet werden muss.

Eine musikalische Umrahmung mit CD-Player in Zimmerlautstärke ist auch nach 1.00 Uhr noch möglich.

Dies bedeutet nicht, dass die Feier beendet werden muss.

Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir ab 2.00 Uhr pro Servicekraft pro Stunde 30,00 € Nachtzuschlag berechnen.



GOGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL

WEITERE INFORMATIONEN:

Wir bitten Sie, den Tischplan mit Tischkärtchen (diese bitte Tischweise sortiert) ca. 3 – 4 Tage vorher vorbeizubringen.

Sollten Sie die Dekoration der Tische selbst übernehmen wollen, bitten wir um Terminabsprache.

Ihre Kuchen für Ihre Feierlichkeit können Sie gerne bereits einen Tag vorher vorbeibringen, (bitte mit Abdeckung bzw. Hauben).

Wir werden diese für Sie gekühlt aufbewahren.

Bitte kennzeichnen Sie Ihre mitgebrachten Tortenplatten und Hauben, um Verwechslungen auszuschließen.

Wir bitten Sie, uns zwei Tage vor dem Termin die genaue Personenzahl mitzuteilen. Ansonsten berechnen wir eine Aufwandsentschädigung von 10,00 € pro Gedeck.



NOTIZEN:

Name:

DATUM

Anlass

ca. Personen:
