



Ihre Feier im **KREUZ**

Hotel-Landgasthof
Mattenhaus

07524 97570
info@hotel-kreuz.de

Sie möchten bei uns feiern?

Schön, lassen Sie uns Ihre Feier gemeinsam angehen.

Zuerst die häufigsten Fragen beantworten:

Menü oder á la carte?

Es ist Ihre Feier, Sie sind der/die Gastgeber-In und meistens zahlen Sie die Rechnung. Haben Sie ein Lieblingsessen? Trauen Sie sich Ihr Lieblingsmenü Ihren Gästen anzubieten. Unsere langjährige Erfahrung zeigt uns immer wieder, wie schön entspannt die Feier abläuft, wenn alle das Gleiche essen. Sie haben Zeit sich mit dem Tischnachbar zu unterhalten, müssen nicht warten bis sich auch der letzte Ihrer Gäste für das Schnitzel entschieden hat. Unsere Menüvorschläge zum Auswählen lassen wir Ihnen rechtzeitig zukommen. Sollten Sie dann noch andere Wünsche haben, sprechen Sie uns an. Wir erarbeiten gerne, mit Ihnen gemeinsam, auch weitere Alternativen. Menüvorbestellung mind. 7 Tage vor der Veranstaltung möglich, oder nach Absprache.

Bratensoße ausgegangen?

Für den großen Hunger servieren wir gerne "Nachschlag". Wir fragen Sie während der Feier nach Ihrem Befinden oder Sie bitten unser freundliches Team um die Zutaten, die nachserviert werden sollen.

Tante Hilde isst keinen Fisch?

Ihre Gäste haben besondere Wünsche? Das können wir lösen. Außerhalb Ihres Menüs bieten wir genügend Alternativen, damit alle Ihre Gäste satt und glücklich sind. Für Vegetarier und sogar für Veganer haben wir á la carte Auswahl. Sprechen Sie uns bitte an.

Wasser, Wein und Sektempfang?

Wir haben Ihnen zu jedem Menü einen passenden Wein vorgeschlagen. Gerne decken wir Ihnen auch Wasser und Wassergläser ein. Besonders an heißen Tagen werden es Ihnen Ihre Gäste danken, wenn sie gleich nach dem Eintreffen einen kühlen Schluck nehmen können, außerdem sieht der Tisch mit schön gedeckten Gläsern gleich festlicher aus. Möchten Sie einen Sektempfang? Sprechen Sie uns an, wir bieten auch alkoholfreie Begrüßungsgetränke an.

Kaffee und Kuchen?

Tante Hilde ist Vegetarierin, macht aber einen prima Kuchen? Bringen Sie Ihre hausgemachten Kuchen mit. Wir stellen Ihnen alles Nötige, zur Verfügung: Tortenplatten, Dessertteller, Besteck, Servietten, Kaffee, Tee, alkoholfreie Getränke (Mineralwasser, Säfte, Schorlen, Mixgetränke).

Die Kaffee-Pauschale dafür kosten bei uns **13,00 Euro** pro Gedeck. (Kinder unter 7 Jahren 6,00 Euro)

Blumen und Kerzen auf dem Tisch?

Eine schön gedeckte Tafel, ist das Erste, was Ihre Gäste sehen. Kerzen und Blumen gehören selbstverständlich auf jeden, festlich gedeckten Tisch. Gerne gestalten wir Blumenschmuck extra für Ihre Feier. Wir verwenden dafür Blumen aus dem Fachhandel, oder, wenn es die Saison erlaubt aus unserem Kräutergarten.

"Festliche Tafel"-Pauschale: **2,50 Euro/p. Person** - dazu gehören: Weiße Tischtücher, Servietten, Kerzen oder Teelichter, Blumen, gestaltete Menükärtchen)

Gibt es auch was für die Kinder?

Für Kinder haben wir Kindergerichte auf unserer Speisekarte. Gerne können Sie auch eine kleinere Portion vom Menü bestellen, dafür berechnen wir einen Kinderpreis, für Kinder 3-12 Jahre (je nach Menü unterschiedlich). Bitte vergessen Sie nicht Ihre kleinsten Gäste anzumelden. Kinderwagen, Maxi Cosi und Hochstuhl benötigen in der Regel einen extra Platz.



Wie wähle ich ein Menü aus?

Für eine Feier ab 6 Personen empfehlen wir unseren Gästen das Essen in Form von einem "Menü" zu wählen. Die Feierlichkeiten laufen, nach unserer langjährigen Erfahrung, mit einem Menü viel entspannter, das Essen kommt für alle gleichzeitig auf den Tisch und die Gäste erfahren vielleicht mal, was das Lieblingsessen von Ihrem Gastgeber ist.

Ein "Menü" ist eine Zusammenstellung von 3 oder mehreren, aufeinander abgestimmten Gerichten, die gleichzeitig, Gang für Gang, der festlichen Gesellschaft serviert werden. Das hat den Vorteil, dass sich die Gäste, seit Anfang an, auf das "Miteinander" konzentrieren können und sich nicht erstmal durch die Speisekarte durcharbeiten müssen. Das hat einen positiven Nebeneffekt auf den Feier-Ablauf.

Unsere Menüs sind sorgfältig ausgewählt und die einzelnen Gerichte aufeinander abgestimmt. Die Zusammenstellung ist erprobt und besonders bei den "Klassikern" von unseren Gästen sehr positiv bewertet.

Die Menüvorschläge verstehen sich als ein "Ganzes". Sie sind nicht die á la carte Auswahl. Das kombinieren von mehreren Menüs für eine Gesellschaft ist ablauftechnisch für uns nicht möglich. Es ist jedoch kein Problem, nach Absprache, einzelne Menükomponente auszutauschen.

À la carte Gerichte wählen Sie bitte aus unserer Standard Speisekarte.

Und nun dürfen Sie sich schon mal Appetit holen und Ihr Lieblingsmenü aus unserer aktuellen Auswahlkarte aussuchen.