

# Herzlich Willkommen im FÄHRHAUS

## Bankettmappe für Ihre Firmenfeiern an der Elbe

---

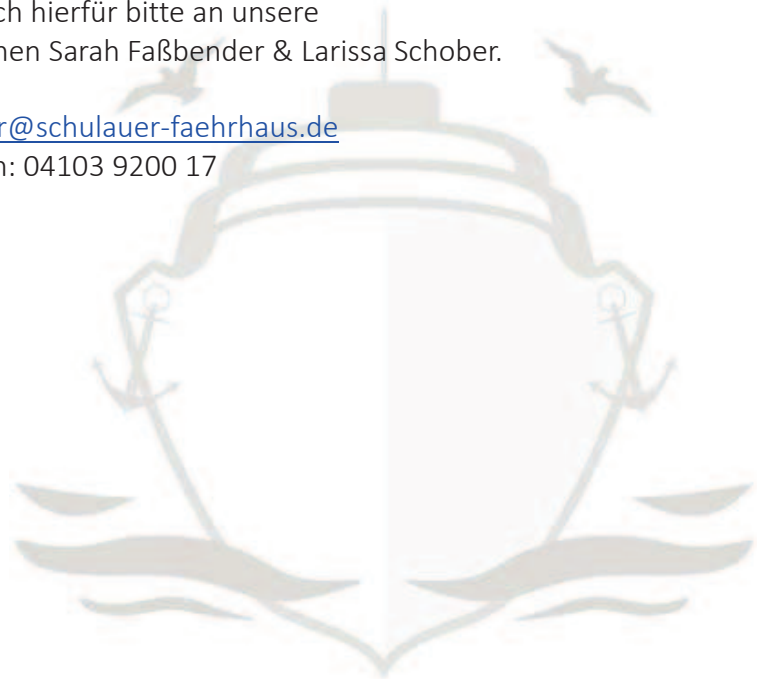
Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Ideen und Preise für Ihre Firmenveranstaltung der besonderen Art.

Selbstverständlich können alle Bestandteile individuell besprochen und auf Sie und Ihre Mitarbeiter angepasst werden.

Auch zur Planung von Show-Acts, Shuttle-Service etc. stehen wir Ihnen auf Wunsch jederzeit und gern zur Verfügung!

Wenden Sie sich hierfür bitte an unsere Veranstaltungskordinatorinnen Sarah Faßbender & Larissa Schober.

Mail: [fassbender@schulauer-faehrhaus.de](mailto:fassbender@schulauer-faehrhaus.de)  
Telefon: 04103 9200 17



# Firmenveranstaltungen

## Kamin Stüberl

### Alpenschmaus von November - April

Unser Angebot für Firmen, die es sich gerne bei uns gemütlich machen möchten:



#### Empfang

Empfang mit heißem HUGO

*RRR*

#### Menü / Buffet

*Servierte Vorspeise:*

Mit Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Apfel und Schwarzbrot

Wildschweinschinken mit Birnen-Kompott

Käse-Fondue Schälchen mit Hüttenbrot

\*\*\*\*

*Hauptgänge vom Buffet (bis 30 Personen als Tischbuffet):*

Käsespätzle aus der Pfanne mit dreierlei Käse, Schnittlauch und Röstzwiebeln

Gekochte Ochsenbrust am Buffet tranchiert

mit Meerrettich, Bouillon-Kartoffeln und Wirsing-Gemüse

\*\*\*\*

*Dessertbuffet:*

Kaiserschmarren mit Rosinen

Marillen-Knödel mit Vanillesauce

Bergkäse Brettle

*RRR*

**Getränkepauschale für 4 Stunden:**

Weiß- und Rotwein, Softgetränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca-Cola, Fanta, Sprite), Krombacher Pilsener vom Fass, Kaffee und Tee

*Buchbar ab 10 Personen*



# Firmenveranstaltungen

## Kamin Stüberl

Allgäuer Abend von November - April

### Empfang

Empfang mit heißem HUGO

*RRR*

### Menü / Buffet

#### Vorspeisen auf Etagere:

Edle Blattsalate mit Scampi, Quiche Lorraine mit Bergkäse und Obazda Brotzeit

\*\*\*\*

#### Servierte Suppe:

Allgäuer Käsesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*\*

#### Hauptgänge als Fondue am Tisch:

*Fleisch Fondue in Brühe*

Rindfleisch, Pute und Kalb

oder:

*Fisch Fondue im Weißwein-Kräuter-Sud*

Rotbarschfilet, Zanderfilet, Garnelen und Jakobsmuscheln

Verschiedene Saucen und Dips sowie Käsespätzle und Gemüse

\*\*\*\*

#### Serviertes Dessert:

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis

#### **Getränkepauschale für 4 Stunden:**

Weiß- und Rotwein, Softgetränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca-Cola, Fanta, Sprite), Krombacher Pilsener vom Fass, Kaffee und Tee

*Buchbar ab 10 Personen*

3-Gang-Menü für 50,00 €

4-Gang-Menü für 55,50 €



# Firmenveranstaltungen

## Weihnachtsfeier

### Gänse-Menü

#### Empfang

Empfang mit Prosecco und Orangensaft

*RRR*

#### 4-Gang Menü

Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette und Gänse-Krusteln,  
Creme Brûlée von der Holsteiner-Gänse-Leber  
an Quitten-Kompott

\*\*\*\*

Consommé von der Gans mit Gemüse-Perlen & Ravioli

\*\*\*\*

*Den Hauptgang tranchieren wir direkt am Tisch:  
(ab 30 Personen bauen wir den Hauptgang in Buffetform auf)*

Braten von der Freiland Gans mit Beifuß an zweierlei Klößen,  
Maronen-Zimt-Püree und geschmortem-Birnen-Rotkohl

\*\*\*\*

Christstollen-Soufflé an Bratapfel-Terrine  
mit weißem Portwein-Eis

*RRR*

#### Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden

Weiß- und Rotwein, Softgetränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft,  
Coca-Cola, Fanta, Sprite), Krombacher Pilsener vom Fass, Kaffee und Tee

*RRR*

#### Sonstiges

Saisonale Tischdekoration, Menü -& Getränkekarten

*Verlängerungen unser Getränkepauschalen sind jederzeit nach vorheriger  
Absprache möglich!*



# Firmenveranstaltungen

## Weihnachtsfeier

### Weihnachts-Menü meets Moderne

#### Empfang

Empfang mit Prosecco und Orangensaft

*RRR*

#### Menü / Buffet

*Servierte Vorspeisen-Variation à la Schulauer FÄHRHAUS*

Roastbeef vom Holsteiner Rind, norwegischem Lachs, Büffel Mozzarella,  
Ziegen Frischkäse auf Riesling Gelee, Scampi, Caesar Salad,  
Matjesfilet-Tatar mit Forellen Kaviar,  
Melonen Kugeln mit italienischem Landschinken

\*\*\*\*

Serviertes Crème-Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Kokos,  
Ingwer und im Zitronengras glasiertem Schweinebauch

\*\*\*\*

*Die Hauptgänge werden an unserer Buffetstation in der  
offenen Show-Küche frisch von unserer Küchencrew für Sie zubereitet:*

Krosse Barbarie-Entenbrust an Kakao-Bohnen-Sauce  
mit Steckrüben-Orangen-Püree

Doradenfilet mit Rosmarin-Kartoffeln und mediterranem Gemüse

\*\*\*\*

*Das Dessert reichen wir in Buffet-Form im Veranstaltungsraum:*

Christstollen Muffin, Schokoladenbrunnen

Lebkuchen-Parfait mit heißen Kirschen

Spekulatius-Crème-brûlée

*RRR*

#### Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden

Weiß- und Rotwein, Softgetränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft,  
Coca-Cola, Fanta, Sprite), Krombacher Pilsener vom Fass, Kaffee und Tee

*RRR*

#### Sonstiges

Saisonale Tischdekoration, Menü & Getränkekarten

*Verlängerungen unser Getränkepauschalen sind jederzeit nach vorheriger  
Absprache möglich!*





# Firmenveranstaltungen

## Weihnachtsfeier

### Weihnachtszauber

#### Empfang

Empfang mit Prosecco und Orangensaft

*RRR*

#### Menü / Buffet

Serviertes Crème-Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Kokos und Ingwer

\*\*\*\*

*Vorspeisen-Buffet á la Schulauer FÄHRHAUS unter anderem mit:*  
Variationen vom Norwegischen Lachs, Tomate-Mozzarella  
mit Basilikum-Pesto, Roastbeef vom Friesen-Rind mit Essig-Gemüse,  
italienischem Landschinken mit Melonen und Koriander  
und Rohkost-Salaten im Weckgläschen

\*\*\*\*

*Bitte wählen Sie jeweils einen Fisch- und einen Fleisch-Hauptgang aus:*

Am Buffet tranchierte krosse Cherry-Valley-Ente  
mit Orangen-Chutney, zweierlei Klößen und winterlichem Gemüse

*oder:*

Am Buffet tranchierte heimische Hirschkeule  
mit Sauerkirsch-Wacholder-Sauce, Kräuter-Spätzle und Rosenkohl

*und*

Auf der Hautseite gebratenes Kabeljaufilet  
mit Süßkartoffel-Crème und Schwarzwurzel

*oder:*

Zanderfilet mit Süßkartoffel-Crème und Schwarzwurzel

\*\*\*\*

#### *Dessertbuffet:*

Zimt-Panna-Cotta mit Kirsch-Kompott, Spekulatius-Crème-Brûlée

Mousse au chocolat

*RRR*

#### Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden

Weiß- und Rotwein, Softgetränke (Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft,  
Coca-Cola, Fanta, Sprite), Krombacher Pilsener vom Fass, Kaffee und Tee

*RRR*

#### Sonstiges

Saisonale Tischdekoration, Menü & Getränkekarten



# Individuelle Bausteine

## Saisonale Menüs

Winter | 30. Oktober – 15. März

### Unser 4-Gang-Winter-Menü

*Vorspeise:*

Geräucherte Entenbrust  
mit Feldsalat, Quitten, Speck und Vinaigrette

\*\*\*\*

*Suppe:*

Wildkraftbrühe mit Sherry und Preiselbeer-Ravioli

\*\*\*\*

*Hauptgang:*

Hirschrücken unter einer Schokoladen-Knoblauch-Kruste  
mit Rote Bete-Sellerie-Creme und Rosenkohlblätter

*alternativ von den Gäste am Tage der Feier wählbar:*

Skreifilet (Winterkabeljau) mit Grünkohl,  
Süßkartoffel-Crème und Senfsauce

\*\*\*\*

*Dessert:*

Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln  
und Bourbon-Vanille-Eis

*Buchbar ab 10 Personen*

45,00 € pro Person

