

Liebe Gäste,

seit mehr als 20 Jahren planen und organisieren wir Veranstaltungen, von ganz klein bis ganz groß.

Wir legen größten Wert auf eine partnerschaftliche und faire Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, Geschäftspartnern und Dienstleistungsbetrieben. Denn nur ein gelungenes Miteinander führt auch zu einer gelungenen Veranstaltung.

Jede Veranstaltung ist bei uns Chefsache. Wir delegieren Organisationsangelegenheiten nicht an Andere, sondern kümmern uns persönlich darum, dass alles nach Ihren Vorstellungen und wie besprochen abläuft. Ohne Wenn und Aber.

Wir wissen, dass nachhaltiges Wirtschaften das Gebot der Stunde ist. Deshalb setzen wir energieeffiziente Geräte ein und bevorzugen in unserer Küche saisonale Produkte, die in unserer Region erzeugt werden.

Wir sind der Auffassung, dass höchste Qualität und faire Preisgestaltung sich nicht ausschließen. Deshalb bieten wir unsere Leistungen immer zu Preisen an, die bezahlbar sind. Bei uns bezahlen Sie nicht für den guten Ruf des Hauses, sondern für das gute Essen.

Und wir glauben, dass es viel schöner ist, etwas zu erleben als nur darüber zu lesen. Deshalb freuen wir uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Wir würden uns sehr freuen, die Gastgeber bei Ihrer nächsten Veranstaltung zu sein!

Ihr Oliver Koehn



Preise für Ihre Feier in der Eventscheune:

Vollzahlende Gäste	70-85	86-100	101-130	>130
Kleines mediterranes Büffet	29,-	28,-	26,-	25,-
Großesmediterranes Büffet	39,-	38,-	36,-	35,-
BBQ	42,-	40,-	39,-	38,-
Getränkepauschale 1	37,-	36,-	35,-	34,-
Getränkepauschale 2	47,-	46,-	45,-	44,-
Tischwäsche & Stoffservietten	1,-	1,-	1,-	1,-
Je Servicemitarbeiter nach 8 Std./ Std	25,-	24,-	24,-	24,-,-
Runde 8er oder 10er-Tische	Inkl.	Inkl.	Inkl.	Inkl.
Raummiete	550,-	550,-	550,-	550,-

Alle Preise pro Person in € und inkl. MwSt.

Bei weniger als 70 Personen berechnen wir einen Mindermengenzuschlag.

Die I-Tüpfelchen für Ihre Feier	
Stuhlhussen p. Stück	5,-
Stehtisch inkl. Husse& Reinigung p. Stück	12,-
7 Floorspots für farbige Beleuchtung an den Wänden	50,-
Je Heizstrahler (Berechnung nur bei Benutzung)	25,-

Kleines mediterranes Büffet

Antipasti

Marinierte Paprika in weißem Balsamico
Möhrenscheiben
gegrillte Zucchinischeiben mit Thymian

Caprese: Tomate-Mozzarella mit Pesto

Salatbüffet mit verschiedenen Salaten

Steinofenbaguette und Dipp auf den Tischen verteilt

Warme Speisen

Penne mit Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und einer leichten Sahnesauce

Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse aus dem Ofen
in würziger Oliven-Tomatensauce

Italienischer Schweinebraten, mit Honig und Majoran glasiert,
dazu eine dunkle Balsamico-Rahmsauce

Ofen-Rosmarinkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Dieses Büffet ist so kalkuliert, dass es nicht geändert werden kann.
Sie können es jederzeit gern erweitern.

Großes Mediterranes Büffet

Antipasti

Marinierte Paprika in weißem Balsamico
Champignons mit glatter Petersilie in sahniger Marinade
Möhrenscheiben, gegrillte Zuchinischeiben mit Thymian
Caprese: Cherry-Strauchtomaten mit Mozzarellakügelchen und frischem Basilikum
Honigmelone mit italienischem Landschinken
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamicovinaigrette
Salatbüffet mit verschiedenen Blattsalaten
Prosciuttocotto – kalter Schinkenbraten, dünn geschnitten mit Rucoladipp
Steinofenbaguette und Butter

Warme Speisen

Penne mit Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und einer leichten Sahnesauce
Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse aus dem Ofen
in würziger Oliven-Tomatensauce
Lachsfilet in Estragon-Weißweinsauce
Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat mit Gorgonzola überbacken

Ofen-Rosmarinkartoffeln

In kleinen Gläsern auf dem Dessertbüffet

Pannacotta mit Fruchtsauce
Frischer Obstsalat

BBQ-Büffet

(ab 70 Personen)

Alternativ können wir auf der Terrasse grillen!

Die Vorspeisen, Beilagen und das Dessert würden wir in der Eventscheune aufbauen, draußen steht der Grill.

Antipasti

Marinierte Paprika in weißem Balsamico

Champignons mit glatter Petersilie in sahniger Marinade

Möhrchenscheiben, gegrillte Zucchinischeiben mit Thymian

Caprese: Cherry-Strauchtomaten mit Mozzarellakügelchen und frischem Basilikum

Honigmelone mit italienischem Landschinken

Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Kernen und Rucola

Salatbüffet mit verschiedenen Blattsalaten

Prosciuttocotto – kalter Schinkenbraten, dünn geschnitten mit Rucoladipp

Steinofenbaguette und Butter

Vom Grill

Medaillons von Rind, Schwein, Geflügel, verschieden mariniert

Lachsfilet

PulledPork

Tomaten-Feta-Päckchen

Gemüsespieße

Kleine Kartoffeln aus dem Ofen mit Olivenöl, Thymian und Meersalzflocken

Knoblauch- und Kräuterbutter

In kleinen Gläsern auf dem Dessertbüffet

Pannacotta mit Fruchtsauce

Frischer Obstsalat

Getränkepauschale 1

Zum Aperitif:

Hausaperitif (Sekt mit Maracujasaft und Grenadine, sommerlich frisch und lecker), auch alkoholfrei
Mineralwasser

Zum Essen:

Weiß- und Rotwein nach Empfehlung des Hauses

Flensburger Pilsener vom Fass

Hefeweizen und Hefeweizen alkoholfrei

Mineralwasser

Orangen- und Apfelsaft

Cola, Fanta, Sprite

Bommerlunder, Dooleys

Die Pauschale ist gültig für die Dauer einer Veranstaltung/ Feier, max. jedoch 10 Stunden.

Grundsätzlich können Sie sich zwischen einer Abrechnung nach Verbrauch oder einer Pauschale entscheiden.

Getränkepauschale 2

Wie oben, dazu aber Longdrinks mit folgenden Spirituosen:

Gin, Wodka, Rum, Whiskey

Wenn Sie sich für eine Getränkepauschale entscheiden, berechnen wir für Kinder von 4 bis 16 Jahre pauschal € 12,00 pro Kind.

Nach Absprache lassen sich ggfs. auch einzelne Spirituosen austauschen.

Kinderessen

Und wenn die Kinder ihr Lieblingsessen bekommen sollen, kein Problem:

Kleine Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise € 7,80

Hähnchennuggets mit Pommes frites € 6,80

oder ... sprechen Sie uns an!

Essen die die Kinder das gleiche Menü/ Büffet wie die Eltern, dann berechnen wir:

0-3 Jahre kostenlos

3-8 Jahre 30% des Menü-/ Büffetpreises

8-14 Jahre 50% des Menü-/ Büffetpreises

Dies gilt für max. 10% der vollzahlenden Gäste (bei 100 Vollzahlern also max. 10 Kinderreduktionen)

Mitternachtsimbiss:

Käseplatte vom Backensholzer Käse, dazu Trauben und Brot nach Aufwand

Currywurst – die Beste weit und breit – mit hausgemachter Currysauce und Brot € 6,90

Italienische Salami und Schinken, Brot & Butter € 8,90

Fingerfood zum Aperitif

Pflaumen im Speckmantel	Stck.	€ 0,70
Blätterteigteilchen, verschieden gefüllt	3 Stck.	€ 3,00
Mini-Frikadellen	Stck.	€ 0,60
Mozzarella-Kirschtomaten-Spießchen	Stck.	€ 1,00
Hähnchenspießchen mit Ananas	Stck.	€ 1,20
Mini-Laugengebäck	3 Stck.	€ 4,50
Gemügesticks – rohes Gemüse mit 2 verschiedenen Dips	5 Sticks	€ 1,80
Mini-Schnitzel am Stick	Stck.	€ 1,30
Wrap-Scheiben, gefüllt mit Lachs oder Schinken oder Frischkäse	3 Stck.	€ 1,80

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei einigen Fingerfood-Varianten eine gewisse Mindestmenge haben.

Hochzeitstorte

Ob in Herzform, in Etagen oder schlicht ergreifend rechteckig: Wir arbeiten mit guten Konditoren aus der Umgebung zusammen und empfehlen Ihnen den richtigen für „Ihre“ Hochzeitstorte. Wir koordinieren die Anlieferung und Kühlung und das das gute Stück zum richtigen Zeitpunkt zur Stelle ist. Für das Handling der Torte berechnen wir € ca. 3,50 p.P.

Blumen/ Dekoration

Häufig können Sie schon einen Tag vor der Veranstaltung in die Eventscheune zum Dekorieren. Wir sind bemüht, dass dann schon Tische mit Tischdecken und Stühle stehen, so dass Sie sich nach Lust und Laune austoben können.

Sollte das nicht gehen (weil die Eventscheune ggfs. am Vorabend noch vermietet ist), können Sie erst am Tag der Veranstaltung in die Scheune.

Tischdekorationen, wenn Sie nicht zu aufwändig sind, stellen wir gern für Sie auf oder aber Sie beauftragen jemanden damit, das geht natürlich auch.

I.d.R. können Sie die Dekoration/ Geschenke im Laufe des folgenden Tages abholen, bitte besprechen Sie das mit uns.

Hussen

Das I-Tüpfelchen für die Dekoration sind Stuhlhussen, auch für Stehtische

Heizstrahler

Wir haben Heizstrahler für die Terrasse! Bei Benutzung berechnen wir € 25,00/ Stück.

Servicemitarbeiter

In allen Preisen ist unser Service für 8 Stunden inklusive. Danach berechnen wir einen Stundensatz pro Stunde pro Servicemitarbeiter, bis der letzte Gast gegangen ist.

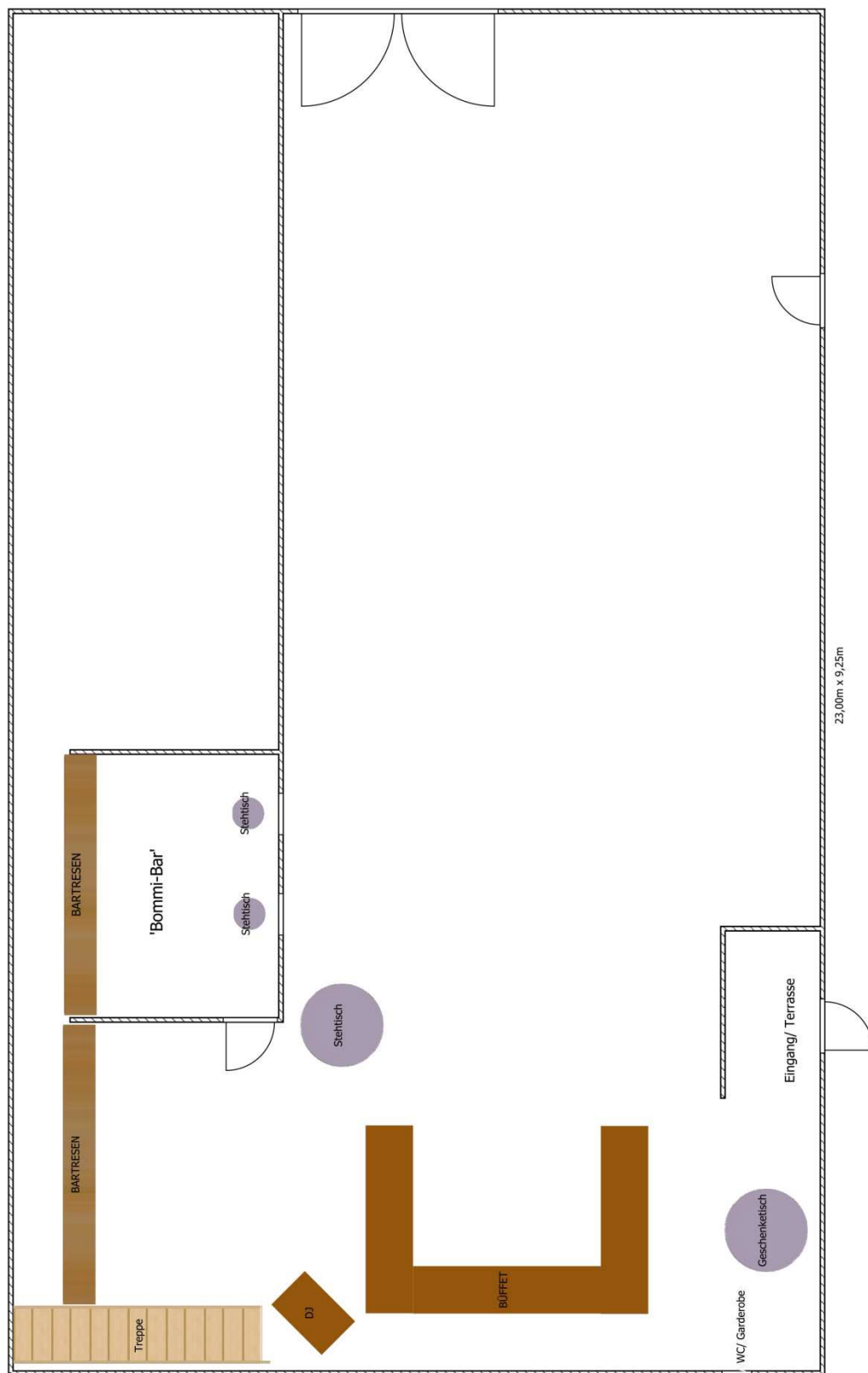
Raummiete

Die Buchung gilt erst als fest und bestätigt, wenn die Raummiete überwiesen wurde. Dies muss innerhalb von 14 Tage nach Buchung erfolgen. Sollten wir keinen Zahlungseingang innerhalb der 14 Tage verzeichnen, kann Bock19 von der Buchung zurücktreten.

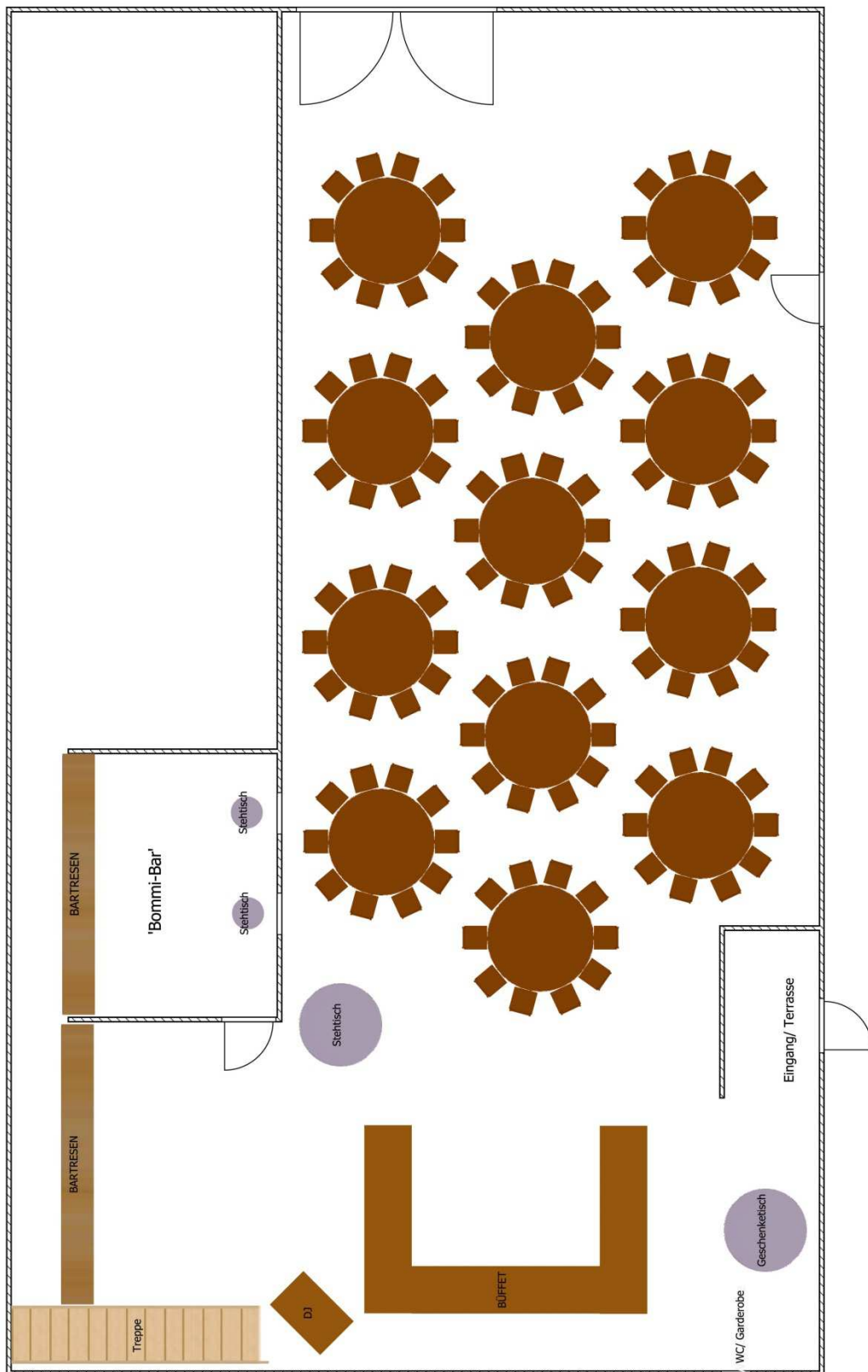
Sollten Sie die Reservierung stornieren, dann ist die Raummiete leider nicht erstattbar und wir können die Raummiete auch nicht als Gutschrift für eine andere Veranstaltung oder für andere Leistungen verrechnen..

Ab 22.00 Uhr müssen die Fenster Türen bitte geschlossen bleiben, natürlich kann man jederzeit rein- und rausgehen. Bitte besprechen Sie mit dem DJ, dass ggfs. auf unseren Hinweis die Bässe im Laufe des Abends reduziert werden müssen.

Eventscheune Bock 19



Eventscheune Bock 19



www.bock19.de - hallo@bock19.de

