



Landgasthaus Römerhof

Ein fränkisches Paradies!

Auf Ihren Besuch freut sich
Familie Hirsch-Günther

Landgasthaus Römerhof - Kaltensondheimer Str. 113 - 97318 Kitzingen
Tel.: 09321 / 8564 - E-Mail: info@roemerhof-kitzingen.de - Website: www.roemerhof-kitzingen.de

Rund um das Landgasthaus Römerhof

Sie suchen für Ihre Feier das richtige Ambiente? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Der Römerhof besteht schon seit 130 Jahren und wurde früher ausschließlich für die Landwirtschaft genutzt. In den 80er Jahren kam der Weinbau hinzu und die Heckenwirtschaft wurde eröffnet. Anfangs noch in der Wohnstube. Mit der Zeit wurde der Biergarten ausgebaut und hat sich zu einem kleinen fränkischen Paradies entwickelt.

Der Römerhof ist nicht nur einmalig gelegen, sondern bietet auch das richtige Ambiente für traumhafte, unvergessliche Feste.



Starten Sie Ihre Feier auf unserer Terrasse

Eingerahmt vom Eßbach, dem Haupthaus und dem großen Auslauf liegt die Terrasse windgeschützt. Ob für den Stehempfang oder Eingedeckt zur ersten Erholung- die Terrasse stimmt Sie und Ihre Gäste auf den weiteren festlichen Rahmen des Tages ein. Starten Sie Ihr Fest hier mit einem Sektempfang, reichen Sie nach einem kurzen Spaziergang Kaffee und Kuchen und lassen Sie die bezaubernde Aussicht auf sich wirken.

Möglichkeiten: Eingedeckt für bis zu 160 Personen
Stehempfang
Kaffee- und Kuchenbuffet
Offener Grill



Freie Trauungen: Hierfür übernehmen wir gerne den Aufbau
inkl. Bänke, Stühle, Tische, Schirme und Hussen



Das Highlight für rauschende Feste Unsere Eventscheune

Nicht nur im Sommer lädt unsere Scheune zum Feiern ein. Das solide Natursteingebäude mit der hohen Decke bietet auch im Frühling und Herbst einen urigen Platz für Ihre Feier. Zusammen mit dem davor liegenden Hof bietet sie einen einmaligen Platz für Ihre Feier. Feiern Sie ungestört mit bis zu 160 (mit Anstellzelt) Personen in den Morgen.

Möglichkeiten: bis zu 160 Personen
April bis November
Grillstation
Buffet



Unsere Gaststube mit Nebenzimmer

Hier finden bis zu 55 Personen Platz. Ein wirklich geeigneter Raum für den allerengsten Freundes- oder Familienkreis. Unsere Chefin nimmt sich gerne Zeit für eine persönliche und wunschgerechte Beratung, Ihren Anforderungen und Vorstellungen, angepasst.

Möglichkeiten: bis zu 55 Personen
Ganzjährig
Menü
Buffet



Für die Kids

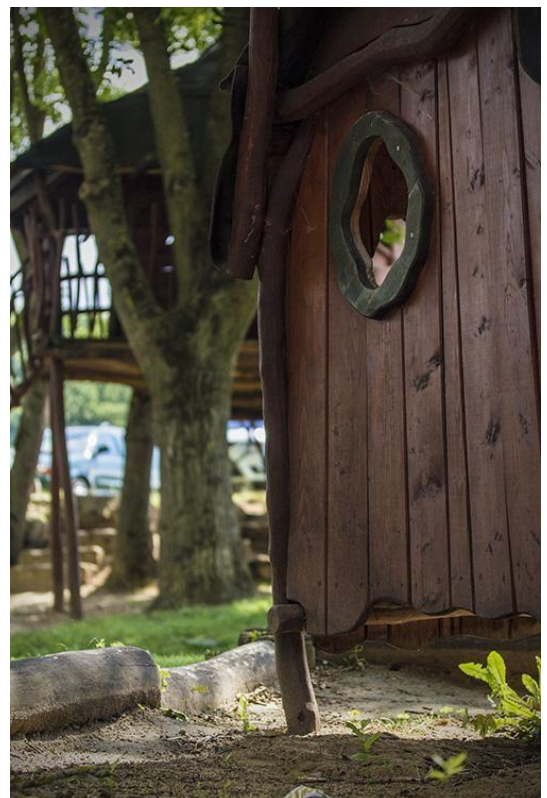
Bei uns sind natürlich die Kinder ganz herzlich willkommen. Ein großer Abenteuerspielplatz für Groß und Klein in unserem Auslauf bietet genügend Möglichkeiten für die Kinder. Ob Hüpfburg, Clown oder Animation: Es ist alles möglich! Hier können alle ein Fest genießen.



Unsere romantische Feuerstelle

Wenn Sie es ganz urig möchten, können Sie auch gerne bei uns den Lagerfeuerplatz buchen.

Hier können Sie und Ihre Gäste zu später Stunde gemütlich um das Lagerfeuer sitzen und den Tag Revue passieren lassen.



Wichtige Informationen für Sie und uns!

Um Ihnen ein individuelles Angebot zu erstellen, möchten wir Sie bitten folgenden Informationsbogen auszufüllen und an uns zurück zu geben.

Name:

Vorname:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

E-Mail:

Datum der Feier:

Personenanzahl: Erw.

davon

Kinder

Jahre

In welchem Raum möchten Sie feiern?

Gaststube

Scheune

Terrasse

Empfang/Uhrzeit:

Mittagessen/Uhrzeit:

Kaffee u. Kuchen/ Uhrzeit:

Abendessen/Uhrzeit:

Kaffee und Kuchen

Der Kaffee wird pro Kanne abgerechnet.

ja nein

Werden Kuchen selbst mitgebracht, berechnen wir einen Gedeckpreis.

Servierzeit der Hochzeitstorte:

Empfang

Römerhof Aperol (Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen)	ja	nein
Secco Frizzante Valentin	ja	nein
Orangensaft	ja	nein

Kleine Gaumenfreuden zum Empfang

Flammkuchen	ja	nein
Canapeés	ja	nein
Käsesticks	ja	nein
Mini Gebäck gemischt süß und deftig	ja	nein

Buffetvorschläge

Finden Sie unten. Gerne erstellen wir Ihnen auch individuell ein Buffet nach Ihren Vorstellungen und Themen.

Das Menü bzw. Buffet ist für Kinder bis zum vollendeten 6. Lebensjahr frei. Für Kinder bis zum vollendeten 12. Lebensjahr werden 50% des Menüs bzw. Buffetpreises berechnet.

Getränke

Eine Getränkeauswahl ist der Mappe beigelegt.



Dekoration

Dekorieren Sie Ihre Tische selbst?	ja	nein
Kerzenleuchter mit Kerzen		
Klein	ja	nein
Groß	ja	nein
Stuhlhussen weiß	ja	nein
Husse für Stehtische zum Empfang	ja	nein
Bierbankgarnitur mit Hussen	ja	nein
Stoffservietten weiß	ja	nein
Tischpauschale Eventscheune (Tischtuch weiß, Servietten, Geschirr, Teelichter)		
Tischpauschale im Garten		
Geschenketisch	ja	nein
Möchten Sie Blumenarrangements durch uns bestellen? Falls ja! Welche Farben und Blumenwünsche haben Sie?	ja	nein

Wir haben 4 Kinderstühle!

Musik/Technik

Für Ihre musikalische Begleitung bietet unsere Eventscheune ausreichend Platz. Eine eigene Bühne steht für Ihre Band oder Ihren DJ zur Verfügung.

Ab 1.00 Uhr bitten wir um gediegene Lautstärke.

Wir bitten um Verständnis, dass ab 3:00 Uhr die Musikanlage wegen der umliegenden Nachbarschaft vollständig **abzustellen** ist. Vielen Dank!



Service

Ab 1.00 Uhr wird ein Servicezuschlag je Stunde pro Servicemitarbeiter berechnet.

Weitere wichtige Adressen für Sie:

Für die Beleuchtung und Innen-/Deckendekoration:



Schenk Spass
Christian Schenk
Würzburger Straße 41
97246 Eibelstadt

Tel.: +49-(0)931-7847136
Fax.: +49-(0)931-7847135
Handy: 0163/ 1977582
E-Mail: info@schenkspass.eu

Für Ihren Blumenschmuck:

Blumen und Pflanzen
Kohl- Kitzingen
Tel.: 09321 - 5485

Für Ihre Organisation und Kinderbetreuung:

Event-Schminken - Baio - Eisenheim
Tel.: 0163-1707344 / 01739440774



Für Ihre Kuchen und Hochzeitstorte:

Back- und Tortenservice - Kitzingen Tel.: 09321-389510

Musik-Ton-Event

2 Event DJ und Equipment Tel.016090725451

Sicher nach Hause:

Taxi Eberhard Alesi - Kitzingen Tel.: 09321-35913

All-Inclusive- Angebot ab 39,90 €

Für einen Festpreis ab 39,90 € pro Person können Sie sich ein 3-Gang-Menü zusammenstellen.

Alle Getränke, wie Softdrinks, Wein und Bier, sind von 18.00 - 1.00 Uhr inklusive.

Wählen Sie nachfolgend

1 Suppe

1 Sorte Fleisch

1 Beilage

1 Sorte Gemüse oder Salate und

1 Dessert oder 2 Cremes aus unserem Basismenü aus.

Es ist für jeden etwas dabei!

Sie können jederzeit Speisen und Getränke zusätzlich gegen einen Aufpreis bestellen. Spirituosen, Cocktails, Sekt und warme Getränke können ebenfalls extra dazu bestellt werden.

Es ist ein tolles Angebot und macht Ihre Feier zu einer kalkulierbaren Angelegenheit. Nutzen Sie dieses Angebot und lassen Sie sich von unseren Gaumenfreuden verwöhnen.

Zur Information:

Gerne dürfen Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle sonstigen Speisen und Getränke nur über unser Haus zu beziehen sind. Ihre besonderen Bestellwünsche erfüllen wir Ihnen natürlich gerne und nehmen uns gern Zeit für ein persönliches Beratungsgespräch mit Ihnen!



Suppen

(wählen Sie sich 1 Suppe aus)

Hochzeitssuppe
(Leberknödel, Grießnockerl und Einlage)

Leberknödelsuppe

Grießnockerlsuppe

Flädlesuppe

Minestrone

Hauptgang

(wählen Sie sich 1 Sorte Fleisch aus)

Knuspriger Schweinebraten in:

Senfsoße

Kümmelsoße

Rahmsoße

Bratensoße

gefüllter Nacken mit Schinken und Käse

Schweinelachs in:

Pfeffersoße

Rahmsoße

als Saltimbocca

oder gefüllt mit Knoblauch-Lauchfüllung

oder mit Champignons

Rinderbraten in:

Burgunder in Rotwein-Preiselbeer-Sauce

Sauerbraten

Zwiebelrostbraten

Geflügel:

Putensteak natur oder überbacken

Hähnchenbrust natur oder überbacken

Putenrollbraten gefüllt mit Mozzarella

und Spinat

Beilagen

(wählen Sie sich 1 Beilage aus)

Kroketten

Spätzle

Semmelnudeln

Knoblauchkartoffel hausgemacht

Ofenkartoffel (Kartoffel im Ofen gebacken)

Rosmarinkartoffeln

Rösti

Klöße

Gemüse

(wählen Sie sich 1 Gemüsesorte aus)

Ofengemüse

Gemüse mit Parmesan

oder

kleines Salatbuffet mit 5 Salaten

Karottenananas

grüner Marktsalat

Gurkensalat in Dillrahmdressing

Tomatensalat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing

Bohnensalat

Dessert

1 Dessert

Hausgemachter Obstsalat
Mango- oder Himbeersorbet
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilleeis mit roter Grütze
Gemischtes Eis Fürst Pückler

oder

2 Cremes

Zitronen-Secco-Mousse
Bayerische Creme
Schoko-Quark-Creme
Mousse au Chocolate
weiß oder braun
Panna Cotta

All-Inclusive- Angebot ab 49,90€ BBQ

Für einen Festpreis ab 49,90 € pro Person können Sie Ihr BBQ genießen. Alle Getränke, wie Softdrinks, Wein und Bier, sind von 18.00 - 1.00 Uhr inklusive.

Wählen Sie nachfolgend

12 Fleischsorten

1 großes Salatbuffet mit 12 Salaten oder

1 kleines Salatbuffet mit 8 Salaten **und 2 warmen Beilagen** und

1 Dessert bzw. 2 Cremes aus unserem Basismenü aus.

Sie können jederzeit Speisen oder Getränke zusätzlich gegen einen Aufpreis bestellen. Spirituosen, Cocktails, Sekt und warme Getränke können ebenfalls extra dazu bestellt werden.

Es ist ein tolles Angebot und macht Ihre Feier zu einer kalkulierbaren Angelegenheit. Nutzen Sie dieses Angebot und lassen Sie sich von unseren Gaumenfreuden verwöhnen.

Zur Information:

Gerne dürfen Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass alle sonstigen Speisen und Getränke nur über unser Haus zu beziehen sind. Ihre besonderen Bestellwünsche erfüllen wir Ihnen natürlich gerne und nehmen uns Zeit für ein persönliches Beratungsgespräch mit Ihnen!

Suppen

(wählen Sie sich 1 Suppe aus)

Hochzeitsuppe

(Leberknödel, Grießnockerl und Einlage)

Leberknödelsuppe

Grießnockerlsuppe

Flädlesuppe

Minestrone

BBQ

Lammkotelett

Putenspieß

Putensteak

Grillfackeln

Lendenmedaillons

Rinderhüftsteak

Rumpsteak

Rückensteak

Cevapcici

Hähnchenbrust

Nürnberger Würstchen

Chicken Nuggets

Grillsaucen

u.a. Ketchup, Mayo, BBQ, Tzatziki, Knoblauch,
Cocktail, Zigeuner, Curry

Großes Salatbuffet mit 12 Salaten

Karotten-Ananas-Rohkostsalat
grüner Marktsalat
Gurkensalat in Dillrahmdressing
Tomatensalat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing
Bohnensalat
Rucola-Parmesan-Salat
Mediterraner Nudelsalat
Fränkischer Kartoffelsalat
Weißkohlsalat mit geschmälzten Rosinen
Bauernsalat mit Fetakäse
Schichtsalat

oder

Kleines Salatbuffet mit 8 Salaten

Karotten-Ananas-Rohkostsalat
grüner Marktsalat
Gurkensalat in Dillrahmdressing
Tomatensalat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing
Bohnensalat
Bauernsalat mit Fetakäse
Schichtsalat
Weißkohlsalat mit geschmälzten Rosinen

mit zwei warmen Beilagen

Kroketten, Spätzle, Semmelnudeln, hausgemachte
Knoblauchkartoffel, Ofenkartoffeln, Rosmarinkar-
toffeln, Rösti/Klöße

Zusätzlich: Knoblauchbaguette/Partyrad oder Partybrötchen

Dessert

1 Dessert

Hausgemachter Obstsalat
Mango- oder Himbeersorbet
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilleeis mit roter Grütze
Gemischtes Eis Fürst Pückler

oder

2 Cremes

Zitronen-Secco-Mousse
Bayerische Creme
Schoko-Quark-Creme
Mousse au Chocolate
weiß oder braun
Panna Cotta

Zusätzlich bestellbare Speisen

Aus unserer Menükarte können Sie sich ganz individuell ein Buffet zusammenstellen. Es ist für jeden Gaumen etwas dabei.

Gerne können Sie uns auch eigene Vorschläge und Wünsche mitteilen, die wir gerne für Sie erfüllen!

Vorspeisen

Parmaschinken auf Honigmelone

geräucherter Lachs mit Baguette und Remouladensoße

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum auf Balsamico-Dressing

Roastbeef mit Remouladensoße und Baguette

Antipasti

* Auberginen in Öl angebraten und mit ital. Kräutern mariniert

* Zucchini in Öl angebraten und mit ital. Kräutern mariniert

* Paprika in Öl angebraten und mit ital. Kräutern mariniert

* Tomaten Mozzarella

* Eingelegte Champignon in Wein-Essig-Sud

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich u. Baguette

kleiner Marktsalat mit Shrimps und Weißbrot

Pasta gefüllt oder ungefüllt überbacken

Carpaccio auf Rucolasalat und Parmesan

Suppen

Gurkencremesuppe
Leberknödelsuppe
Grießnockerlsuppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Mostsuppe
Brokkolisuppe
Lauchcremesuppe
Kressesuppe
Champignonsuppe
Minestrone

Je nach Saison:

Steinpilzsuppe
Spargelcremesuppe
Bärlauchcremesuppe

Fleischgerichte

Tafelspitz mit Bandnudeln und Kräh
Putenbrust Natur mit feinem Mandelsößchen
Sauerbraten eingelegt in Wein-Essig-Sud
Burgunderbraten mit Rotweipreiselbeersoße
Lende mit Champignonrahmsoße
Schweinebraten mit dunkler Biersauce
gefüllter Putenrollbraten mit Mozzarella-Spinatfüllung
gefüllter Nacken mit Käse und Schinken
Mailänderschnitzel mit im Parmesanmantel panierten
Rehbraten
Kalbsrollbraten
Wildragout
Spanferkelrollbraten
Schäufele
Entenbrust mit Orangensoße

Fischgerichte

Lachsfilet auf Kreolisch
Zanderfilet auf Zitronensoße

Beilagen

Klöße, Semmelknödel, fränkische Weinnudeln, Semmelnudeln, Spätzle, Herzoginkartoffeln, hausgemachte Knoblauchkartoffeln, Ofenkartoffel (Kartoffel im Ofen gebacken), Rosmarinkartoffeln, Rösti, Country Potatoes, Kroketten, Reis, Ingwer-Curry-Reis

Gemüse

Brokkoli
Rosenkohl
Blumenkohl
Blaukraut
Karotten
Mischgemüse
Gemüsegratin
Speckbohnen
Sauerkraut
mediterranes Mixgemüse
Sauerkraut

Dessert

Parfait mit Himbeeren ohne Gelatine oder andere Geschmacksrichtung
Vanilleeis auf Himbeeren
Tiramisu
Obstsalat
Mousse au Chocolate
Apfelküchle mit Vanilleeis
Zimtpflaumen mit Vanilleeis
frische Erdbeeren mit Vanilleeis (nach Saison)
Birne Helene
Walnusseis mit heißer Schokosoße
Zitronenseccomousse

Weine aus Sommerach

Weinschorlen rot oder weiß	0,25 l
	0,50 l
M.T. H. Kabinett trocken	0,25 l
Silvaner QbA trocken	0,25 l
Bacchus QbA halbtrocken	0,25 l
Rotling QbA halbtrocken	0,25 l
Domina QbA trocken	0,25 l
Secco Frizante Valentin	0,10 l

Bier

Pils	0,50 l
Pils alkoholfrei	0,50 l
Hefeweizen	0,50 l
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l
Landbier	0,50 l
Radler	0,50 l

Schnaps

Zwetschgenschnaps	40% 2cl
Mirabellenschnaps	40% 2cl
Williamschistschnaps	40% 2cl
Ramazotti	30% 2cl
Haselnusschnaps	25% 2cl

Cocktails

Cuba Libre	0,30 l
Caipirinha	0,30 l
Mojito	0,30 l
Touch Down	0,30 l
Gin Tonic	0,30 l
Hugo, Aperol, Lillet	0,30 l

Kalte Getränke

Mineralwasser Flasche (Medium oder Spritzig)	0,75 l
Coca-Cola	0,50 l
Coca-Cola light	0,50 l
Frucade Zitrone	0,50 l
Frucade Orange	0,50 l
Frucade Spezi	0,50 l
Apfelschorle	0,50 l
Orangensaftschorle	0,50 l
Johannesbeernektar-Schorle	0,50 l
Orangensaft	0,20 l
Apfelsaft	0,20 l
Johannesbeernektar	0,20 l

Warme Getränke

Großer Pott Kaffee
Milchkaffee
Cappuccino
Latte Macchiato
Espresso
Heiße Schokolade mit Sahne
Glas Tee