



UNSER SERVICE

Unser kulinarisches Angebot und Ihre Auswahl

Um Ihnen eine Vorstellung davon zu geben, was wir für Ihren Genuss und den Ihrer Gäste tun können, haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten eine Auswahl von Menüvorschlägen, Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichten, Sorbets, Hauptgerichten, Desserts, Tellergerichte, Fingerfood- und Snackangebote sowie Buffets zusammengestellt.

Aus diesen Vorschlägen können sie auswählen und Ihr Menü individuell zusammenstellen. Bitte beachten Sie dabei, dass dies für Ihre Gesellschaft nur einheitlich möglich ist. Sollten zwingende Ausnahmen vonnöten sein, so werden wir selbstverständlich eine Lösung finden.

Unsere Buffétvorschläge sind ebenfalls nur Anregungen, die Sie beliebig verändern, erweitern oder verkleinern können. Buffets bieten wir für Gruppen ab 30 Personen an.

Sollten Sie Fragen haben, weitere Anregungen benötigen oder einen speziellen Wunsch haben, so sprechen Sie bitte Ihren Gastgeber Cord Kelle oder Küchenmeister Manfred Göhler an. Wir beraten Sie gern und erfüllen Ihre Wünsche im Rahmen unserer Möglichkeiten.

Aus unserem wohlsortierten Weinkeller können Sie sich die mit Ihrem Menü oder Buffét korrespondierenden Weine aussuchen. Sie finden unser großes Angebot auch auf unserer Homepage unter www.der-jaegerhof.de/weinkeller/ Sollten Sie Beratung zum passenden Getränk wünschen, so steht Ihnen unser Sommelier, Hotelmeister Otto Wedel gerne zur Verfügung.

Dekoration und Menükarten

Wirkungsvolle Tischdekorationen und stilvoll gedeckte Tische, die wir entsprechend Ihrem Anlass gestalten, sind Teil unser Dienstleistung für Sie.

Blumenschmuck bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen und berechnen ihn weiter.

Die Gestaltung Ihrer Menükarten übernehmen wir gerne zum Selbstkostenpreis für Sie. Wir schreiben auch gerne Ihre Tischordnung und drucken Sie so für Sie aus, dass Ihre Gäste gut ihren Platz finden.

Planung

Um Ihre Wünsche angemessen umsetzen zu können, benötigen wir einen Vorlauf von rund drei Wochen, deshalb bitten wir Sie, zeitgerecht mit uns ein ausführliches Planungsgespräch zu führen.

Selbstverständlich gelten für Ihre Veranstaltung gesonderte Öffnungszeiten.



2. UNSER SERVICE

An diese Dinge sollten Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung denken:

- Gästeliste und Anzahl der Gäste
- Wer muss übernachten?
- Wer kommt mit dem Auto (Parkplätze)?
- Für wen müssen Hin- und Rückfahrt organisiert werden (Taxi, Mietwagen)?
- Wer sitzt neben wem (Tischordnung)?
- Wer redet wann und wie lange?
- Soll getanzt werden?
- Soll Tafelmusik im Hintergrund erklingen?
- Wie spielt die Musik (live oder DJ)?
- Musikkosten (Kapelle, Gema)