

Burgschwalbach, den 26. Januar 2012

## Ritterevents auf der Burg Schwalbach

Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Restauration der Burg Schwalbach.

Ihre Feierlichkeit soll einmalig und wunderschön werden - Wir helfen Ihnen gerne mit unseren Erfahrungen - Sie sind die Hauptperson und Ihre Freude ist unsere Motivation.

<b>Version:</b>	1
<b>Name:</b>	
<b>Adresse:</b>	
<b>Fon:</b>	
<b>Email:</b>	
<b>VA. - Anlass:</b>	
<b>VA. - Datum:</b>	
<b>VA. - Uhrzeit:</b>	
<b>VA. - Raum:</b>	
<b>Personenzahl:</b>	
<b>Status:</b>	<b>Festbuchung: ja / nein</b> <b>Option bis:</b>

### Ritteressen

Zum besseren Verständnis, hier nun einige Details zum Ablauf des Rittermahls:

Nach Anzahl der Personen und Verfügbarkeit besteht die Möglichkeit ihre Veranstaltung in unserem Rittersaal, dem Restaurant oder der Alten Küche durchzuführen. Unsere Burg bietet dazu das perfekte Ambiente, unterstützt durch mittelalterliche Dekoration und Kerzenschein.

Bedient werden Sie von Personal, in mittelalterlichen Gewandungen gekleidet, die für Ihr leibliches Wohl sorgen. Die Tische sind mit Geschirr eingedeckt, welches dem „wahren“ Leben im Mittelalter nachempfunden wurde. Es werden nur Löffel und Messer als Besteck verwendet, keine Gabeln, da diese früher als „Teufelswerkzeug“ angesehen wurden. Auf Wunsch können diese nachgereicht werden.

Als Anlage übersenden wir Ihnen unsere Menüs, aus denen sie nach ihren Vorlieben das entsprechende Wunschmenü auswählen können.

### Rahmenprogramm optional

Wir halten hier verschiedenste Möglichkeiten für Sie bereit, von der mittelalterlichen Tourney, Ritterspielen, über stimmungsvolle Begleitung des Rittermahles durch Gaukler, Hexen, Barden und Herolde, bis zur gediegenen Begleitung durch die Klänge des Harfenspielers.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Künstler. Die Programmpunkte arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen

### Barde, Troubadour

Dieses Programm ist auch in Englisch, Spanisch, Portugiesisch und Französisch möglich.

Ihre Gäste werden am Burgtor mit Dudelsack oder anderen mittelalterlichen Instrumenten begrüßt und in unsere Räumlichkeiten geführt. Die Künstler führen mit Verkündung der Tischregularien und Giftproben der Speisen durch den Abend und unterhalten Sie während der Veranstaltung mit mittelalterlichen Klängen und beliebiger „Kurzweil in Reimen“. Auch hier werden die Gäste aktiv am Geschehen beteiligt.

Als Highlight wird einer der Gäste, der Bezwingen der Prüfung, zum tapferen Ritter der Burg Schwalbach geschlagen, doch besteht er diese Prüfung nicht, erwartet ihn der Pranger.

Befreit werden kann er nur, von dieser Schand, mit einem Krug Schnaps oder frei geküsst von drei gar lieblichen Jungfrauen, die allerdings der Barde selbst aussucht.

3,5 - 4 Stunden Programm 420 €  
ab 50 Gästen empfehlen wir einen 2ten Barden Angebotspreis 2 Barden 799 €

## Mittelalterlicher Gaukler

Wortwitzig ist der Schelm, der gekonnt mit einem der Ihrigen Bälle, Keulen und vieles mehr der Schwerkraft zum Trotze durch den Saal schleudert, die Tischregularien verkündet, die Giftprobe der Speisen vornimmt und sich Gäste als Assistenten zur Seite holt.

3,5 -4 Stunden Programm ab 429 €

## Ritterspiele – Team

Unsere Herolde veranstalten mit Ihnen Burgspiele im Burggarten, lernen Sie mit Bogen und Armbrust umzugehen, gekonnt unter anderem beim Hufeisenwerfen und dem Pfahlkampf Ihren Mann oder ihre Frau zu stehen.

Zum Abschluss zeigen Sie beim Kirschkerne weitspucken Ihre Treffkunst, unsere „beschwipsten Schattenmorellen“ sollten Ihr Team gewinnen lassen und damit den Platz an der Ehrentafel sichern. Preis inklusive Geräte, Betreuung und Teamwertung.

1 Stunde bis 40 Personen ab 298 €  
ab 40 Personen 2 Akteure ab 399 €

## Mittelalterlicher Harfenspieler

Die Kunst des Harfenspiels begleitet Sie zum festlichen Rittermahl. Wahrlich schöne Klänge entlockt er zupfend den Saiten. Ambiente und Klänge führen Sie in die Zeitreise zu mittelalterlicher Tafelrunde.

Preis nach Aufwand und Künstler – mindestens 2 Stunden

## Give Away

Auf Wunsch können wir für Sie kleine Geschenke für ihre Gäste vorbereiten. Unser Angebot reicht von mittelalterlichen Hüten und Kappen, Bechern und Pokalen mit Logo, über Holzschwertern, Schildern, Geschenke –Truhen.

Preis auf Anfrage

## Empfang

Gerne servieren wir Ihnen einen Begrüßungsdrink.

Im Winter heißen Burgpunsch, Apfelglühwein oder Met.

Preis pro Becher 0,2 l 2,85 €

Im Sommer fruchtig, spritzige Bowle.

Preis pro Becher 0,2 l 2,90 €

## Digestiv

Wir servieren Ihnen gerne unseren Burgschnaps aus der Ziegenblase, p. Person a 2,40 €.

## Getränke

Mineralwasser	Krug 1,0 l	6,40 €
Coca-Cola, Coca Cola light, Fanta, Spezi	Becher 0,3 l	2,10 €
Apfelsaftschorle	Becher 0,3 l	2,00 €
Apfelsaft	Becher 0,3 l	2,20 €
Pils vom Fass	Krug 1,0 l	7,80 €
Burgbier naturtrüb vom Fass	Krug 1,0 l	8,60 €
Weißwein	Krug 1,0 l	16,90 €
Rosé	Krug 1,0 l	16,90 €
Rotwein	Krug 1,0 l	16,90 €

Die Getränkeabrechnung erfolgt nach Verbrauch oder nutzen Sie gerne folgende Getränkepauschalen.

## Getränkepauschalen

GP 3 - für 3 Stunden, Bier, Tafelwein, alkoholfreie Getränke und Filterkaffee für 16,90 €

GP 4 - für 4 Stunden, Bier, Tafelwein, alkoholfreie Getränke und Filterkaffee für 20,90 €

Spirituosen werden extra berechnet und sind in den Getränkepauschalen, außer definiert, nicht inbegriffen.

## Burgspezialpauschale

Für 4 Stunden, Bier, Sekt, Wein, alkoholfreie Getränke, Obstbrand oder Burg Schwalbacher Kräuter für 28,90 €

## Rittersaal

Die Tischordnung legen wir bei Kenntnis der zu erwarteten Gästezahl und der von Ihnen gewünschten Platzierung gerne fest.

Die Tafel wird ritterlich eingedeckt mit original Tongeschirr, Besteck, Wein- und Getränkebechern. Wir platzieren auf den Tischen rustikale Kerzenleuchter und entzünden die großen Kerzen der Wandleuchter um die festliche Stimmung hervorzuheben.

Wir berechnen pro Person eine Materialpauschale von € 3,90. Damit sind die Sonderkosten, unter anderem für Servicekräfte, Bereitstellung und Umbau der Räumlichkeit, GEMA – Gebühr, Rittergeschirr, Reinigung sowie Kerzen etc. abgedeckt.

Wir gestalten gerne Ihre Menükarten. Auf Wunsch auch mit Logo und Texten. p. Stück 2,50 €

## Dekoration

Die Blumendekoration können wir gerne über unseren Floristen Herrn Axel Kettenbach für Sie organisieren. Gestecke ab 17,50 €.

## Kulinarium

Für Gesellschaften bis 25 Personen bieten wir auch die Möglichkeit eines Auswahlmenüs an. Für das Menü/Büfett berechnen wir für Kinder **bis 12 Jahre den halben Preis**. Kinder **bis 5 Jahren sind frei**.

Gerne beraten wir Sie mit unserem ausgebildeten Fachpersonal über Arrangements für unsere kleinen Gäste, Allergiker und Vegetarier.

## Übernachtungen

Gerne sind wir bei der Buchung von Übernachtungsmöglichkeiten behilflich.

Übernachtungen ab 37.- € EZ, 64.-€ DZ, inkl. Frühstück 3 Sterne möglich, Frühzeitige Buchung!!!!

## Transfers

Für den gewünschten Transfer können wir gerne unsere Kontakte nach günstigen Möglichkeiten abfragen.

## Unsere Rittermahle

Kinder bis 6 Jahre sind, das Menü betreffend, kostenfrei und für Kinder bis 12 Jahre, berechnen wir den halben Preis. Vegetariern und Allergikern servieren wir gerne ein Mahl nach Saison und Marktangebot.

Das Rittermahl wird wie „Anno dazumal“, als Tischbuffet zum Speisen nach Lust und Laune, Gang für Gang serviert.

### „Rittermahl derer von Burgschwalbach“

Frisches Steinbrot mit Apfel-Griebenschmalz



Lauchsuppe mit knusprigen Brotstücken



Gefüllter Braten von der zahmen Sau mit Zwiebelsauce, Bayrisch Kraut und gebackenen Ofenkartoffeln mit Sauerrahm



Schokoladencreme mit Waldfrüchten

**26,50 € pro Person**

### Rittermahl „Dschingis Khan“

Frisches Steinbrot mit Apfel-Griebenschmalz



Kleine verschiedene gebackene Teigtaschen aus dem Reich der Mongolen, Gegrilltes mariniertes Geflügel im Ganzen, Beine vom zahmen Hausgeflügel mit Salaten aus dem Burggarten



Rösche Keulen von der Flugente aus dem Feuerofen mit Orangensauce mit pikant abgeschmecktem asiatischen Gemüse dazu reichen wir Knödel



Frischer Obstsalat

**31,80 € pro Person**

### Rittermahl „Edler Ritter“

Met süffig und edel



Frisches Steinbrot mit Apfel-Griebenschmalz



Rustikale Schalen mit verschiedenen Salaten und Gemüse



Deftige Kartoffelsuppe mit Speck



Knusprig gebratene Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce, hausgemachtes Sauerkraut und Knödeln



Rote Beerengrütze mit Rahm

**28,50 € pro Person**

## Rittermahl „Sir Lanzelot“

Frisches Steinbrot mit Apfel-Griebenschmalz



Ritterbrühe mit edlen Markklösschen



Burgunder - Schinken mit Salaten vom Acker



Scheiben von der Kalbskeule mit einer Rahmsauce, dazu Knöpfe -Nudeln und Karottengemüse



Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce

**29,90 € pro Person**

## Rittermahl „Robin Hood & Friends“

Frische Steinbrotlaibe mit Apfel-Griebenschmalz



Feine Blumenkohlsuppe mit Eierstich



Rustikales Salatbuffet mit Wacholder-Schinken und geräuchertem Lachs



Knusprige Chickenwings, saftige Sparerips und Spießbraten, auf im eigenen Saft geschmorten Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffelchen.



Dessert-Buffet „Süßes Naschwerk aus der Burgküche“



Käse vom Brett

**37,20 € pro Person**

## Rittermahl „Gräflich – Burgschwalbacher Festbankett“

Frisches Steinbrot mit Apfel-Griebenschmalz



Rustikale Schalen mit verschiedenen Salaten und Gemüse aus dem Burgarten sowie Wacholder Schinken



Prager Schinken, Wachteln und Entenkeulen mit allerlei Zauberkräutern gegrillt dazu reichen wir deftiges Gemüse, Spätzle, gebackenen Ofenkartoffeln mit Sauerrahm



Heiße Apfelringe mit Zimtzucker bestreut, Grütze von Waldbeeren und cremiges Vanilleeis



Käse vom Brett

**42,50 € pro Person**

Buchbar ab 25 Personen

## Allgemeines

Dieses Angebot ist freibleibend. Es gilt, soweit nicht anders festgelegt, die aktuelle Preisliste der Restauration der Burg Schwalbach.

Alle Preise für Essen und Getränke verstehen sich incl. 19% gesetzlicher MwSt., alle sonstigen Preise zuzüglich 19 % gesetzlicher MwSt., außer anderweitig beschrieben.

Extraausstattungen und Zusatzleistungen werden nach Aufwand berechnet.

Für Servicepersonal berechnen wir ab 01.00 Uhr, 19,90 € pro Kellner und Stunde. Ansonsten im Preis enthalten

Bitte teilen Sie uns 7 Werktage vor der Veranstaltung die zu erwartende Personenzahl (Erwachsene und Kinder), in schriftlicher Form per Email, zum Einkauf der Ware, Personalplanung und der Bereitstellung der Räumlichkeiten mit. Diese Zahl liegt der Rechnungsstellung zu Grunde.

Wir bitten um Überweisung auf unten angegebenes Konto, von gebuchter Personenzahl x Menüpreis bis 4 Tag vor Veranstaltung. Alle weiteren Kosten sind nach Rechnungserstellung und Zustellung sofort, ohne Abzug fällig.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Wir freuen, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen und stehen Ihnen gerne jederzeit für eventuelle Rückfragen zur Verfügung.

Herzliche Grüße von der Burg Schwalbach

Ihr Burgteam

Jens Oelschläger

## BGT GmbH Restauration Burg Schwalbach

Paul-Morant-Allee 5  
D- 65558 Burgschwalbach  
Fon 06430/6611  
Fax 06430/7306  
info@burg-schwalbach.de  
www.burg-schwalbach.de

### Auftragsbestätigung:

Gerne können Sie durch Kennzeichnung Ihre Auswahl treffen, wir prüfen dann gerne den Termin und senden Ihnen die Buchungsbestätigung umgehend zurück.

Hiermit bestätigen beide Vertragspartner die schriftliche Annahme des Angebots.

-----

-----

Burgschwalbach, den

....., den .....