

FEIER DEINEN BESONDEREN TAG

*Service*mappe



FAMILIENGEFÜHRT
REGIONAL
TRADITIONELL
GENIESSEN
NATÜRLICH
IMMER
MAL ANDERS



GEMEINSAM GESELLIGKEIT ERLEBEN

Herzlich Willkommen im Landhaus Pletschmühle

**Gerne planen wir gemeinsam Dein Event. Du
kannst wählen mit oder ohne Service.**

Du planst entspannt, feierst unvergesslich und
erinnerst Dich begeistert.

Alles mit uns: individuell, flexibel, engagiert und
zuverlässig

Miteinander - Füreinander

Besser - Gemeinsam

- Buffet incl. Getränke ab 30 Euro
- Keine Raummiete
- Geschlossene Gesellschaft
- Kapazität max. 70 Personen
- Gruppenarrangement für Wanderungen
- Exklusive Angebote für Gruppen
- Catering / Abholservice

Planst Du eine Familienfeier und suchst einen geeigneten Raum
bis 70 Personen, ein leckeres Buffet,
dann bist du bei uns genau richtig.

Vereinbare gerne einen Termin: 06633-5886

Wir freuen uns...

Das Team der Jausenstube vom Landhaus Pletschmühle

Man soll die Feste feiern,

wie sie fallen...

Egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Landhaus Pletschmühle bist Du an der richtigen Adresse, ohne Raummiete! Profitiere von unserer langjährigen Erfahrung in der Eventplanung! Wir begleiten Dich von A-Z bei der Planung, Betreuung und Durchführung Deiner Veranstaltungen.

Gemeinsam mit Euch besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Tischdekoration. Für weitere Fragen und Informationen stehen wir jederzeit zur Verfügung. Gerne können wir einen Termin vereinbaren, um die Details Deiner Feier zu besprechen.

Bitte beachte, dass es sich um Vorschläge handelt und wir gerne auf persönlichen Wünsche eingehen und Euch ein individuelles Angebot unterbreiten.

Auch für Deine Feier zuhause oder wenn du einfach mit Freunden zuhause essen möchtest...

unserer Küche, das Herz des Hauses ist für jeden auch zum Abholen offen.

Freitags gibt es $\frac{1}{2}$ Hähnchen.

Kleinere Menüs, Schnitzel- oder Fleischgerichte ab 10 Portionen



... was DU noch wissen solltest und oft vergessen wird...

Raummiete und Personalkosten:

Die Raummiete entfällt, sobald ein gastronomischer Umsatz getätigt wird.

Wir stellen unsere Räumlichkeiten tagsüber für fünf Stunden kostenfrei zur Verfügung. (z. B. Mittagessen und Kaffee bis 16.00 Uhr)

Danach berechnen wir für jeden anwesenden Service-Mitarbeiter € 30,00 pro Stunde.

Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr: € 30,00 pro Stunde

Buffets ...bieten wir ab einer Mindestpersonenzahl von 20 Personen an. Die bestellte Personenzahl wird immer berechnet, unabhängig davon, wie viele Gäste tatsächlich anwesend sind. Drei Tage kann man die Personenzahl korrigieren. Für eine

kleinere Personenzahl empfehlen wir ein einheitliches Menü zu wählen.

Kinderpreise bei Buffets:

bis 3 Jahre € 0,00 pauschal

4- 6 Jahre € 8,00

7 - 12 Jahre 50 % des Preises

Kindermenüs nach Absprache und Wunsch.

Zu allen Buffets: Standarddekoration incl. (Tischdecken, Tischläufer, Teelichtkerzen, eine Blume, Servietten 33/33 vers. Farben)

Exclusive Deko gegen Aufpreis oder Selbstdeko

Kaffeegedeck:

Ihr möchtet den Kuchen gerne selbst mitbringen? Selbstverständlich ist das kein Problem bei uns. Wir wissen, dass für die Familie oft nichts über Omas selbstgebackenen Kuchen geht. Wir bauen ein schönes Buffet aus Ihren mitgebrachten Kuchen auf und berechnen einen **Gedeckpreis inklusive Kaffee von 9,00 €**

für Vor- und Nachbereitung, Geschirr, Besteck und Service, und Kuchenschneiden.

Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Gerne kannst Du auch die Selbstbedienungsvariante wählen hierzu erhältst Du bei der Besprechung die entsprechenden Preise.

Bei Deiner Geschlossenen Gesellschaft kannst du Dich für ein Arrangement entscheiden oder es wird nach Verbrauch abgerechnet.

Hierbei handelt es sich um Durchschnittspreise je nach Feier oder Gesellschaft kann der Preis variieren.

Die genannten Buffetpreise sind gültig bis zum Erscheinen der nächsten Version, mindestens

aber bis 01. Oktober 2025.

Rundumservice oder Einfacher Getränkeservice mit Selbstbedienungsstationen

...Du hast die Wahl

- Mix Dein Apfelwein
- Mix Dein Prosecco
- Limo Bar
- Flaschen Bar
- Bier Bar
- Kaffee Bar
- Und und und

Selbstverständlich sind alle „All inclusive“ Angebote durch Flüssige verschiedene Stationen dann...
Kombinier (BAR).



Getränkearrangements *All inclusive* Hauschalen: (Bei Selbstbedienung)

Basics:

Licher Pils vom Fass (Bedienung)

Pletschmüllers Apfelwein im Bembel

Limobar, Tafelwasser, Apfelsaft

Div. Flaschenbiere

Mittagarrangement 2 Std... ab 10,00 €

Abendarrangement 4 Std... ab 15,00 €

Basics + Hauswein

Mittagarrangement 2 Std... ab 15,00 €

Abendarrangement 4 Std... ab 20,00 €

Basics + Hauswein + Kaffee und Digestif

Mittagarrangement 2 Std... ab 20,00 €

Abendarrangement 4 Std... ab 30,00 €



Speisen in bester Gesellschaft im Landhaus Pletschmühle

Küchenservice – füreinander

Die *Küche* ist das
Herz des Hauses.

Buffetvariationen im Landhaus Pletschmühle Moderne Inspirationen MAL ANDERS...

Trend - Buffet der „Modernen Küche - Genießerwerk“ ab 29,00 €

Vorspeise:

Broccoli Tatar im Glas dazu Käse Bruschetta
Schweineschnitzelchen, Hähnchenschnitzel in Chipspanade, Biersteaks, Geschnetzeltes
„Züricher Art“, Jägersoße, Hollandaise,
Kartoffelgratin, Spätzle, Krokette, Gemüseallerlei, grüner Blattsalat
Cremespeise oder Eisdessert

Buffet „Frühlingsschmaus“ ab 36,50 €

Spargelcremesuppe am Buffet
Schweineschnitzelchen, Hähnchen in Mandelpanade, Schweinemedallions, Tafelspitz mit grüner Soße
Salzkartoffeln, Rösti, Pommes frites, frischer Spargel, Brokkoli, Soße Hollandaise, Champignon-Zwiebelpfanne, Landhaussoße,
Blattsalat in Rahm
Frische Erdbeeren auf Eis oder Erdbeerlasagne

„Herbstschmaus“ ab 31,50 €

Rindfleischsuppe mit Eierstich am Tisch serviert
Besoffenes Huhn in Apfelweinsauce, Schweineschnitzel, Jägersoße, Tafelspitz mit Meerrettich alt. Solberfleisch mit Steckrüben
oder Schweinebraten mit Apfelkruste, Apfelkönig
Salzkartoffel, Reis, Pommes frites, Krokette, Rahmwirsing, Erbsen und Möhren, Blattsalat in Rahmdressing
Eisdessert mit Apfeltopping oder Apfelschaum, Schokopudding mit Vanillesoße, Creme nach Wahl

„Winterspezial“ ...ab 32,00 € Es weihnachtet...

Rindfleischbrühe mit Einlage über Feldsalat mit Bacon streifen in Apfeldressing am Tisch serviert
Entenkeule oder gegen Aufpreis Gänsebrust, deftiges Rindergulasch, Schweinecordonbleu gef. mit Dörrfleisch und Frischkäse,
Lendentopf, Geflügelrahmsauce, Spätzle, Knödel, Krokette, Rotkohl, Rosenkohl, Speckbohnen, Bunte Salate der Saison
Lebkuchendessert, Schneegestöber, Stacciatellacreme

Schlemmerbuffet ab 37,50 €

Fleischsuppe mit Einlage alt. Vorspeisenteller
Lendentopf, Lachs auf Spinat, Hähnchenfilet „Toscana“, Cordon – Bleu, Rinderbraten, Knödel, Kartoffelgratin, Reis, Krokette,
Pommes frites, Gemüseplatte, Salate der Saison
kl. Dessertbuffet: Vanilleeis, Beerengrütze, Mousse au chocolate, Oreo – creme

**Zu allen Buffets: Standarddekoration incl. (Tischdecken, Tischläufer, Teelichtkerzen, eine Blume,
Servietten 33/33 vers. Farben)**

Exclusive Deko gegen Aufpreis oder Selbstdeko

Jedes Buffet je nach Saison variabel

Basic - Buffetvariationen im Landhaus Pletschmühle

Buffet der „Guten Küche - Gutbürgerlich“ ab 31,00 €

Rindfleischsuppe mit Einlage am Tisch serviert

3 Sorten von Fleisch. Z. B. Schnitzelchen/Hähnchenschnitzel, Lendentopf, Rinderbraten oder Tafelspitz m Meerrettich
Schweinebraten

Jägersoße, Hollandaise, Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten, Knödel, Gemüseallerlei, grüner Blattsalat

Cremespeise oder Eisdessert

Buffet Hausmannskost Hausfrauen Art ab 28,50 €

Kl. Frikadellen in Zwiebelsoße, Schnitzelchen vom Schwein u. Huhn, Geschnuzzeltes, Tafelspitz mit Meerrettich o. Grüner Soße,
alt. Solberfleisch o. Schweinebraten

Salzkartoffel, Spätzle, Pommes frites, Kroketten, Rahmwirsing, Gemüseallerlei, Blattsalat in Rahmdressing

Schoko- u. Vanillepudding, Rote Grütze, Vanillesoße

„Nimm Zwei Buffet“ ab 24.00 € oder „Dreigestirn“ ab 26,00 €

Preis je nach Fleischart (Ohne Vorspeisen)

2 Fleischsorten, 2 Sossen, 2 Beilagen, 2 Gemüsesorten 2 Salate, 2 Cremespeisen

Sonntags - Brunch ab 32,50 € (10.30 Uhr – 15.00 Uhr)

Um 10:30 Uhr startet der Brunch mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet dieses beinhaltet:

Käse- Wurst- Schinkenplatte, Fingerfoodglässchen mit Käsevielfalt, Gemüsesticks, Antipasti, herzhaft und pikante Dips,
Kräuterquark, Joghurt, Rührei, Bacon, gek. Eier, Obst, Gelee, Honig, Nutella, Brötchenauswahl Kaffee, Mineralwasser, Saft
Sekt nach Verbrauch

Um 12.30 Uhr startet das warme Buffet und verwöhnt Euch mit verschiedenen Speisen und bietet eine breite
Auswahl, bei der garantiert jeder etwas Leckerer findet. Alles immer nach saisonalem Thema.

14.00 h Kuchen (Eigen) Extra: Kaffee

Landhaus Brunch ab 25,50 € (11.00 Uhr – 13.30 Uhr)

Um 10:30 Uhr startet der Brunch mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet dieses beinhaltet:

Käse- Wurst- Schinkenplatte, Fingerfoodglässchen mit Käsevielfalt, Gemüsesticks, Antipasti, herzhaft und pikante Dips,
Kräuterquark, Joghurt, Rührei, Bacon, gek. Eier, Obst, Gelee, Honig, Nutella, Brötchenauswahl

Kaffee, Mineralwasser, Saft 11.00 Uhr – 12.30 Uhr

Sektempfang wird nach Verbrauch abgerechnet

Deftige Suppe (Bier, Wein und Soft - Getränke exclusive)

Kuchen (Eigen)

Kalter Gaumenschmaus ab 11,50 €

Käsevielfalt, Schinken – Wurstplatte, Pfefferbeißer, versch. Herzhaft Dips, Brotkorb

Kalter Gaumenschmaus – SPEZIAL 15,50 €

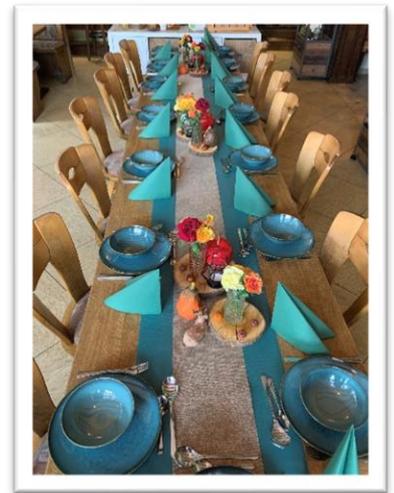
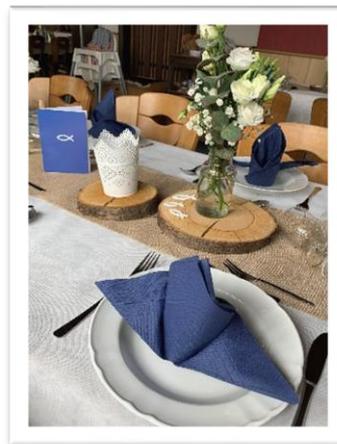
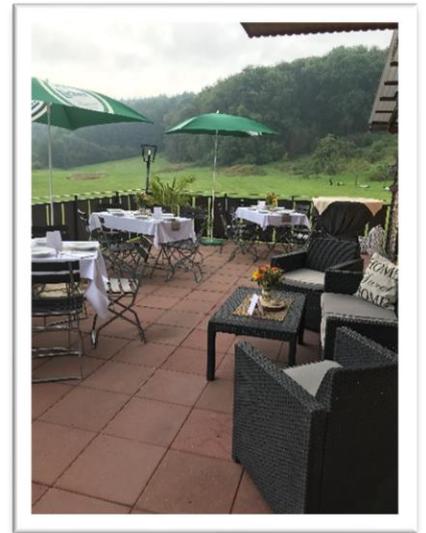
Fischplatte, Käseplatte, Schinkenplatte, Pfefferbeißer, Brotkorb

Jausenbuffet „Schächerbach“ ab 25,00 €

Kartoffelsuppe, vers. Wurstplatten, Käseauswahl, Obatzda, vers. Handkäsevarianten, Schinkenplatte, Brot

Karina's Landhaus Buffet

Deko für jede Gelegenheit



Landhaus Pletschmühle -- „Einfach“ ...

Immer **„Mal Anders“** ...

Wir hauen Sie in die (aus der) Pfanne...?

Die Schnitzel

Bekanntes Schnitzelbuffet im Landhaus Pletschmühle

Schnitzel satt Buffet:

Fleisch...

Schweineschnitzel paniert

Hähnchenschnitzel (Federvieh) im Knuspermantel

Soßen...immer auch „Mal Anders“

Jägersoße (Kult) (Jägerschnitzel) Landhaus „Spezialsoße“ (Spezial)

Knobisoße (Hampelsborn) Hessische Käsesoße (Hessisch)

Hollandaise (Goldborn) Zwiebelsoße (Müllergesell)

Feurige Pfeffersoße (Feuerteufel) Pusztasoße (Pusztaschnitzel)

Verdeckte Ermittlungen...auch „Mal Anders“

Mit.....Tomate (Toscana), Apfel und Dörrfleisch Champignon

(Waliser)Dörrfleisch und Bärlauchkäse (Schächerbach)

...und Käse überbacken

Beilagen:...auch immer „Mal Anders“

Pommes frites, Kroketten, Röstinchen, Ofenkartoffel, Spätzle

Gemüseallerlei

Salat vom Buffet... satt

Schnitzel...satt Buffet..... 19,90 € Standard alles 3 fach (150)

23,00 € Premium alles 4 fach

ab 25,50 € Schlemmerschnitzel

Pletschmüller's Schnitzelbuffet ab 23,00 €

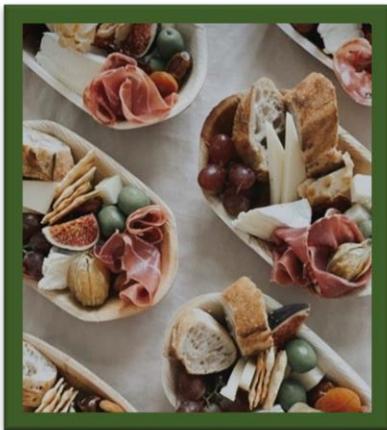
- mit Deko 25,00 €

- mit Suppe oder Nachtsch ab 29,00 €



*für
jeden
„Extras“
zur*

Schluss, Zwischendurch



Deine Notizen:

Kontakt:

Landhaus Pletschmühle

Ansprechpartner: Karina Schepp

Mühltal 12

35315 Homberg

Tel: 06633 - 5886 oder 01743269058

e-mail: info@landhaus-pletschmuehle.de

Homepage: pletschmuehle.com