

hoftheater 

B Ü H N E & R E S T A U R A N T

F E I E R N

IM HOFTHEATER

„Gib Acht auf Deine Erinnerungen,
denn Du kannst sie nicht noch einmal erleben!“

(Bob Dylan)

... und damit Sie Ihr Fest in ganz besonders guter Erinnerung behalten, tun wir unser Bestes!

Sie suchen nach einer Location für Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder Ihre Firmenfeier?

Dann sind Sie hier richtig! Denn bei uns im Hoftheater feiern Sie in ganz besonderem Ambiente. Die Symbiose aus Alt & Neu verleiht unserem Haus genauso viel Charme, wie das grüne Umland mit einem der schönsten Sonnenuntergänge im Schussental.

Das Team des Restaurants trägt zu Ihrem kulinarischen Wohlsein bei und verwöhnt Sie während der gesamten Feier mit köstlichen Speisen & süffigen Weinen, sodass einem rauschenden Fest nichts mehr im Wege steht.

Als Haus der Kultur vermitteln wir Ihnen auf Wunsch auch gerne ein passendes Bühnenprogramm. Herr Seitzinger (ts@hoftheater.org) steht Ihnen für alle Belange rund um künstlerische Leistungen zur Verfügung.

Unser ausführliches Angebot finden Sie auf den folgenden Seiten.

Ich freue mich auf Ihre Anfrage & stehe Ihnen gerne für alle Fragen rund um unser Vermietungsangebot zur Verfügung!

Freundliche Grüße

Daniel Wielath
Restaurantleitung / Vermietungen

dw@hoftheater.org

DER RAUM

Unser Theatersaal eignet sich für Gesellschaften von 60 - 140 Personen bei Bankettbestuhlung. Bei Veranstaltungen mit Kinobestuhlung finden aber auch bis zu 200 Personen bei uns Platz.

Damit alles im rechten Licht steht ist der Raum mit einer professionellen Lichanlage ausgestattet. Neben dem Saal kann damit auch die Bühne ganz individuell ausgeleuchtet werden.

Tanzmusik oder Vortrag? Wir sind für beides gerüstet. Der satte Klang unserer Tonanlage wird Sie überzeugen. Gerne stellen wir Ihnen für Ansprachen, Auftritte, etc. auch Mikrofone oder Beamer & Leinwand bereit.

Für eine freie Trauung oder einen Empfang eignet sich an sonnigen Tagen unser Vermietungsgarten, der bei jeder Anmietung inbegriffen ist.

DIE KOSTEN

Die Kosten richten sich nach Ihrem Bedarf & werden im Vorfeld Ihrer Veranstaltung oder Ihres Festes vertraglich festgelegt.

Grundlage jedes Vertrages sind:

BESTUHLUNG 279 €

Enthält die gemeinsame Planung der Tischordnung nach Ihren individuellen Wünschen unter Rücksicht der räumlichen Möglichkeiten, sowie Bereitstellung und Auf- und Abbau der Tische und Stühle.

REINIGUNG 179 €

Enthält die Grundreinigung vor und nach Ihrer Veranstaltung. Toiletten werden auch während der Veranstaltung regelmäßig kontrolliert.

Je nach Ihrem individuellen Bedarf kann Folgendes hinzugebucht werden:

TON 249 €

Enthält die Nutzung der Beschallungsanlage inklusive Mikrofonen und professioneller Betreuung im Innenbereich. Unser Techniker steht Ihnen den ganzen Abend zur Seite und sorgt außerdem bei Auftritten auf der Bühne für die richtige Ausleuchtung. Personalstunden nach 1 Uhr werden mit 17,50 € / Stunde abgerechnet.

BILD 49 €

Setzt TON voraus und enthält die Nutzung von Beamer & Leinwand

AMBIENTE

Feuerschale im Außenbereich 34 € / Stück

Ideal für Ihre freie Trauung
Pavillionzelt 2mx2m, weiß 25 €

Pavillionzelt 2mx4m, weiß 49 €

Bierbankhussen (max.16) 3,50 € / Stück

VON UNS FÜR SIE...

... wir sichern Sie ab! Mit einer Haftpflichtversicherung, die Schäden wie z.B. Glasbruch, welche nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig herbeigeführt werden, abdeckt. Das Beste daran: Diese ist für Sie umsonst!

...wir vermitteln Kontakte! Egal ob DJ, Band, Oldtimer-Verleih, Florist, Kinderbetreuung oder Bühnenprogramm. Drittanbieter, mit denen wir gute Erfahrungen gemacht haben, empfehlen wir gerne weiter.

KULINARIK

Feines Essen, erlesene Weine & erfrischende Drinks gehören genauso zu einem gelungenen Fest, wie die richtige Musik. Das Team des Restaurants sorgt hier für Ihr Wohlbefinden.

GETRÄNKE

Wir lassen Ihnen die Wahl... je nach Ihrem Gusto können Sie sich entweder für eine der folgenden Pauschalen oder für die Abrechnung nach Verbrauch entscheiden.

PAUSCHALE 6 29 €

Kinder von 3-15 Jahre 14,50 €

Beinhaltet Aperitif, ausgesuchte Weine (1x rot, 1x weiß, 1x rosé), Tischwasser, Softgetränke, Bier vom Fass & Flaschenbiere, Heißgetränke & Personalstunden während der Zeit von 6 Stunden ab Ankunft. Getränke werden nach Ende der Pauschale zu unseren a la Carte- Preisen abgerechnet. Personal mit 17,50 € / Stunde & Mitarbeiter

PAUSCHALE 8 34 €

Kinder von 3-15 Jahre 17 €

Beinhaltet Aperitif, ausgesuchte Weine (1x rot, 1x weiß, 1x rosé), Tischwasser, Softgetränke, Bier vom Fass & Flaschenbiere, Heißgetränke & Personalstunden während der Zeit von 8 Stunden ab Ankunft. Getränke werden nach Ende der Pauschale zu unseren a la Carte- Preisen abgerechnet. Personal mit 17,50 € / Stunde & Mitarbeiter.



hoftheater
B Ü H N E & R E S T A U R A N T

PAUSCHALE 6 + 36 €

Kinder von 3-15 Jahre 14,50 €

Beinhaltet Aperitif, ausgesuchte Weine (1x rot, 1x weiß, 1x rosé), Tischwasser, Softgetränke, Bier vom Fass & Flaschenbiere, Heißgetränke, 4 ausgewählte Longdrinks & Personalstunden während der Zeit von 6 Stunden ab Ankunft. Getränke werden nach Ende der Pauschale zu unseren a la Carte- Preisen abgerechnet. Personal mit 17,50 € / Stunde & Mitarbeiter

PAUSCHALE 8 + 39 €

Kinder von 3-15 Jahre 17 €

Beinhaltet Aperitif, ausgesuchte Weine (1x rot, 1x weiß, 1x rosé), Tischwasser, Softgetränke, Bier vom Fass & Flaschenbiere, Heißgetränke, 4 ausgewählte Longdrinks & Personalstunden während der Zeit von 8 Stunden ab Ankunft. Getränke werden nach Ende der Pauschale zu unseren a la Carte- Preisen abgerechnet. Personal mit 17,50 € / Stunde & Mitarbeiter

Welcher Wein, welcher Aperitif oder welche Longdrinks für Sie passend sind, legen wir im persönlichen Gespräch im Vorfeld Ihres Festes gemeinsam fest.

Entscheiden Sie sich für ein Abrechnung nach Verbrauch, wird Personal nach 1 Uhr mit 17,50 € / Stunde & Mitarbeiter abgerechnet.

SPEISEN

Unser Küchenteam rund um Chefkoch Robin Kaiser zaubert Köstlichkeiten, die Ihrem Gaumen schmeicheln werden. Lassen auch Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet zusammen!

BÜFFET 3 33 €

Kinder von 3-12 Jahren 16,50 €

Wählen Sie 1 Suppe, Basissalatbuffet + 3 Salate, 3 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte, 3 Beilagen & 3 Desserts

BÜFFET 4 36 €

Kinder von 3-12 Jahren 18 €

Wählen Sie 1 Suppe, Basissalatbuffet + 4 Salate, 4 Vorspeisen, 4 Hauptgerichte, 4 Beilagen & 4 Desserts

BÜFFET 5 39 €

Kinder von 3-12 Jahren 19,50 €

Wählen Sie 1 Suppe, Basissalatbuffet + 5 Salate, 5 Vorspeisen, 5 Hauptgerichte, 5 Beilagen & 5 Desserts

SUPPEN

Ganzjährig:

Karotten-Ingwersuppe mit Lauch

Gelbe Linsensuppe mit Kokosmilch & Zitrone

Rinderkraftbrühe mit Flädle & Kräutern

Gemüseminestrone mit Risoni & Basilikum

Frühling:

Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Nüssen

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen & Croutons

Sommer:

Andalusische Gemüsesuppe mit frischer Petersilie (kalt)

Joghurt-Gemüse-Kaltschale mit Wassermelone & Minze

Pfifferlingscremesuppe mit Rosmarin

Herbst:

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kernöl

Steinpilzcremesuppe mit Walnüssen

Winter:

Pastinakensuppe mit Maronen

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

SALAT

Basis:

Bunte Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressing mit Nüssen & Croutons,
dazu Tomaten, Gurken, Mais & Paprika

Brotauswahl mit Butter, Kräuterfrischkäse & Tapenade

Zur Wahl:

Karottensalat

Kartoffelsalat

Rote Beetesalat

Selleriesalat

Bohnensalat

Rettichsalat

Mediterraner Nudelsalat

Blumenkohlsalat

Pilzsalat

VORSPEISEN

Anti Pasti mit Parmaschinken

Frischkäseterrine mit Walnüssen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Auberginenröllchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse

Rauchfische (Lachs, Makrele, Forelle) mit frischem Meerrettich

Hausgebeizte Lachsforelle mit Safranfenchel

Kleine Fleischküchle mit Senf-Vinaigrette

Kalter Schweinebraten mit gefüllten Eiern & Mixed Pickles

Roastbeef mit Thunfischsauce, Kapern & Sardellen

HAUPTGERICHTE

FISCH

Gebratenes Zanderfilet in Kräuter-Weißweinsauce & Fenchel

Lachstranchen mit Zitronensauce & gebratener Zucchini

Garnelencurry in Kokossauce mit Gemüsestreifen

FLEISCH

Boef Bourguignon

Rindfleisch im Burgunder geschmort mit Speck, Zwiebeln, Karotten & Champignons

Kalbsbraten in Sherry-Rahmsauce mit glacierten Karotten

Schweinebraten in Honig-Biersauce mit Speckbohnen

Schweinefiletmedaillons in Pilzsauce mit Broccoli

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat & Frischkäse

Putensteaks mit Bratensauce & geschmorter Paprika

VEGETARISCH

Tomaten-Graupen-Risotto mit Pilzen & Spinat

Kichererbsencrêpes gefüllt mit grünem Spargel (vegan)

Gemüsemautaschen mit geschmälzten Zwiebeln

Erbsen-Räuchertofumuffin mit Peperonata (vegan)

Gemüselasagne mit frischen Kräutern

BEILAGEN

Spätzle

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Reis

Semmelknödeln

Petersilienkartoffeln

Gemüse-Cous Cous

Gersten-Graupenrisotto

DESSERT

Mousse au Chocolat mit verschiedenen Fruchtsaucen

Kokos-Panna-Cotta mit Curry-Bananencrumble & Blue Curacaosauce

Creme Brulee

Obstsalat

Grießflammerie mit eingelegten Kirschen

Tiramisu

Käseauswahl

Auswahl von Hart- & Weichkäsen mit Trauben, Nüssen & Feigensenf

MITTERNACHTSSNACK

Curry-Wurst Party in der Küche

mit 3erlei Saucen (mild, fruchtig & scharf)

4,50 € / Portion

Kalte Platte

mit verschiedener Hartwurst, Käse,
Essiggurken & Brot

pauschal nach Personenzahl

Pikante Gulaschsuppe

mit Brot

pauschal nach Personenzahl

MENÜ

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Menü.
Am Besten Sie vereinbaren direkt einen Termin mit uns & wir beraten Sie persönlich.

SONSTIGES

Stoffserviette	0,90 € / Stück
Tischdecke 170x140cm	2,20 € / Stück
Tischdecke 240x140cm	2,70 € / Stück
Zellstofftischdecke	3,10 € / Tisch
Menükarte A4 Hochformat	1,20 € / Stück
Teelicht im Glas (inkl. Austausch)	1,20 € / Stück

MITGEBRACHTES

Gerne können Sie zu Kaffee & Kuchen Selbstgebackenes mitbringen.
Für die Bereitstellung & Reinigung des Geschirrs berechnen wir ein
Tellergeld von 3,50 € / Person

Sie möchten an Ihrem Fest nicht auf den Wein Ihres Lieblingswinzers verzichten?
Bringen Sie diesen einfach vorab bei uns vorbei & wir servieren den edlen Tropfen
für ein Korkgeld von 9,50 € / Flasche.



GUT ZU WISSEN

TERMIN

Bitte erfragen Sie im Büro des Hoftheaters, ob Ihr Wunschtermin noch verfügbar ist. Kontakt: Daniel Wielath (dw@hoftheater.org)

FEIERN

können Sie im Hoftheater bis 4 Uhr morgens. Die letzte Runde wird um 3.30 Uhr ausgeschenkt.

PERSONENZAHL

Wir bitten um Verständnis, dass wir vor der Veranstaltung wissen müssen, wie viele Personen teilnehmen werden. Daher bitten wir um Ihre Mitteilung bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung. Die dann von Ihnen festgelegte Personenzahl wird abgerechnet. Erhöht sich die Gästezahl nachträglich, wird die tatsächliche Anzahl der Gäste abgerechnet.

BEZAHLEN

Im Anschluss Ihrer Veranstaltung schicken wir eine Gesamtrechnung zu Ihren Händen und Sie können bequem überweisen. Eine Anzahlung von 600 € wird bei Vertragsschluss fällig. Alle Preise sind Bruttopreise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Hoftheater GbR
Hof 2
88255 Baienfurt