

Dein Event
in Unvergesslich

Bankettmappe



KONRAD2 auf der Klosterruine Limburg
Luitpoldweg 1, 67098 Bad Dürkheim

Telefon: 06322 / 600 119 1 | Internet: www.klosterruine.de

Lieber Interessent,
liebe Interessentin!

Vielen Dank für Ihr Interesse an der Durchführung Ihrer Veranstaltung in unserem Haus.
Mit dieser Mappe möchten wir Ihnen ein paar Eckdaten über unsere Location präsentieren.

Für Ihre Veranstaltung in der Klosterruine in Bad Dürkheim bieten wir Ihnen folgende Räumlichkeiten:

- **Restaurant KONRAD2** mit Nebenzimmer bzw. Klostergarten (bei schönem Wetter) mit Platz für bis zu 120 Personen
- **Refektorium „open air“** mit Platz für bis zu 400 Personen
- **historischer Gewölbekeller** mit Platz für bis zu 400 Personen

Auf unserer Location sind viele Arten zu Feiern denkbar: von Familienfeiern im kleinen Kreise, über Firmenfeiern, bis hin zu Traumhochzeiten. Das Alles in einer der schönsten Locations, die die Weinstraße zu bieten hat.

Anbei finden Sie unsere Buffetvorschläge und Getränkepauschalen.

Die Menge an Möglichkeiten von Equipment bis hin zur individuellen Dekoration der Tische oder Gasträume, lässt sich in dieser Bankettmappe nicht darstellen.

Deshalb freuen wir uns über ein persönliches Gespräch mit Ihnen.
ob per Telefon oder vor Ort in unserem Hause.

Herzlichst,

Ihr KONRAD2 Eventteam





Räumlichkeiten

Restaurant / Kloostergarten



Den passenden Rahmen für ein festliches Essen, beispielsweise zum Geburtstag, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Meeting, Firmenevent und jeder anderen Feierlichkeit bieten die gemütlichen Innenräume unseres modern gestalteten Restaurants.

Kulinarisch bieten wir, je nach Gruppengröße unterschiedliche Möglichkeiten an. Bei bis zu 20 Personen wählen Ihre Gäste á la carte aus unserer aktuellen Speisekarte.

Für Gesellschaften ab 21 bis 50 Personen erstellen wir ihnen gerne eine kleine Auswahlkarte. Dafür wählen Sie bitte 2 Vorspeisen und 3 Hauptgerichten aus unserer aktuellen Speisekarte, welche Sie auf unserer Webseite einsehen können.

Ab 50 Personen finden Sie in dieser Bankettmappe neben attraktiven Getränkepauschalen auch vielfältige und leckere Buffetvarianten, die sie nach Absprache gerne individueller gestalten können.



Je nach Größe der Gesellschaft, ihren Vorstellungen und Art der Veranstaltung, stehen unterschiedliche Möglichkeiten der Raumnutzung zur Wahl:

Raum	Bestuhlung	maximale Personenanzahl
Nebenraum	Restaurantbestuhlung	35
	Bankett (lange Tafeln)	40
	Block	20
	parlamentarisch	24
	Reihe	56
Hauptraum	Restaurantbestuhlung	37
	Bankett (lange Tafeln)	65
Hauptraum mit Séparée	Restaurantbestuhlung	50
	Bankett (lange Tafeln)	80

Selbstverständlich arrangieren wir Ihre Feier, bei schönem Wetter, im gleichen Umfang in unserem wunderschönen grünen und blühenden Klostersgarten, umgeben von roten Sandsteinmauern, in einer malerischen Umgebung.



Refektorium – Open Air



Bereits damals schon diente das Refektorium den Benediktinermonchen als Speise- und Versammlungssaal. Verbringen also auch Sie unvergessliche Stunden mit Ihren Gästen in der eindrucksvollen Ambiente unserer rund 300qm großen Open Air Location mit einer Länge von ca. 34 Metern, einer Breite von knapp 9 Metern und mit Platz für bis zu 400 Personen.

Der offene Raum mit seinem Ruinencharme kann unterschiedlich und individuell genutzt werden. Zusätzlich inszeniert mit farbiger Ambientebeleuchtung und Hintergrundmusik erhalten Sie hier eine besonders schöne Stimmung.

Auf Wunsch stattdessen wir das Refektorium fast vollflächig mit großen Pavillons aus, um vor kleineren Schauern oder zu großer Sonneneinstrahlung geschützt zu sein. Das vielfältige und hauseigene Catering aus unserem vielgelobten Restaurantbetrieb hat sicherlich auch für Ihren Geschmack etwas dabei.

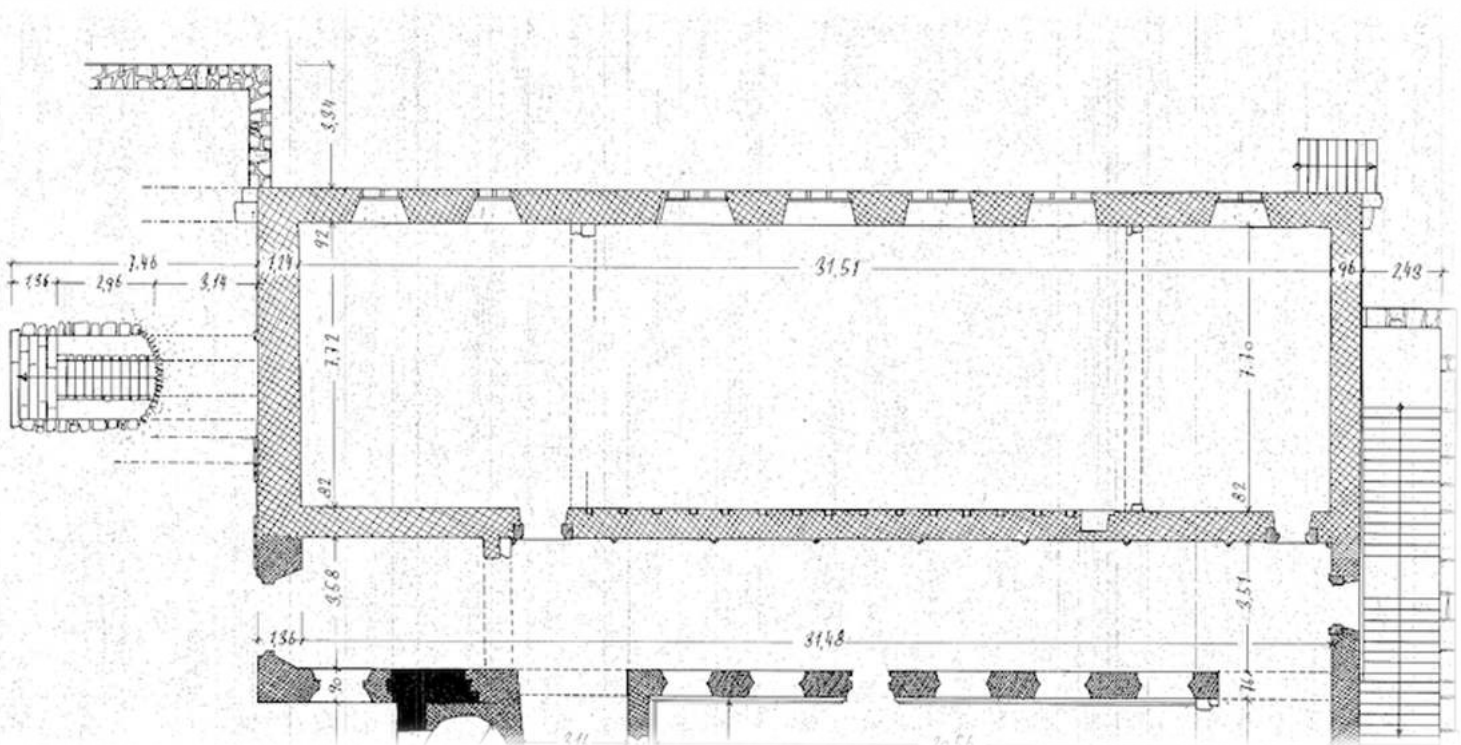
Neben attraktiven Getränkepauschalen finden Sie in dieser Bankettmappe auch vielfältige und leckere Buffetvarianten, die Sie nach Absprache gerne individueller gestalten können. An eine Mitternachtssnack-Auswahl für den späten Heißhunger haben wir selbstverständlich auch gedacht.

Nutzbar ist die Location bis maximal 23 Uhr und optional mit anschließendem Change in den Gewölbekeller anmietbar, um ihr Event nahtlos bei einem beeindruckenden Location Wechsel fortführen zu können.

Die verschiedenen Bestuhlungsmöglichkeiten und Kapazitäten haben wir Ihnen hier zusammengestellt:

Art der Bestuhlung	maximale Personenanzahl
Gala (runde Tische/180cm Durchmesser)	80
Bankett (lange Tafeln)	120
Blöcke (180x160)	120
aufgelockert Tische, Stühle, Stehtische, Loungemöbel	180
Party Stehtische, Loungemöbel	400
parlamentarisch	90
Reihe	150

Weitere Bestuhlungsvarianten auf Anfrage.



historischer Gewölbekeller



Der imposante ca. 250qm große Refektoriumskeller zählt zu den ältesten und noch erhaltenen Tonnengewölbe weltweit. Er diente den Mönchen damals überwiegend als Weinkeller und Rückzugsort. Beste Voraussetzungen also für stimmungsvolle Veranstaltungen aller Art. Die Räumlichkeit ist mit einer Länge von ca. 34 Metern, einer Breite von 7 Metern und einer Deckenhöhe von über 5 Metern überdurchschnittlich groß für einen Gewölbekeller. Hier finden bis zu 400 Personen Platz.

Die besondere Indoor-Location mit Geschichte. Ob Hochzeitsfeier, Dinner Events, Firmenfeiern, Geburtstage im großen Stil, Partyveranstaltungen, Theatervorstellungen, Lesungen und vieles mehr sind dank modernster Licht- & Tontechnik, stimmungsvoller Ambient Beleuchtung und einer 40qm großen Bühne problemlos umsetzbar.

Außerdem ist unser Gewölbekeller die perfekte Indoor-Alternative, falls die vorher im Freien geplante Veranstaltung, beispielsweise aufgrund von schlechtem Wetter, nach innen verlagert werden muss. Sie sind also bei uns immer safe. Bei jeder Witterung und ohne Abstriche machen zu müssen!

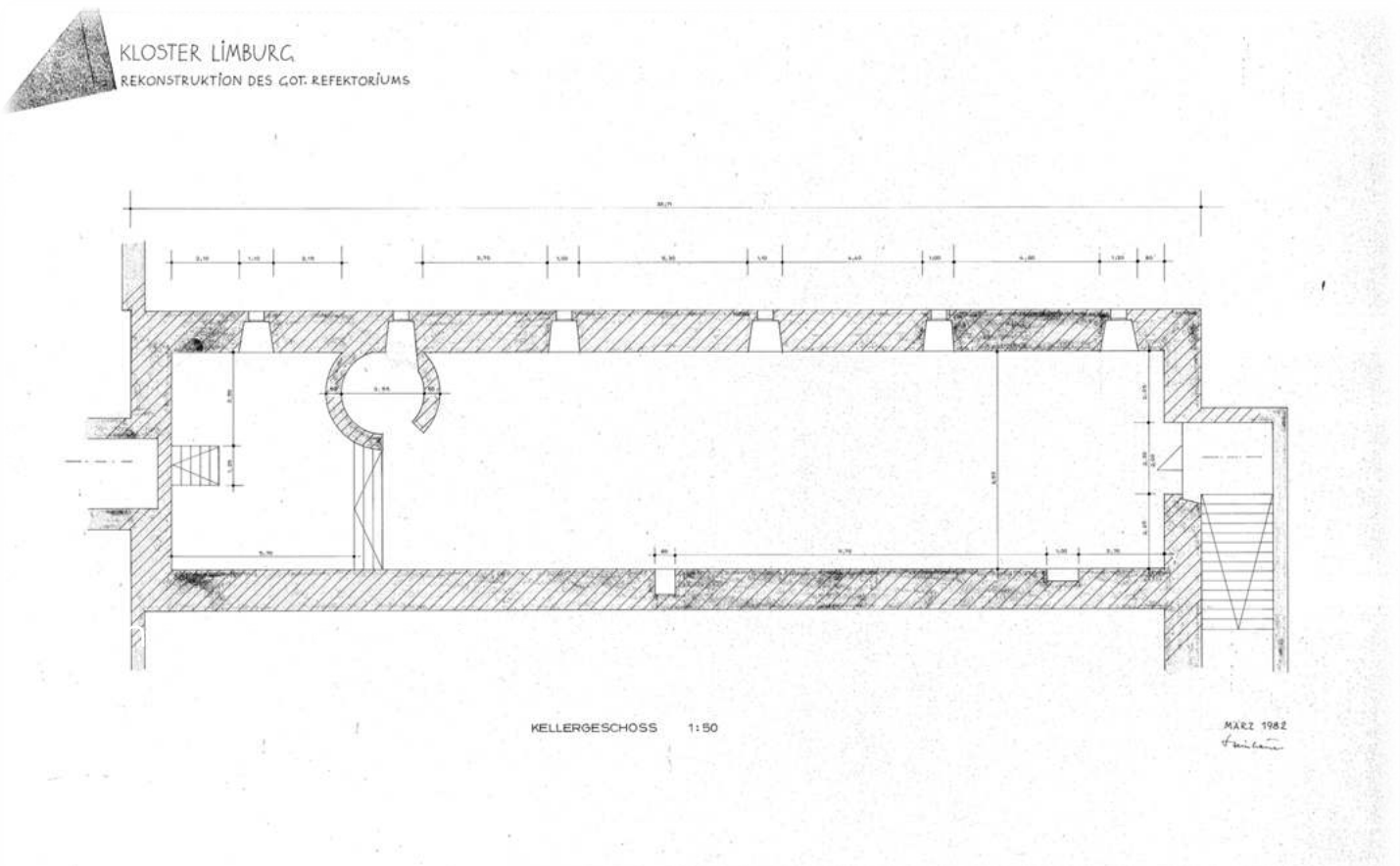
Das vielfältige und hauseigene Catering aus unserem vielgelobten Restaurantbetrieb hat sicherlich auch für Ihren Geschmack etwas dabei. In dieser Mappe finden Sie neben attraktiven Getränkepauschalen auch vielfältige und leckere Buffetvarianten, die sie nach Absprache gerne individueller gestalten können. An eine Mitternachtssnack-Auswahl für den späten Heißhunger haben wir selbstverständlich auch gedacht.

Sie können die Location bis 03 Uhr morgens oder nach Absprache auch länger nutzen und das bei einer vernünftigen Lautstärke.

Die verschiedenen Bestuhlungsmöglichkeiten und Kapazitäten haben wir Ihnen hier zusammengestellt:

Art der Bestuhlung	maximale Personenanzahl
Gala (runde Tische/180cm Durchmesser)	80
Bankett (lange Tafeln)	120
Blöcke (180x160)	120
aufgelockert Tische, Stühle, Stehtische, Loungemöbel	180
Party Stehtische, Loungemöbel	400
parlamentarisch	90
Reihe	150

Weitere Bestuhlungsvarianten auf Anfrage.



Dekoration

Unser erfahrenes Dekorationsteam wird Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen gestalten.

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit, Ihre Tische festlich einzudecken und Ihre Gäste mit einer eleganten Tischdekoration zu überraschen. Unsere Mitarbeiter werden sicherstellen, dass jedes Detail perfekt ist, damit Sie und Ihre Gäste eine unvergessliche Zeit genießen können.

festliches Eindecken



5,50 € pro Person



Tischläufer „Jute“



3,50 € je Meter

Tischläufer „Käsetuch“ gerafft oder glatt gelegt



5,50 € je Meter



Blumendeko kleines Dubbeglas



24,00 € je Arrangement

Blumendeko großes Dubbeglas



32,00 € je Arrangement

Blumendeko in großer Flaschenvase



29,50 € je Arrangement

Blumendeko im 3erlei Vasenset



42,50 € je Arrangement

Stehtischdeko klein



17,50 € je Arrangement.

Blumendeko kleine grüne Flaschenvase



19,00 € je Arrangement

Beispielhafte Darstellungen, welche nach Absprache angepasst werden können.
Beispielsweise die Serviettenfalttechnik oder die Farbthematik der Blumen.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Angebote freibleibend.

Stehempfang

Aufbau des Stehempfangs

Je nach gewünschter Lage in der Klosterruine, Anzahl der gewünschten Tische und Ihren individuellen Wünschen (besondere Dekoration, Blumenschmuck usw.) kommen Kosten für Personal, Aufbau und ggfs. Dekoration hinzu.

Beste Qualität – Sekte & Secco aus Bad Dürkheim

Verbrauch wird nach angebrochener Flasche (0,75l) berechnet.

- Chardonnay brut „Blanc de Blancs“, *Weingut Egon Schmitt* 39,00 €
Feinperliger Chardonnay-Sekt mit Aromen von Hefeteig, Aprikose und Kräutern, am Gaumen nussig, weich und zugleich kraftvoll. Frühe Lese, langes Hefelager und traditionelle Flaschengärung sorgen für Frische, Struktur und große Aromatiefe. Ein deutscher Spitzensekt, der seinen Vorbildern aus der Champagne in nichts nachsteht.
- Riesling Sekt extra trocken, *Weingut Fitz-Ritter* 35,00 €
Zeitloser Klassiker aus der ältesten Sektkellerei in Rheinland-Pfalz. Typische Rieslingaromen nach Apfel und Zitrone, dezente Restsüße.
- Secco blanc, *Weingut Hauer* 29,00 €
Sehr gelungene Cuveé aus Goldmuskateller und Weißburgunder. Leichte Süße mit blumigen Aromen gepaart mit einer angenehme Muskatnote sowie von Apfel, Pfirsich oder auch Anklängen von Zitrus.

Wasser auf den Stehtischen

Beim Stehempfang sind Ihre Gäste immer mit Mineralwasser auf den Stehtischen versorgt.

Selters medium und still 6,50 €
Auf den Tischen eingedeckt; 0,75l Flasche

Fingerfood zum Stehempfang

Unser Fingerfood ist nicht nur ein Augen-, sondern auch ein wahrer Gaumenschmaus. Jedes Häppchen wird sorgfältig für Sie zubereitet und mit Liebe zum Detail angerichtet.

Unsere herzhaften Leckereien bieten eine breite Palette von Auswahlmöglichkeiten, die auf jeden Geschmack zugeschnitten sind.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Gäste mit exquisiten Fingerfood-Kreationen begeistern und Ihre Veranstaltung zu einem wahren Fest des Geschmacks machen.

- Geröstete Mandeln als Tapas (Almendras tostadas) 2,40 €
- eingelegte Oliven 2,40 €
- Kräuter-Frischkäse-Dip 2,40 €
- Chili-Cheese-Dip 2,40 €
- ofenfrisches Klosterbrot 2,00 €
- Dreierlei Crostini-Variation 6,70 €
Tomate-Ziegenkäse-Schmand | Oliven-Crème
und saisonal: Blattspinat-Tomate oder Elsässer Art
- Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat 3,80 €
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
- Datteln im knusprigen Speckmantel 4,30€
- Lachsrollchen mit Dill-Frischkäse 4,80€
- Saté Spießchen in feiner Erdnuss-Marinade 3,20€
- Ziegenkäse im knusprigen Speckmantel 3,80€
- Gazpacho 3,50€
kalte andalusische Gemüsesuppe

Preise gelten pro Person ab einer Auswahl von 3 Komponenten, buchbar ab 30 Personen

GRUPPEN BIS 20 PERSONEN

Für Gruppen bis zu 20 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit aus unserer köstlichen Speisekarte zu wählen. Gerne im Restaurant oder im Klostergarten.

Selbstverständlich haben Sie als Veranstalter auch die Möglichkeit Ihren Gästen eine kleine Auswahlkarte anzubieten und so die Auswahl der Speisen nach Ihren Wünschen vorzugeben.

GRUPPEN BIS 45 PERSONEN

Für Gruppen bis zu 45 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihren Gästen eine kleine Auswahlkarte anzubieten. Wir stellen gemeinsam mit Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts aus unserer aktuellen Speisekarte zusammen.

Ab 50 Personen besteht außerdem die Möglichkeit Ihren Gästen ein Buffett anzubieten.

GRUPPEN BIS 95 PERSONEN

Für Gruppen bis 95 Personen bieten wir ein für Sie zusammengestelltes Menu aus unserer aktuellen Speisekarte.

Ab 50 Personen besteht außerdem die Möglichkeit Ihren Gästen ein Buffett anzubieten.

GRUPPEN BIS 300 PERSONEN

Besprechen Sie mit uns gerne persönlich die Möglichkeiten für Gruppen bis 300 Personen.

BUFFETVORSCHLÄGE AB 50 PERSONEN

Unsere Buffetvorschläge bieten eine breite Palette an kulinarischen Köstlichkeiten, die jeden Geschmack treffen.

Jedes einzelne Buffet wird mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Unser pfälzisch regionales Buffet ist der Klassiker, um Ihre Gäste in die Köstlichkeiten und Lebensart der Weinstraße und der Pfalz einzuführen.

Auf unserem mediterranen Buffet finden Sie eine bunte Vielfalt an mediterranen Leckereien, verfeinert mit frischem Olivenöl, herrlich duftenden Kräutern und knackigem Gemüse.

„Konrads Kaisertafel“ führt Sie auf eine kulinarische Reise durch die Ländereien des römisch-deutschen Kaisers und unseres Namengebers Konrad II.

Unser Grillbuffet ist ein besonderes Highlight, das Fleischliebhaber begeistern wird. Hier finden Sie saftige Steaks, mariniertes Geflügel, hausgemachte Salate, Dips und vieles mehr.

Für Vegetarier und Veganer bieten wir eine große Auswahl an frischen, saisonalen und fleischfreien Gerichten, die in Erinnerung bleiben.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Buffetangebot.

Qualität, Frische und Regionalität sind uns wichtig!

Wir möchten sicherstellen, dass jeder Gast ein kulinarisches Erlebnis genießen kann, das auf Qualität und Frische basiert.

Wir sind stolz darauf, mit unseren regionalen Lieferanten zusammenzuarbeiten:

Metzgerei Johannes Stähly (Niederkirchen bei Deidesheim), Mack + Gerstner
Frischgemüsegroßhandel (Schifferstadt) uvw.



Pfälzisch regionales Buffet

43,90 €

DAVOR

- Holzbrettl mit Butter, Cornichons, Radieschen, Zwiebeln, verschiedenen Wurst & Käsespezialitäten aus der Region
- Riesling-Cremesuppe mit karamellisierten Trauben & Schinkenchips
- Räucherforellen-Tatar auf Apfelsellerie-Karottensalat
- bunte gemischte Salatvariation
saisonale Blattsalate, Gurke, Kirschtomate, Frühlingzwiebel, Paprika, gerösteter Kerndl-Mix, Formaggio duro Italiano, Himbeer-Balsamico-Dressing
- Klosterbrot

HAUPTSACHE

- Saumagen, Leberknödel, Bratwurst
Gin-Sauerkraut, Kartoffelstampf, Klosterbrot,
Apfel-Mango-Chutney, Zwiebelsauce, Röstzwiebeln
- Ofenkartoffel mit weißem Käse

DANACH

- Apfelküchlein mit Vanillesauce
- Weinschaumcreme mit Traubenragout

Preise gelten pro Person, buchbar ab 50 Personen.

Mediterranes Buffet

46,70 €

DAVOR

- Antipasti-Variation
gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Oliven, getrocknete eingelegte Tomaten, Peppadews, Gemüsefritatta, italienischer Landschinken & Pecorino
- Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten, Rucola & Ziegenkäse
- Cockailtomaten-Mini Mozzarella-Salat mit hausgemachtem Pesto & Balsamico-Dressing
- bunte gemischte Salatvariation
saisonale Blattsalate, Gurke, Kirschtomate, Frühlingszwiebel, Paprika, gerösteter Kerndl-Mix, Formaggio duro Italiano, Himbeer-Balsamico-Dressing
- Klosterbrot

HAUPTSACHE

- Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken & Salbei, Merlot-Thymian-Jus, mediterranes Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln
- Tortelloni mit Pesto-Sahne Sauce und konfierten Tomaten

DANACH

- Panna Cotta mit Himbeersugo
- Tiramisu im Gläschen

Preise gelten pro Person, buchbar ab 50 Personen.

Buffet „Konrads Kaisertafel“

53,30 €

DAVOR

- Feines Kartoffelcremesüppchen mit Croutons
- Rindfleischsalat mit Essig & Öl angemacht
- Cocktail vom Flusskrebs
- Brotzeitbrettl mit Leber- & Blutwurst, Pfefferbeißer, Landschinken, Camembert, Obatzda, Bergkäse, Rettich, Radieschen, rote Zwiebeln, Cornichons (Gürkchen)
- bunte gemischte Salatvariation
saisonale Blattsalate, Gurke, Kirschtomate, Frühlingszwiebel, Paprika, gerösteter Kerndl-Mix, Formaggio duro Italiano
Himbeer-Balsamico-Dressing
- Klosterbrot, Brezeln, süßer Senf und mittelscharfer Senf

HAUPTSACHE

- Spanferkelbraten mit „Bayrisch Kraut“ mit Kümmel, Kartoffelknödel & Bratensoße
- Zanderfilet mit Fenchel-Karotten-Gemüse,
dazu Weißweinsahne-Sauce und Petersilienkartoffel
- Spinatknödel in Kräutersauce an Pilzragout

DANACH

- Ofenschlupfer mit Vanillesauce
(saisonal mit Pflaumen oder Rhabarberragout)
- „Bayrisch Creme“ mit marinierten Früchten

Preise gelten pro Person, buchbar ab 50 Personen.

Vegetarisch & veganes Buffet

46,70 €

DAVOR

- Apfel-Selleriecremesuppe
- Antipasti-Variation
gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Oliven,
getrocknete eingelegte Tomaten, Peppadews & Gemüsefritatta
- Cockailtomaten-Mini Mozzarella-Salat
mit hausgemachtem Pesto & Balsamico-Dressing
- Humus & Kräuterquark-Dip
- bunte gemischte Salatvariation
saisonale Blattsalate, Gurke, Kirschtomate, Frühlingszwiebel,
Paprika, gerösteter Kerndl-Mix, Formaggio duro Italiano,
Himbeer-Balsamico-Dressing
- Klosterbrot

HAUPTSACHE

- mediterrane Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Thai Curry mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse und Kardamom Duftreis
- Pilz-Risotto
- Gemüsegratin

DANACH

- Obstsalat mit frischer Minze & Cointreau
- Bananen-Schokoladenküchlein
- Kokos-Pannacotta mit Mangosugo

Preise gelten pro Person, buchbar ab 50 Personen.

Barbecue Buffet - Grill & Chill

(auf Wunsch mit Frontcooking)

49,40 €

DAVOR

- Pfälzer Kartoffelsalat
- Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten, Rucola & Ziegenkäse
- Cocktailtomaten-Mini Mozzarella-Salat mit hausgemachtem Pesto & Balsamico-Dressing
- bunte gemischte Salatvariation
saisonale Blattsalate, Gurke, Kirschtomate, Frühlingszwiebel, Paprika, gerösteter Kerndl-Mix, Formaggio duro Italiano, Himbeer-Balsamico-Dressing
- Klosterbrot

HAUPTSACHE

- Schwenksteaks in Hausmarinade
- Pfälzer grobe Bratwurst
- Teriyaki Putensteaks
- Ofenkartoffel
- verschiedene Dips & Grillsaucen
wie Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Knoblauch Dip, Kräuter Dip, Kräuterbutter
- Fetakäse
- Maiskolben

DANACH

- Obstsalat mit Cointreau & Minze
- Panna Cotta & Mangosauce

Preise gelten pro Person, buchbar ab 50 Personen.

Das Barbecue-Buffet kann nach eigenen Wünschen erweitert werden: siehe nächste Seite.

weitere wählbare Komponenten zum Barbecue Buffet

DAVOR – weitere Komponenten

- Vittello Tonato von der Putenbrust
- Coleslaw
- Gegrillte Peperoni
- Griechischer Bauernsalat
- Antipasti-Variation
gegrillte und eingelegte Paprika, Zucchini, Aubergine, Artischocken, Oliven,
getrocknete eingelegte Tomaten, Peppadews & Gemüsefritatta
- Meeresfrüchtesalat

HAUPTSACHE – weitere Komponenten

- Dorade am Stück
- Roastbeef am Stück
- Lachs in der Folie
- Saumagen
- Gemüse-Schaschlik
- Kartoffelgratin
- Gefüllte Champignons

DANACH – weitere Komponenten

- Mousse au chocolate
- Schokoladen Brownies

Preise zur Erweiterung des „Barbecue Buffet – Grill & Chill“ auf Anfrage

Mitternachtssnacks

Ein Mitternachtssnack ist die perfekte Möglichkeit, um Ihre Gäste zu verwöhnen und ihnen eine zusätzliche Stärkung zu bieten. Während sie noch weiter feiern oder auch gerne als kulinarischer Ausklang des Abends.

Unsere Snacks sind perfekt für eine späte Nacht. Sie sind sorgfältig zubereitet und wir verwenden nur die besten Zutaten.

Von herzhaft-fleischigen Leckereien wie Currywurst, Gulaschsuppe oder Chili con Carne, bis hin zu „käsigen Versuchungen“: unsere Mitternachtssnacks bieten für jeden Geschmack etwas.

- gemischte Käseplatte mit Trauben, Feigensenf & Klosterbrot 9,30 €
- Currywurst mit Klosterbrot 6,00 €
- Gulaschsuppe mit Klosterbrot 7,10 €
- Chili con Carne mit Schmand & Klosterbrot 7,10 €
- Chili sin Carne *vegetarisch oder vegan* mit Schmand & Klosterbrot 7,10 €
- Kartoffelsuppe & Klosterbrot 6,00 €

Preise gelten pro Portion, buchbar ab 30 Portionen

GETRÄNKE

Sie haben die Wahl.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch auf die Gesamtrechnung.
Auswahl und Umfang erfolgt nach Absprache.

Oder Sie entscheiden sich für eine unserer attraktiven Getränkepauschalen.

Eine Getränkepauschale bietet gleich mehrere Vorteile für Sie als Gastgeber:

Kalkulierbare Preise machen es einfacher, das Veranstaltungsbudget zu planen und unerwartete Kosten zu vermeiden.

Eine Getränkepauschale vereinfacht die Planung, da Sie sich absolut keine Gedanken um die Getränke machen müssen. Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl von exzellenten Weinen und machen Vorschläge, die Ihre Gäste begeistern werden.

Preise gelten pro Person, buchbar ab 30 Personen

Getränkepauschale 1

für die Dauer von 7 Stunden zu 29,75 € pro Person

für die Dauer von 10 Stunden zu 42,00 € pro Person

- Selters Gourmet-Mineralwasser (naturell und classic)
- Pepsi / Pepsi Max
- Zitronenlimonade
- Orangenlimonade
- 2 Fruchtsäfte nach Wahl:
 - Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube rot, Traube weiß
- Heißgetränke
 - Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, verschiedene Sorten Tee
- Biere
 - Allgäuer Büble Edelweißbier, Radeberger Pilsener, Allgäuer Büble Edelweißbier alkoholfrei, Clausthaler alkoholfrei
- 3 klassisch ausgebaute Weine vom Weingut Hauer in Bad Dürkheim
 - Dürkheimer Riesling trocken oder halbtrocken **weiß**
 - Gutsrosé mild **rosé**
 - Gutsrotwein Cuvée **rot**
- Rieslingschorle, Roséschorle, Rotweinschorle

Getränkepauschale 2

für die Dauer von 7 Stunden zu 35,70 € pro Person

für die Dauer von 10 Stunden zu 49,90 € pro Person

- Selters Gourmet-Mineralwasser (naturell und classic)
- Pepsi / Pepsi Max
- Zitronenlimonade
- Orangenlimonade
- 2 Fruchtsäfte nach Wahl:
 - Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube rot, Traube weiß
- Heißgetränke
 - Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, verschiedene Sorten Tee
- Biere
 - Allgäuer Büble Edelweißbier, Radeberger Pilsener, Allgäuer Büble Edelweißbier alkoholfrei, Clausthaler alkoholfrei
- 3 klassisch ausgebaute Weine vom Weingut Hauer in Bad Dürkheim
 - Dürkheimer Riesling trocken oder halbtrocken **weiß**
 - Gutsrosé mild **rosé**
 - Gutsrotwein Cuvée **rot**
- Rieslingschorle, Roséschorle, Rotweinschorle
- Sekt
- exklusive Weine von Bad Dürkheimer Winzern (2 x weiß, 1 x rot – Auswahl nach Absprache)
z. Bsp. Blanc de Noir, Chardonnay, Weißburgunder, Spätburgunder, Cuveé P (rot)

Getränkepauschale 3

für die Dauer von 7 Stunden zu 42,00 € pro Person

für die Dauer von 10 Stunden zu 59,90 € pro Person

- Welcomedrink (1 Sorte nach Absprache z. Bsp.: Sekt, Sekt-Orange, Aperol-Spritz)
- Selters Gourmet-Mineralwasser (naturell und classic)
- Pepsi / Pepsi Max
- Zitronenlimonade
- Orangenlimonade
- 2 Fruchtsäfte nach Wahl:
 - Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube rot, Traube weiß
- Heißgetränke
 - Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, verschiedene Sorten Tee
- Biere
 - Allgäuer Büble Edelweißbier, Radeberger Pilsener, Allgäuer Büble Edelweißbier alkoholfrei, Clausthaler alkoholfrei
- 3 klassisch ausgebaute Weine vom Weingut Hauer in Bad Dürkheim
 - Dürkheimer Riesling trocken oder halbtrocken **weiß**
 - Gutsrosé mild **rosé**
 - Gutsrotwein Cuvée **rot**
- Rieslingschorle, Roséschorle, Rotweinschorle
- Sekt
- exklusive Weine von Bad Dürkheimer Winzern (2 x weiß, 1 x rot – Auswahl nach Absprache)
z. Bsp. Blanc de Noir, Chardonnay, Weißburgunder, Spätburgunder, Cuveé P (rot)

Spritziges/Longdrinks (wähle 2 Sorten)

- Spritziges:
Aperol-Spritz, Hugo, Inge, Rosi, Lillet Wild Berry, Lillet White Peach, White Peach Spritz, MOKO, Flamingo, Pom Pom
- Longdrink-Spirituosen: Vodka, Gin, Rum, Whiskey, Malibu, Campari, Amaretto
- Longdrink-Filler: Cola | Bitter Lemon | Tonic | Ginger Ale | Ginger Beer | Wild Berry White Peach | Pommegranate | Apfel | Johannisbeere | Maracuja | Orange Traube weiß | Traube rot | Soda

Getränkepauschale 4

für die Dauer von 7 Stunden zu 47,90 € pro Person

für die Dauer von 10 Stunden zu 68,00 € pro Person

- Welcomedrink (1 Sorte nach Absprache z. Bsp.: Sekt, Sekt-Orange, Aperol-Spritz)
- Selters Gourmet-Mineralwasser (naturell und classic)
- Pepsi / Pepsi Max
- Zitronenlimonade
- Orangenlimonade
- 2 Fruchtsäfte nach Wahl:
 - Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja, Orange, Traube rot, Traube weiß
- Heißgetränke
 - Kaffee, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, verschiedene Sorten Tee
- Biere
 - Allgäuer Büble Edelweißbier, Radeberger Pilsener, Allgäuer Büble Edelweißbier alkoholfrei, Clausthaler alkoholfrei
- 3 klassisch ausgebaute Weine vom Weingut Hauer in Bad Dürkheim
 - Dürkheimer Riesling trocken oder halbtrocken **weiß**
 - Gutsrosé mild **rosé**
 - Gutsrotwein Cuvée **rot**
- Rieslingschorle, Roséschorle, Rotweinschorle
- Sekt
- exklusive Weine von Bad Dürkheimer Winzern (2 x weiß, 1 x rot – Auswahl nach Absprache)
z. Bsp. Blanc de Noir, Chardonnay, Weißburgunder, Spätburgunder, Cuveé P (rot)
- Spritziges (wähle 2 Sorten): Aperol-Spritz, Hugo, Inge, Rosi, Lillet Wild Berry, Lillet White Peach, White Peach Spritz
- Longdrink-Spirituosen (wähle 2 Sorten):
Vodka, Gin, Rum, Whiskey, Malibu, Campari, Amaretto
- Longdrink-Filler (wähle 2 Sorten): Cola | Bitter Lemon | Tonic | Ginger Ale | Ginger Beer | Wild Berry | White Peach | Apfel | Johannisbeere | Maracuja | Orange Traube weiß | Traube rot | Soda | Energy
- keine zusätzliche Berechnung von Korkgeld bei mitgebrachten Getränken