

WWW.RESTAURANT-BERGFINK.DE



BERG
FINK

Feiern im
BergFink



FAMILIE WEISS

Bergstraße 18

97999 Igersheim Neuses

restaurant@bergfink.info

07931 477882



WELTOFFENE REGIONALKÜCHE, PERSÖNLICHER SERVICE, LIEBE ZU DEM WAS WIR TUEN

Das und vieles mehr erwartet Dich.

Wir lieben gute Partys.

Egal ob Du eine Geburtstagsfeier planst, Deine Hochzeit bevorsteht oder eine Firmenfeier ansteht - es gibt immer einen Grund zum Feiern und genießen. Unser Nebenraum bietet Platz für Fröhlichkeit, für genussvolle Stunden mit Familie und Freunden, für Begegnungen und Erinnerungen, für deine Kreativität und vor allem hat er Platz für bis zu 30 Gäste.

Wir freuen uns Dich und deine Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen, Katharina und Heiko Weiß

Unsere Feier Facts

GÄSTE

Maximal 37 Personen finden in unserem Nebenraum ihren Platz, dass ein entspannter Service möglich ist.

FEIERENDE

Auf Rücksicht auf unsere Nachbarn sollte das Feierende individuell abgestimmt werden - **jedoch nicht länger als 01:00 Uhr.**

EXCLUSIVITÄT

Unser Nebenraum ist für den Tag Eurer Feier gebucht. Ebenso könnt Ihr gerne am Tag vor Eurer Feier, sollte keine Veranstaltung vorab stattfinden, die Dekoration, den Blumenschmuck & Co. verteilen.

SPEISEN & GETRÄNKE

Regionaler Einkauf, wo möglich und sinnvoll

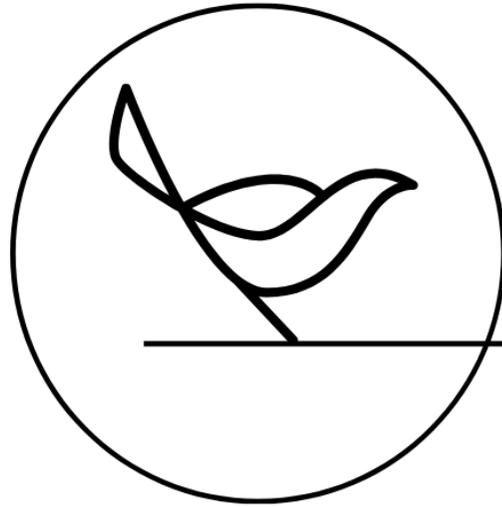
Nachhaltig orientiert
"Greentable"

Büffet, Menü, Menü zum Teilen .. wir gestalten Euer passendes Festtagsmenü mit Euch.

Die Getränke bestellt Ihr einfach von unserer Getränkekarte.



Räumlichkeit



Der Veranstaltungsraum

NEBENRAUM

Unser Nebenraum bietet Platz für bis zu **37 Gäste**.

Hier stellen wir Euch die Tische je nach Gästeanzahl bereit und decken diese liebevoll ein.

INNENHOF

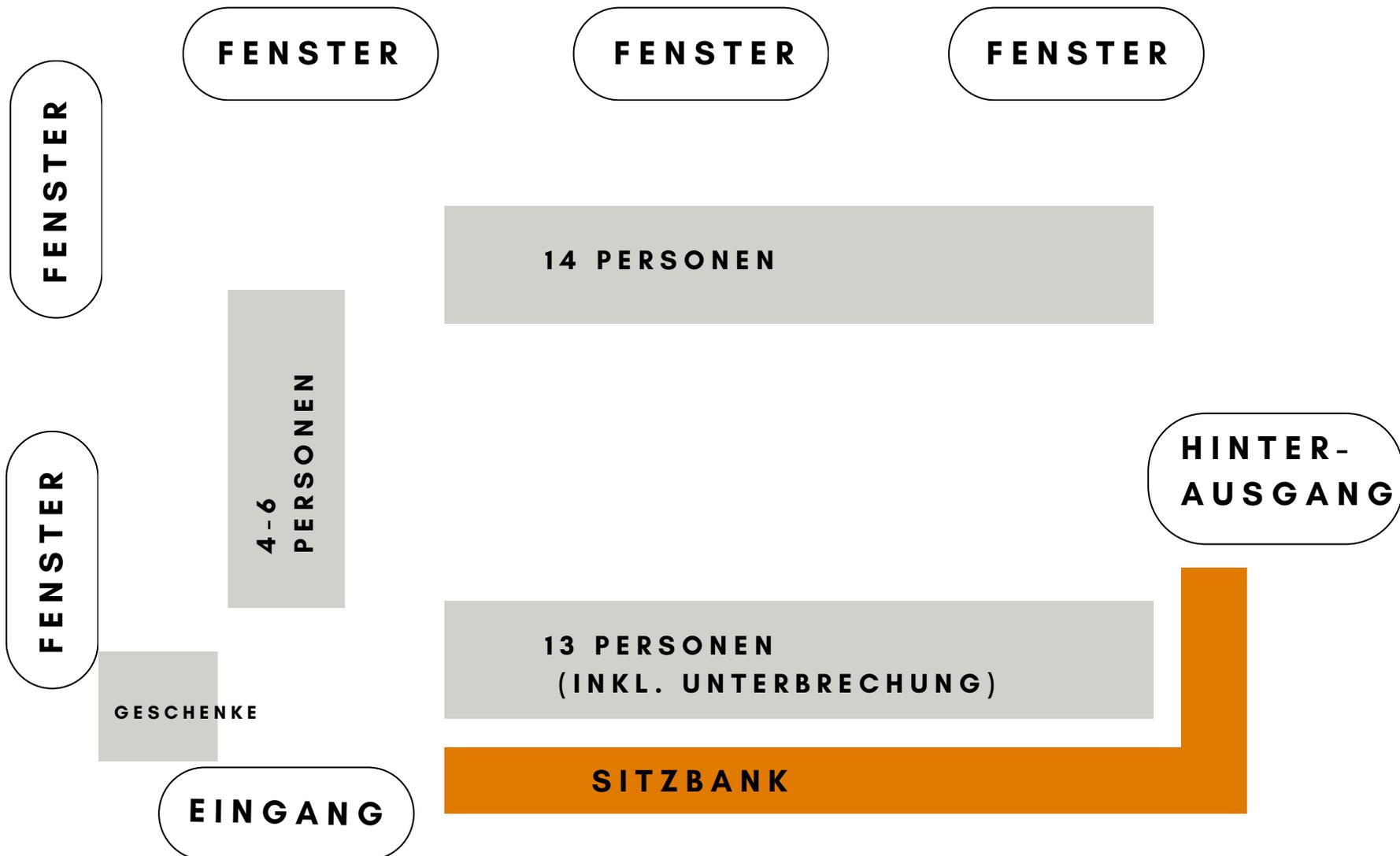
Bei Sonnenschein und trockenem Wetter eignet sich unser Innenhof ideal für Euren Sektempfang oder als entspannter, lockerer Loungebereich. (Sitzmöglichkeiten sind nicht vorhanden).

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn ist die Nutzung unseres Innenhofes bis 22 Uhr gestattet.



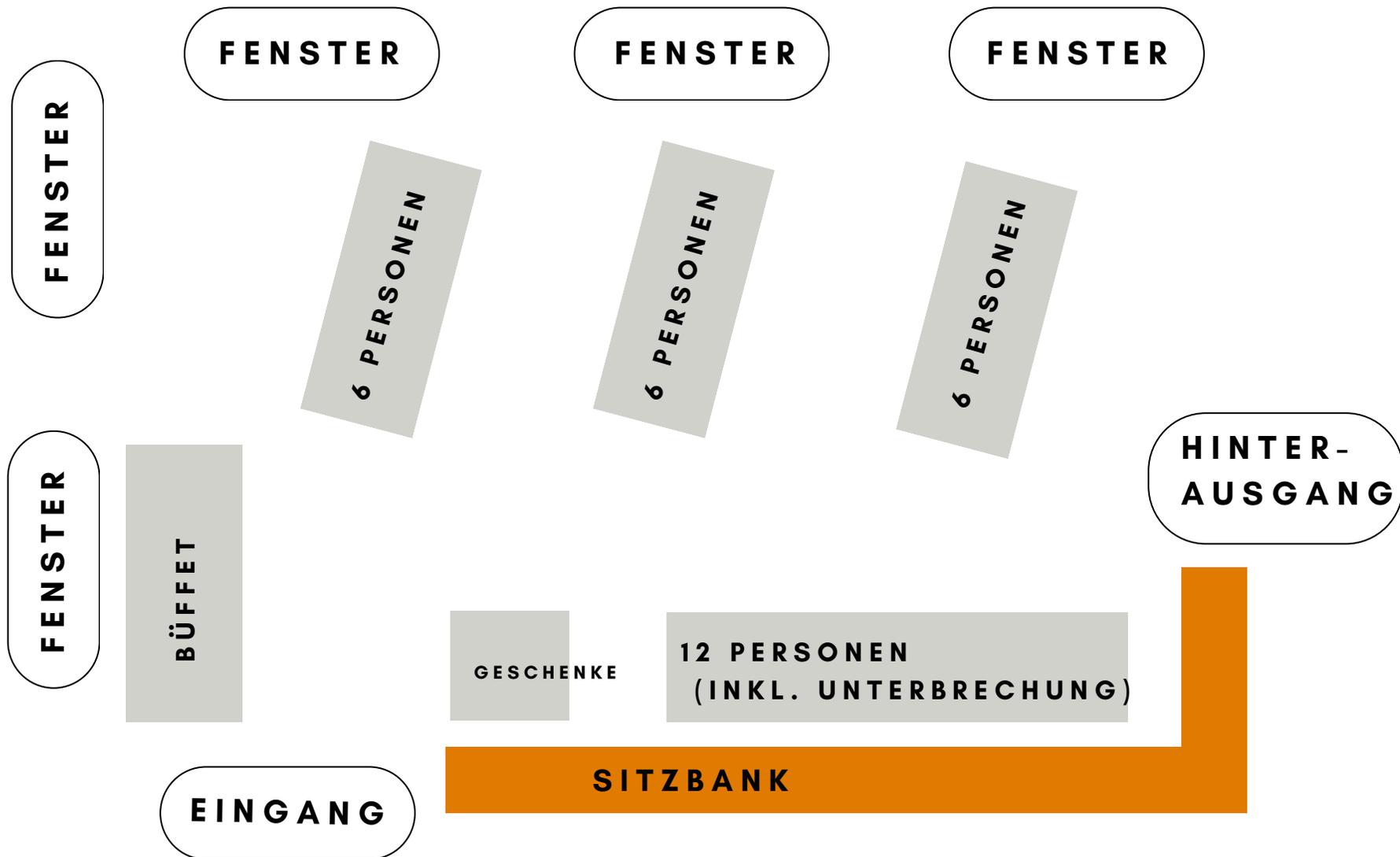
Tischpläne

MAXIMALBESTUHLUNG BEI 33 GÄSTEN
(KEIN BÜFFET IM RAUM MÖGLICH)



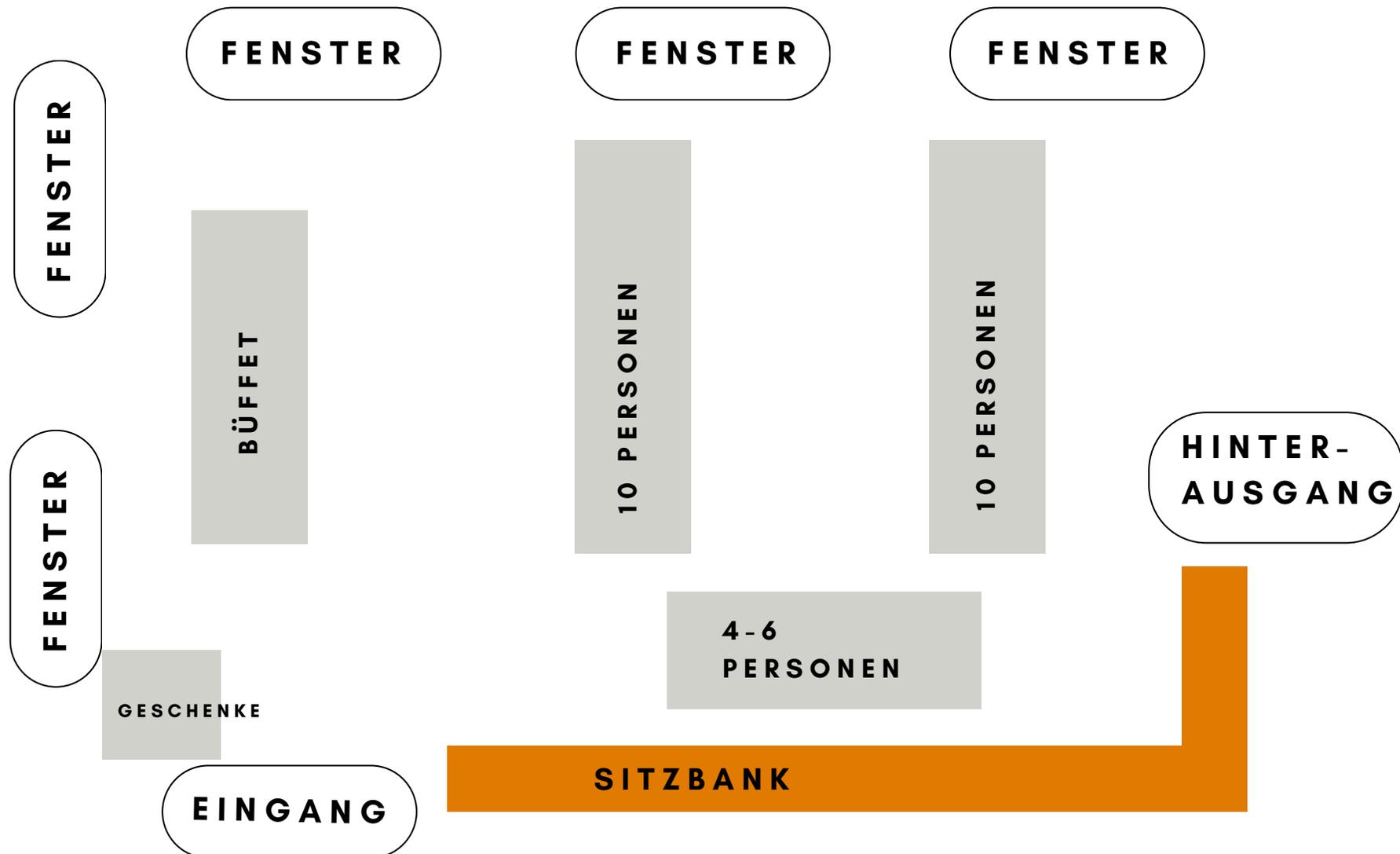
Tischpläne

BESTUHLUNG BEI 28 GÄSTEN
(EIN BÜFFET IM RAUM IST MÖGLICH)



Tischpläne

BESTUHLUNG BEI 24 GÄSTEN
(EIN BÜFFET IM RAUM IST MÖGLICH)



Getränke

ALLE GETRÄNKE WERDEN NACH
VERBRAUCH VERRECHNET.

SEKTEMPFANG

Freut Euch auf einen entspannten Empfang in unserem Innenhof oder direkt im Nebenraum mit kühlem Winzersekt, Secco oder alkoholfreiem Secco. Gerne bestellen wir Euch Gebäckstangen bei unserem regionalen Bäckermeister oder bieten Dir Finger Food an.

BIERE & WEINE

... richten sich nach unserer aktuellen Weinkarte. Wir bieten Fassbiere sowie Bierspezialitäten aus der Flasche. Hochprozentiges stimmen wir nach Euren Wünschen persönlich ab.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser stellen wir auf die Tische ein. Weitere alkoholfreie Getränke, hausgemachte Limos & Co. könnt Ihr von der Getränkekarte bestellen.

KAFFEKRÄNZCHEN

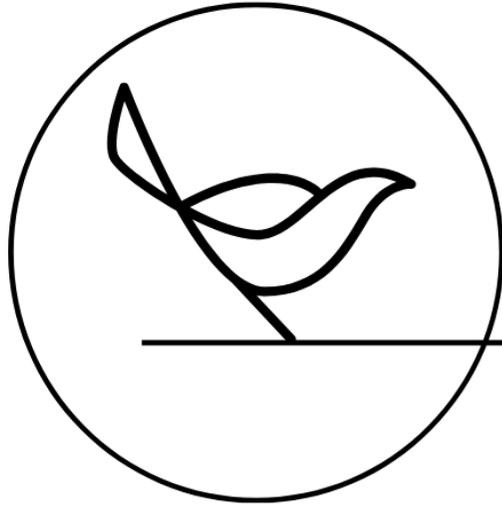
7.50 €

Für ein Kaffeekränzchen am Nachmittag - Filterkaffee, entkoffeinierter Kaffee, Teeauswahl, Milch & Zucker, das Geschirr sowie Kaffeeseviette sind inklusive unserem Kaffeegedeck. Weitere Heißgetränke können nach Verrechnung bestellt werden.

Ihr oder Eure Gäste backt hervorragende Kuchen und Torten?

Gerne könnt Ihr Eure Kuchen selbst mitbringen.

Speisenangebot



Suppen & Vorspeisen

In einem persönlichen Gespräch erarbeiten wir gerne ein Angebot mit Euch. Eigene Wünsche sind willkommen.

FESTTAGSSUPPE

8.50 €

Rinderkraftbrühe mit Suppeneinlage Eurer Wahl (max. 4 Einlagen) dazu Schnittlauch
Leber-, Markklößchen, Mini Maultaschen mit Fleischfülle, Fleischklößchen
Grieß-, Grünkernklößchen, Flädle, Gemüsestreifen

CREMESUPPE

AB 7.50 €

Feine Cremesuppen vom Spargel, Kürbis, Tomate, Marone, Riesling, Forelle, Grünkern, Kräuter
- was die Saison zu bieten hat. Serviert mit knusprigen Croutons, kleinen Teigtaschen & Co.

SALATVARIATIONEN

AB 8.50 €

Saisonal abgestimmte und hausgemachte Salate ergänzen ein Menü oder Büffet. Vorab oder
auch gleichzeitig ein frischer Kick zu Rostbraten, Schweinelende & Knödel.

VORSPEISEN ZUM TEILEN

AB 16.00 €

Wie wäre es mit einem gemeinsamen Start mit kalten Vorspeisen, arrangiert in kleinen Schüsseln,
Gläsern & Co. in der Mitte des Tisches serviert? Die Auswahl richtet sich nach unserer aktuellen
Speisekarte.



Hauptgang auf Platten

**HAUPTGERICHT ZUM TEILEN
- IN DIE MITTE DES TISCHES SERVIERT**

WARME SPEISEN ZUM TEILEN NR. 1 | 26.30 €

Zarter Rinderbraten im Gewürzsud geschmort an Schwarzrieslingsoße

Schweinelende im Serranoschinkenmantel an Kräuterschaumsoße

Gemüsevariation mit bunten Möhren, Kohlrabi, Ringelbete, Brokkoli, Zuckerschoten

Einkorn Spätzle Knöpfe, Blechkartoffeln mit Rosmarin

WARME SPEISEN ZUM TEILEN NR. 2 | 29.00 €

Rinderhüftsteaks mit Kräuterkruste an Portweinsoße

Gegrillte Kikok Hähnchenbrust in Zitrusbeize an Geflügelsoße

Grüne Bohnen mit Zwiebelchutney

Polentabratlinge auf Ratatouillegemüse mit Babyspinat & Sesam | vegetarisch

Einkorn Spätzle Knöpfe, kleine Kartoffelknödel in Aromatbutter geschwenkt

**KINDER AB 4 JAHREN WERDEN
MIT DEM HALBEN MENÜPREIS BERECHNET**

Hauptgang vom Büffet

VORSPEISEN UND DESSERT KANN AM TISCH
SERVIERT WERDEN, DER HAUPTGANG VOM BÜFFET

WARMES BÜFFET NR. 1 | 28.50 €

Kalbstafelspitz sous vide gegart an Portweinssoße

Entenbrust im Gewürzlack mit Orangen-Geflügelsoße

Gemüsevariation mit bunten Möhren, Kohlrabi, Ringelbete, Brokkoli, Zuckerschoten

Serviettenknödel, Haselnusskartoffeln

WARMES BÜFFET NR. 2 | 28.90 €

Roastbeef am Stück und am Büffet tranchiert an Schwarzrieslingsoße

Gefüllte Kikok Hähnchenbrust an Geflügelsoße

Lachseite mit Kräuter-Nuss-Haube an Zitronensoße

Frische Eiernudeln in Salbeibutter mit Parmesan chips

Buchweizen-Spinatknödel, Herzoginkartoffeln

KINDER AB 4 JAHREN WERDEN
MIT DEM HALBEN MENÜPREIS BERECHNET

Hauptgang auf Tellern



GERNE SERVIEREN WIR EUCH ALLE SPEISEN, D.H. VORSPEISEN, HAUPTGERICHT, DESSERT AUF TELLERN IN EINEM MENÜ. DIE HAUPTGERICHTE UNSERER AKTUELLEN SPEISEKARTE KÖNNEN EBENSO FÜR EUER MENÜ GEWÄHLT WERDEN.

ZUSAMMEN MIT EUCH ERSTELLEN WIR EUER FESTTAGSMENÜ NACH EUREN WÜNSCHEN UND VORSTELLUNGEN.

KINDER AB 4 JAHREN WERDEN
MIT DEM HALBEN MENÜPREIS BERECHNET

Das kann unsere Küche auch noch zaubern:

Unsere Speisenauswahl
stellen wir nach Euren
Wünschen und Vorlieben
zusammen.

RINDFLEISCH AUS DEUTSCHLAND

Gebeizter Sauerbraten, Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Rinderroulade an pikanter Soße, Rinderfiletsteak an Kerbelbutter, geschmorte Rinderbacken

HEIMISCHES SCHWEINEFLEISCH

Schweinelende in Aromaten gebraten an Rieslingsoße,
Schweinebraten in Senfmarinade an Biersoße

ZARTES KALB & KIKOK GEFLÜGEL

Kalbsmedaillons "Saltimbocca", gegrillte Kalbsmedaillons an Pilzrahmsoße
Gefüllte Kikok Hähnchenbrust, Kikok Hähnchenbrust mit Mandelhaube

WILD & LAMM

Rehbraten mit Wacholdersoße, Rehrücken "rosa gebraten" Wildschweingulasch,
Hirschbraten an Rotweinsoße, Lammnüsschen "zart rosa" mit Rosmarinsoße, Gefüllte Lammkeule

FISCH

Lachsforellenfilet mit Zitronenglasur,
saisonaler fangfrischer Fisch nach Verfügbarkeit



Das kann unsere Küche auch noch zaubern:

Ein komplett
vegetarisches Menü
oder Büffet ist bei uns
auch möglich.

VEGETARISCHE / VEGANE GERICHTE

Hausgemachte Grünkernmaultaschen, Zucchini mit Bulgurfüllung, Kartoffelklößchen auf Pilzragout, Kräuter Gnocchi mit Aubergine und Fenchel, Buchweizen-Spinatknödel auf Gemüseragout, Nudeltäschle auf Tomatensugo, Schafskäse mit Zwiebel-Olivenschmelze - nur eine kleine Auflistung unserer vegetarischen Kochkünste.

GEMÜSEBEILAGEN

Ein Gemüse wartet jedes Menü oder Büffet auf - in Form eines Schmorgemüses, saisonale Variationen, Spargel, Rotkohl, Bohnen, Ratatouille, Schwarzwurzel in Curryrahm.

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Polenta Taler, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Kartoffeltaler, Grünkernknödel, Semmel-Käse-Bratlinge, Kartoffelgratin, Mandelbratlinge, Kroketten, Pommes frites

SALATE

Ein reichhaltiges Salatbüffet stellt sich aus fünf Sorten zusammen. Gurkensalat mit Dill, Zuccinissalat mit Cranberry, Linsenkeimlingsalat, Anti Pasti, Kürbisrohkostsalat, Karottensalat mit Honig, Spitzkohlsalat, mariniert Tomaten mit Mozzarella, Spinatsalat mit Sherrymarinade. Der Spielraum ist hier ebenso unendlich.



Süße Naschereien

WEITERE SÜSSSPEISEN HALTEN WIR FÜR EUCH
JE NACH SAISON BEREIT.

SÜSSE NASCHEREIEN ZUM TEILEN | 12.60 €

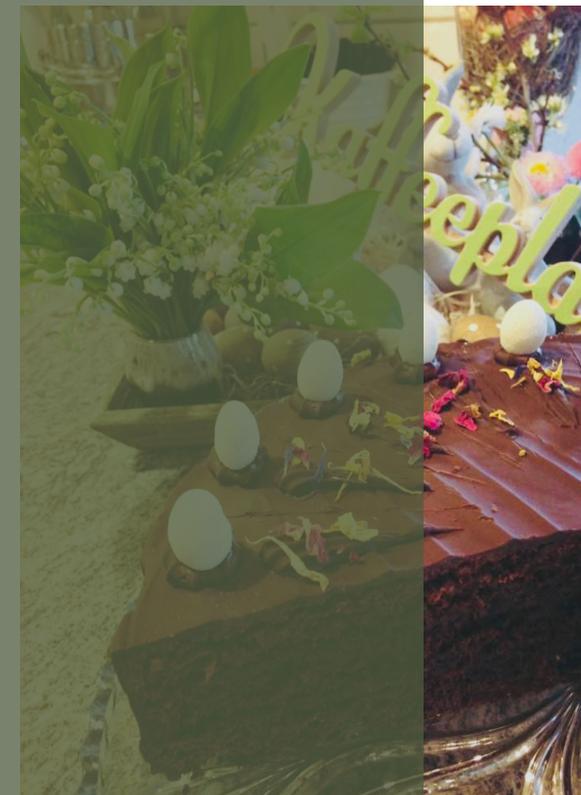
Joghurtcreme mit Zitronencurd und Knusperhafer
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Kirschragout
Mangofruchtcreme mit Mangosalat und Kokoschips

DESSERTBÜFFET | 13.90 €

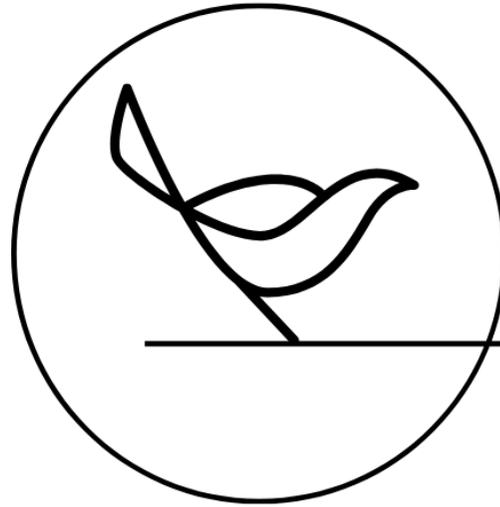
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Schokoladenbruch
Tonkabohnen Creme brulée mit Karamellkruste
Lauwarmes Quarksoufflee mit Aprikosen-Vanille-Ragout
Saisonalen Fruchtsalat in Orangenmarinade

DESSERT PRO PERSON SERVIERT

Gerne servieren wir Euch die Desserts von unserer aktuellen Speisekarte pro Person.



Leihgaben - Dekoration





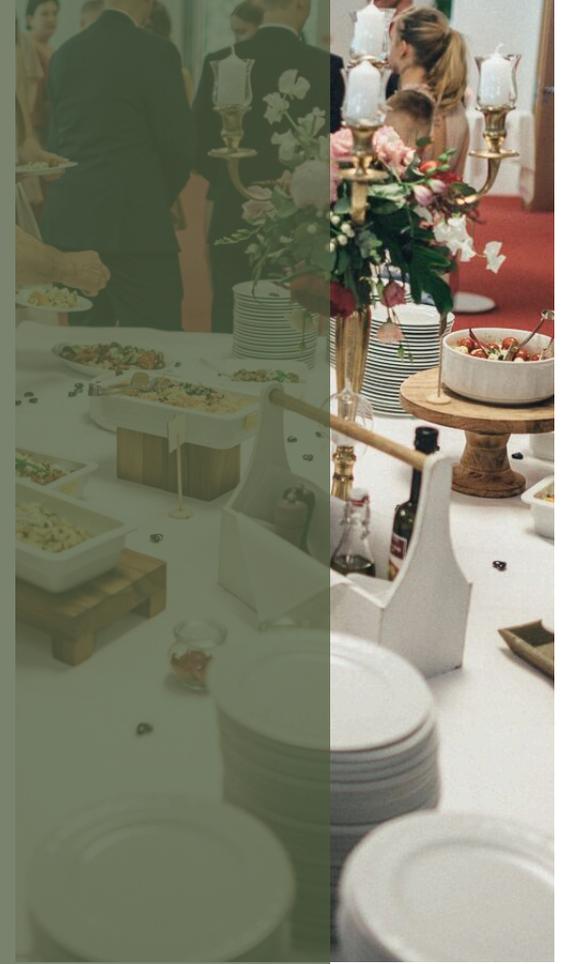
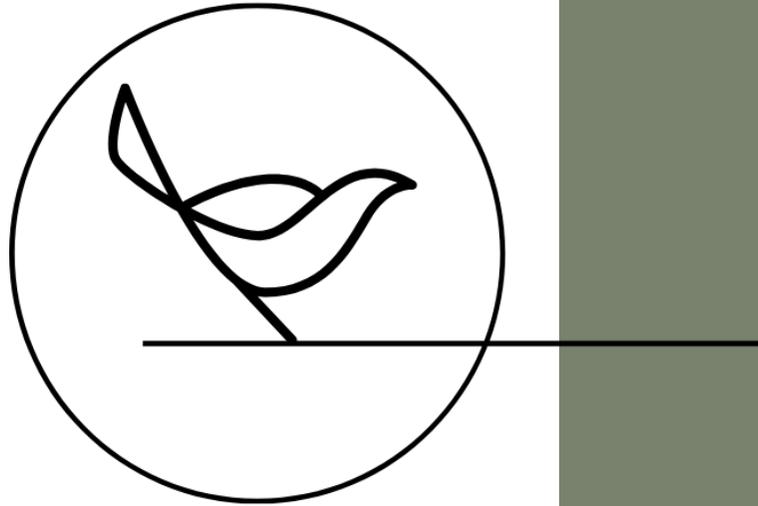
Unsere Leihgaben

IM MENÜPREIS IST PRO PERSON EINE WEISSE STOFFSERVIETTE ENTHALTEN. EBENSO EIN CREME-FARBENER TISCHLÄUFER FÜR UNSERE HOLZTISCHE. INKLUSIVE IST ZUDEM EIN SAISONALER UND DEZENTER BLUMENSCHMUCK.

SONSTIGES RUND UM DEN TISCH

Tischdecken in weiß, Größe 220x130cm	8.00 €
Kartenhalter aus Holz	1.00 €
Teelichthalter aus Glas	0.50 €
Kerzenständer aus Holz	2.50 €
Kerzenständer dreiarmig in Silber	5.50 €

Kostenübersicht



RAUMMIETE



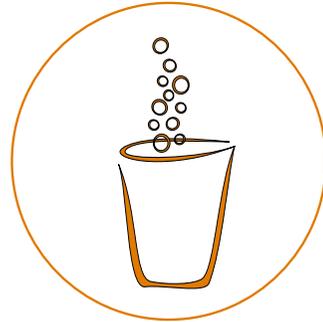
120.00 €

Nutzung von
Nebenraum und
Innenhof

Individuelle Bestuhlung
nach Absprache

**Die Raummiete fällt
nur außerhalb unserer
Öffnungstage an.**

SERVICE- PAUSCHALE



20.00 €

ab 22.30 Uhr
verrechnen wir pro
Servicemitarbeiter
einen Nachtzuschlag.

Sprech Euch am Besten
mit uns persönlich ab,
wir organisieren gerne
Euer Fest bei uns.

MENÜ-, BÜFFETPREIS



Der Menü-, bzw.
Buffetpreis variiert
nach Eurer Auswahl.
Wir erstellen gerne ein
passendes Angebot
nach Euren Wünschen.

KORKGELD / KUCHENGELD (OPTIONAL)



GEDECKPREIS FÜR
KAFFEE & KUCHEN
7.50 €

MITGEBRACHTE WEINE,
HOCHPROZENTIGES
15.00 € / 0,75l Flasche
40.00 € / 0,5l Flasche
Spirituosen

Wichtige Antworten auf Eure Fragen

AB WANN STEHT DER NEBENRAUM FÜR FEIERLICHKEITEN ZUR VERFÜGUNG?

Sofern am Vortag keine Veranstaltung stattfindet, ist der Nebenraum am Vortag ab spätestens 14:00 Uhr für Eure Vorbereitungen (Dekoration, Blumen, Platzkarten etc. verfügbar.

BIS WANN MUSS AM FOLGETAG ALLES AUFGERÄUMT SEIN?

Bitte verräumt am Folgetag Eure persönlichen Gegenstände, Geschenke usw. bis spätestens 11:00 Uhr.

SIND KONFETTIKANONEN, NEBELMASCHINEN & CO. ERLAUBT?

Aufgrund der Sicherheitsmaßnahmen ist das Abbrennen von Wunderkerzen oder das Abfeuern von Konfettikanonen nicht erlaubt. Bei Nichtbeachtung stellen wir Euch zusätzliche Reinigungskosten, je nach Aufwand, jedoch mindestens 250.00 € in Rechnung.

WELCHE KUCHEN KÖNNEN WIR ÜBER EUCH BEZIEHEN? KÖNNEN WIR KUCHEN SELBST MITBRINGEN?

Sie bekommen von uns klassische Kuchen wie z.B. Obstkuchen, Apfelkuchen, Käsekuchen usw. je nach Saison. Sprecht uns einfach an. Kühlmöglichkeiten für selbst mitgebrachte Kuchen sind vorhanden - macht gerne eine Abgabezeit hierfür mit uns aus.

KÖNNEN WIR ÜBRIG GEBLIEBENE SPEISEN AM ENDE DER FEIER MITNEHMEN?

Kläre dies gerne direkt mit uns. Gerne könnt Ihr die übrig gebliebenen Speisen mit nach Hause nehmen oder an Eure Gäste verteilen.

GIBT ES DEKORATION ODER BRINGEN WIR DIESE SELBST MIT?

Eure Dekoration könnt Ihr auch gerne selbst mitbringen oder durch einen Floristen, Dekorateur usw. dekorieren lassen.

Wichtige Antworten auf Eure Fragen

GIBT ES HOCHSTÜHLE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE?

Wir haben 3 Hochstühle, die Euch zur Verfügung stehen. Wenn Du weitere Hochstühle benötigst, bitten wir Euch diese selbst mitbringen zu lassen.

WELCHE PERSONENZAHLEN WERDEN VERRECHNET?

Als Verrechnungsgrundlage zählen bei uns alle Personen ab 4 Jahren und die finale Personenzahl, welche Ihr uns mit dem Sitzplan **eine Woche** vor Veranstaltungsbeginn mitteilt.

WIR HABEN GÄSTE MIT LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN - GEHT IHR DARAUF EIN?

Sollten Eure Gäste Lebensmittelunverträglichkeiten haben, können wir das Menü oder Büffet gerne nach Bedarf abändern. Bei Sonderfällen sollten die betroffenen Personen selbst mit unserem Koch sprechen.

WIE LANGE DARF GEFEIERT WERDEN?

Bei Veranstaltungen am Mittag mit anschließendem Kaffeetrinken halten wir Euch den Nebenraum bis 19:00 Uhr frei. Bei Abendveranstaltungen bis maximal 01:00 Uhr, mit Rücksicht auf unsere Nachbarn.

WO BEFINDEN SICH UNSERE PARKMÖGLICHKEITEN?

Parkplätze findet Ihr direkt vor dem Restaurant. Weitere Parkmöglichkeiten befinden sich am nahegelegenen Gemeindehaus. Die Gäste müssen einen Fußweg von 3 Minuten auf sich nehmen.

GIBT ES EINEN EBENERDIGEN EINGANG?

Die Location kann über einen ebenerdigen Hintereingang erreicht werden. Ebenso halten wir eine behindertengerechte Toilette, auch mit Wickelmöglichkeiten, bereit.

GIBT ES TAXIUNTERNEHMEN IN DER NÄHE?

Es stehen begrenzt Taxiunternehmen in Bad Mergentheim zur Verfügung. Bitte sprecht Euch vorab mit Ihnen ab oder reserviert eine feste Abholzeit.

Haben wir was vergessen?

KATHARINA & HEIKO WEISS

Bergstraße 18
97999 Igersheim Neuses

restaurant@bergfink.info

07931 477 882

