



Ihre Feier im Blumenthal

2025



Herzlich willkommen
& schön, dass Sie sitzen geblieben sind!

Sie möchten bei uns feiern? Großartige Entscheidung – wir lieben Feste! Ganz gleich, ob runder Geburtstag, Goldene Hochzeit, Taufe, Familienfest oder einfach ein schöner Grund, das Leben zu feiern: Wir stehen schon in den Startlöchern, um mit Ihnen gemeinsam unvergessliche Momente zu gestalten.

In diesem kleinen Veranstaltungsbuch finden Sie allerlei Leckereien zur Inspiration – liebevoll zusammengestellte Menüvorschläge, die gerne noch nach Lust, Laune und Jahreszeit verfeinert werden dürfen.

Und keine Sorge: Sie müssen das alles nicht allein stemmen. Wir sind nicht nur Profis am Herd, sondern auch im Planen, Organisieren, Beruhigen (falls nötig) und Mitdenken – vom ersten Hallo bis zum letzten Absacker.

*Ihre Familie Deobald / Kocher
und das gesamten Blumenthal-Team*

Telefon: 09873 / 332

E-Mail: veranstaltung@gasthof-blumenthal.de



Aperitif

Für den Empfang bieten wir verschiedene Aperitifs (5,50 €) an,
lassen Sie sich hier gerne von uns beraten.

Bitte wählen Sie je **einen** Aperitif mit und **einen** ohne Alkohol
für Ihre Gäste.

Aperitife mit Alkohol

Fränzi: fränkischer Perlwein vom Weingut Castell
Wermut-Wildberry-Spritz | Rosato Bella | Fresco Spritz
Granatapfel-Spritz | Pfirsich-Spritz | Maracuja-Spritz
Mango-Spritz | Hugo | Aperol Spritz

Aperitife ohne Alkohol

Holunder-Wildberry | Rhabarber | Holunder
Virgin Mojito | Lemon Mint Lemonade

Gerne bieten wir Ihnen zum Aperitif oder auch den ganzen Tag
unseren gemischten Bierkühler zur Selbstbedienung an.

Im Bierkühler befinden sich verschiedene
Biere und Softdrinks:

Pils N°1 | Spalter Hell | Spalter Freiheit alkoholfrei
Spalter Freiheit Naturradler alkoholfrei
Wasser | Softdrinks
0,33 l

- Die Preise können der Getränkekarte auf der Homepage entnommen werden -



Bilder von
Marina.Aнна.Fotografie



Für Ihren Genuss

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl verschiedener Menüvorschläge sowie allgemeine Zusatzinformationen.

Bitte beachten Sie, dass wir an Sonn- und Feiertagen einheitliche Menüs servieren.

(Für Allergiker oder Vegetarier können wir die Menüs gerne anpassen)

Wir können Ihnen anstatt eines 4-Gang-Menüs auch gerne nur ein 3-Gang-Menü, mit entweder einheitlich Suppe oder Vorspeise servieren.

Bei Gruppen unter 30 Erwachsenen können wir Ihnen auch 3 Hauptgänge zur Wahl anbieten, diese würden dann aus der **normalen Speisekarte** ausgewählt (nicht möglich an Sonn- und Feiertagen). Mit einer gemeinsamen Vorspeise oder einem gemeinsamen Dessert runden Sie Ihr Menü ab.

Bei kleineren Festen (unter 20 Personen) empfehlen wir Ihnen nach Karte zu essen.

Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Menü auch einen begleitenden Weiß-, Rosé- oder Rotwein.

Kinder können vor Ort nach Lust und Laune bestellen.



Menüvorschläge

MENÜ 1

Blumenthaler Vorspeisenkombination

aus mariniertem Tafelspitz, hausgebeiztem Lachs mit Reibeküchlein und Parmaschinken mit Charentais Melone, dazu buntes Salatbouquet und eingelegtes Gemüse

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit zweierlei Klößchen und Pfannkuchenstreifen

Rosa gebratenes Schweinefilet

unter der Haselnusskruste mit Rahmsouße, geschwenktem Saisongemüse, hausgemachten Brezenknödel und Spätzle

Ihr Wunschdessert

57,50 €

MENÜ 2

Bunter Vitalsalat mit gegrilltem Doradenfilet

und Antipasti Gemüse, gerösteten Weißbrotkracher und Kürbiskernen

Rote-Beete-Suppe mit Meerrettich

Geschmorte Rinderbacke in Merlotsauce

dazu getrüffelte Petersilienwurzelschmelze, glaciertes Gemüse, hausgemachtes Kartoffelgratin und Schupfnudeln

Ihr Wunschdessert

63,50 €

Menüvorschläge

MENÜ 3

Blumenthaler Vorspeisenkombination

aus mariniertem Tafelspitz, hausgebeiztem Lachs mit Reibeküchlein und Parmaschinken mit Charentais Melone, dazu buntes Salatbouquet und eingelegtes Gemüse

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln und Gemüsejulienne

Geschmorter Jungrinderbraten in Spätburgundersauce

dazu sautierte Egerlinge, Wurzelrahmgemüse, hausgemachte Brezenknödel und Spätzle

Ihr Wunschdessert

57,50 €

MENÜ 4

Italienische Vorspeisenvariation

mit Capocollo, hausgebeiztem Lachs, mariniertem Büffelmozzarella, eingelegtem Antipasti Gemüse und buntem Salatbouquet

Geeiste Gazpacho

aus frischen Gurken, Tomaten, Paprika und Gartenkräutern

Rosa gebratenes Schweinefilet

im Parmaschinkenmantel, dazu Rotweinreduktion, geschmortes Ofengemüse, Tagliarini und geschwenkte Kräutergnocchi

Ihr Wunschdessert

59,50 €

Menüvorschläge

MENÜ 5

Bunter Vitalsalat

mit eingelegtem Antipasti Gemüse, marinierten Kräutersaitlingen und gegrillten Pimentos

Kartotten-Ingwersüppchen

mit geröstetem Sesam und gebackener Frühlingsrolle

Rosa Kalbsrücken - am Stück gebraten -
unter der Pistazienkruste, dazu Rahmsauce,
geschmortes Ofengemüse, Tagliarini und
Schupfnudeln

Ihr Wunschdessert

69,50 €

MENÜ 6

Vorspeisen-Dreierlei

Lachsroulade mit Senfdillcreme, karamellisierter
Ziegenkäse mit hausgemachtem Zwetschgenchutney
und Hirschschenken auf Waldorfsalat

Lauchcremesuppe

mit Röstspeck und Croutons

Gebratene Maispouardenbrust

an Kräuterrahmsauce mit Gartengemüse,
hausgemachten Brezenknödel und Schupfnudeln

Ihr Wunschdessert

67,00 €

Menüvorschläge

MENÜ 7

Kleine Lachsvorspeise

mit hausgebeiztem Lachs, Reiberdatschi, Antipasti Gemüse
und buntem Vitalsalat

Gartenkräutersüppchen

mit gerösteten Knoblauchcroutons

Rosa gebratene Entenbrust

mit Demiglace, Ratatoulligemüse, hausgemachtem
Kartoffelgratin und geschwenkten Kräutergnoccis

Ihr Wunschdessert

69,00 €

MENÜ 8

Bunter Vitalsalat

mit Antipastigemüse, marinierten Kräutersaitlingen und
Körnern aus der Winklermühle

Tomatencremesuppe mit geröstetem Olivencrostini 

Duett vom Steinbeißer und Riesengarnele

an Proseccoschaum, mit Gartengemüse, Tagliarini und
geschwenkten Kräutergnocchis

Ihr Wunschdessert

69,00 €

Menüvorschläge

MENÜ 9

Tomate-Mozzarella 2.0

Tomatenrelish mit mariniertem Büffelmozzarella,
Basilikumousse und Corallenhippe

Rucolaschaumsuppe

mit gerösteten Pinienkernen

Rosa gebratenes Rinderfilet

unter der Kräuterkruste, dazu Rotweinreduktion,
Ratatouillegemüse, Schupfnudeln und Kartoffelplätzchen

Ihr Wunscheddessert

78,00 €

Bitte beachten Sie, dass der Hauptgang bei Menü 7, 8
und 9 nur bis 50 Personen möglich ist.

Dessert

1. Hier dürfen Sie zwei Komponenten wählen:

- Flambierte Crème Brûlée
- Panna Cotta mit Madagaskar Vanille und Beerenragout
- Mousse au Chocolat aus dunkler oder weißer Kuvertüre
 - Passionsfrucht-Joghurt-Creme mit Himbeerespuma
- Gewälzte Topfenknödel auf eingeweckten Zwetschgen
 - Blaubeerquarkcreme mit Kokosschaum und gepufften Quinoa
- Vegane Kokos-Panna-Cotta mit Sauerkirschgel 

2. Bitte eine Kugel Bauernhofeis vom Werzingerhof wählen:

(Saisonbedingt, nur Beispiele)

- Wallnuss mit karamelisierten Kernen
- Vollmilchschokolade von Bio Zotter mit gebrochenen Kakaobohnen
 - Erdbeere
 - Mango-Joghurt

3. Frische saisonale Früchte und Dessertsaucen



Bilder von
Marina.Anna.Fotografie



Nachtsnack

Fränkisches Buffet

Geräucherte Bratwürste / Bratwurstgehäck (Mett)
Stadtwurst mit Musik / fränkische Fleischküchle
gekochter & geräucherter Schinken

Großes Käsebrett mit vielen verschiedenen Käsesorten
für jeden Geschmack

14,50 €

Italienisches Buffet

Mailänder Salami / Coppa / Tomate Mozzarella / Oliven
Antipastiplatte / Parmaschinken
italienischer Nudelsalat / Melone

Großes Käsebrett mit vielen verschiedenen Käsesorten
für jeden Geschmack

18,50 €

Franken vs. Italien Buffet

Geräucherte Bratwürste / Bratwurstgehäck (Mett)
Stadtwurst mit Musik / fränkische Fleischküchle
gekochter & geräucherter Schinken

Mailänder Salami / Coppa / Tomate Mozzarella
Oliven / Antipastiplatte

Großes Käsebrett mit vielen verschiedenen Käsesorten
für jeden Geschmack

18,00 €

*Wir reichen dazu frisch gebackenes Brot und Laugengebäck. Die
Reste vom Buffet packen wir Ihnen gerne ein.*



Veganes Menü

Gerne verführt unser Küchenteam Sie auch mit einem veganen Menü. Dieses ist dann für **ALLE** Gäste vegan.

Sie können jedoch für ausgewählte Gäste beispielsweise Rinderfilet, Schweinefilet oder Maispoularde als Upgrade im Hauptgang bestellen.

Alle mit  gekennzeichneten Gänge sind auch vegan möglich - auch hier für alle Gäste.

Beispiel Menü

Vitalsalate

mit Antipasti, Reibeküchlein und sautierten Kräutersaitlingen

Kokos-Curry-Suppe

dazu Frühlingsrolle und Sesam geröstet

Fruchtiges Kichererbsencurry

mit Duftreis und Wokgemüse

Hausgemachter Erdnuss-Dattelpiegel

und Kokos Panna Cotta mit Fruchtgel, frisches Obst und saisonales Sorbet

Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung eines veganen Menüs.

Sollten sich nur einzelne Gäste vegan ernähren, zaubert unser Küchenteam aus unserer Tageskarte ein angepasstes Menü.

Auch bei dem Nachtsnack bieten wir vegane Komponenten an, z.B. Hummus, Falaffel, Guacamole, Couscous Salat, Glasnudelsalat. Sollten Sie sich für eine vegane Alternative entscheiden, können Sie eine Komponente aus dem gewählten Buffet durch diese Vegane ersetzen.

Getränke

Die aktuell gültigen Getränkepreise finden Sie auf unserer Homepage in der Getränkekarte.
(Zur Getränkekarte).

Zum Abendessen wählen wir gemeinsam einen passenden Weiß- / Rosé und Rotwein zum Ausschank aus. Gerne stellen wir auch die ganze Flasche ein.

Getränke dürfen nicht mitgebracht werden (auch nicht als Namensschild oder Gastgeschenk).

Wenn gewünscht kann die Bestellung von alkoholischen Getränken wie Shots oder Longdrinks begrenzt werden, z.B. erst ab 22:00 Uhr.



Kaffee und Kuchen

Wir bauen Ihnen Kaffee, Wasser und Wein (auf Wunsch) zur Selbstbedienung auf. Alle weiteren Getränke werden von unserem Serviceteam an den Tischen serviert.

Wenn das Kaffee trinken im Innenbereich stattfindet, werden Kaffee und Wasser eingestellt.

Als Getränkehighlight bieten wir Ihnen unseren Homemade Ice Tea oder Kräuterlimo aus dem eigenem Garten im Glasgetränkespender zur Selbstbedienung an. Der Preis für eine Füllung beträgt 80,00 € und reicht für ca. 25 Getränke.

Wir verrechnen ein Kaffee- und Kuchengeld von 10,00 € pro Person (inkl. Kaffee).

Für Kinder im Alter von 2-14 Jahren verrechnen wir ein Kuchengeld von 3,50 € pro Kind.

Für Kinder unter 2 Jahren fallen keine Kosten an.

Für die Organisation von Kuchen und deftige Snacks finden Sie verschiedene Optionen auf den folgenden Seiten. Selbstverständlich ist es auch möglich die Optionen zu kombinieren.

Sprechen Sie uns hierfür gerne an!

Kaffee und Kuchen

Sie organisieren den Kuchen und die deftigen Snacks und wir bauen diese als Buffet zur Selbstbedienung auf.

UNSER TIPP:

Bereiten Sie Kuchenpakete für Ihre Gäste vor!

Wenn nicht anders gewünscht, stellen wir Ihnen den restlichen Kuchen zusammen und Sie können diesen bequem am nächsten Tag abholen.

Alternativ können Sie **direkt nach dem Kaffeetrinken** den übrig gebliebenen Kuchen **selbst verpacken** und diese Kuchenpakete für Ihre Gäste vorbereiten.

Die fertigen Päckchen können wir gerne im Kühlhaus lagern bis Ihre Gäste sich auf den Heimweg machen. So können Sie Ihren Gästen zum Abschied noch ein Kuchenpaket mitgeben!

Deluxe - Upgrade

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation der Kuchen und der deftigen Snacks. Auf der folgende Seite können Sie sich verschiedene Canapes oder Fingerfood nach Wahl aussuchen. Dazu können Sie bei unserer Jenny - CrazyjenCake - ausgewählte süße Verführungen und Torten aus dem Candymobil buchen. Das Candy Mobil bitte frühzeitig direkt bei Jenny buchen.

WhatsApp: 0172 90 81 16 5
E-Mail: crazyjencakes@gmail.com



Fingerfood

Matjes | grüner Apfel | Melone

Pastrami | Sellericreme | Demiglace

Gemüsetartar | Tomatensud | Gartenkräuter

Räucherlachsroulade | Meerrettich | Schnittlauchöl

Datteln im Speckmantel | Weichkäse | Walnuss

Ziegenkäse | Zwetschgen-Zwiebelchutney
je 3,50 €

Canapes

Bunte Mischung aus hausbelegten Appetithäppchen. Darunter italienische und regionale Schinkenspezialitäten, hausgebeizter Lachs und selbstgemachter vegetarischer Aufstrich. (inkl. Cremes und Gemüsedekor)
je 3,50 €

Brezelbar

Ein weiterer deftiger Snack sind Brezen mit verschiedenen Aufstrichen. Diese werden an unserem Brezelausteller zur Selbstbedienung serviert.

Brezelaufsteller inkl. Butter und zwei Aufstrichen
(40 Brezen)
120,00 €

Gerne können Sie auch nur das Fingerfood von uns buchen und den Kuchen selbst mitbringen.



Bilder von Svenja Eichner
Lichtdetails



Zusatzinformationen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn angegebene Menüanzahl als Verrechnungsgrundlage gilt. Bestellungen, die darüber hinausgehen, werden zusätzlich verrechnet.

Stoffservietten bieten wir Ihnen in creme oder weiß für 4,00 € das Stück (Wäsche- und Faltkosten) an. Dicke Papierservietten sind im Preis inklusive.

Wir decken auf unseren Holztischen ohne Tischdecken ein. Tischdecken bieten wir Ihnen zu einem Preis für 4,00 € pro Person für Wäschekosten an.

Wir weisen darauf hin, dass ab 23:00 Uhr pro angefangene Stunde für den Service 100,00 € und ab 2:00 Uhr 150,00 € verrechnet werden.

Gerne können Sie für Ihre Feier Menü-/ Namenskärtchen und Deko mitbringen. Alternativ bestellen wir auf Ihren Wunsch Blumen vom Gärtner und schreiben eine Ateliertafel mit Ihrem Menü.

Wir verrechnen keinen Aufpreis für das Bestellen und Abholen der Blumen, sondern würden diese im Anschluss an Ihre Veranstaltung behalten. Selbst organisierte Blumen können selbstverständlich mitgenommen werden.

Bei schönem Wetter ist Ihre Feier auch im Außenbereich möglich.

Räumlichkeiten

ENTENSTUBE

15 Personen

STUBE

28 Personen

REZATSTUBE

36 Personen

SAAL

70 Personen

WINTERGARTEN

50 Personen

SAAL & WINTERGARTEN

120 Personen

SAAL, WINTERGARTEN & REZATSTUBE

160 Personen

Bei der Anzahl der Personen handelt es sich um die Höchstpersonenzahl für die verschiedenen Räumlichkeiten.

ENTENSTUBE

maximal 15 Personen



STUBE

maximal 28 Personen



REZATSTUBE

maximal 36 Personen



WINTERGARTEN

maximal 90 Personen



SAAL & WINTERGARTEN

maximal 120 Personen



Raummiete

Die Raummiete berechnet sich aus der Anzahl der Menüs, dem Wochentag und der Saison in der Ihre Feier stattfindet.

(Nebensaison NS: November-April

Hauptsaison HS: Mai-Oktober)

Saal + Wintergarten

(Eignet sich für bis zu 110 Menüs inkl. Tanzfläche und 130 Menüs ohne Tanzfläche)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS	So
Ab 81 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei
71-80 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	1.000 €	kostenfrei
61-70 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	1.500 €	kostenfrei
51-60 Menüs*	kostenfrei	500 €	2.000 €	1.500 €
40-50 Menüs*	500 €	1.000 €	2.500 €	2.000 €

*Für unter 60 Menüs reicht der Saal ohne Wintergarten aus - inkl. Tanzfläche.

Saal

(Eignet sich für bis zu 65 Menüs inkl. Tanzfläche und 85 Menüs ohne Tanzfläche)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS	So
Ab 41 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	Nur in Kombination mit Wintergarten möglich	kostenfrei
31-40 Menüs*	kostenfrei	500 €		500 €
21-30 Menüs*	500 €	1.000 €		1.000 €
1-20 Menüs*	1.000 €	1.500 €		2.000 €

*Für unter 40 Menüs ist unser Wintergarten besser geeignet.

Wintergarten

(Eignet sich für bis zu 35 Menüs inkl. Tanzfläche und 50 Menüs ohne Tanzfläche)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS	So
Ab 31 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	Nur in Kombination mit Saal möglich	kostenfrei
21-30 Menüs	kostenfrei	kostenfrei		500 €
11-20 Menüs*	500 €	1.000 €		1.500 €
1-10 Menüs*	1.000 €	1.500 €		2.500 €

*Für unter 20 Menüs eignen sich unsere Rezatstube und Stube perfekt.

Saal + Wintergarten + Rezatstube

(Eignet sich für bis zu 150 Menüs inkl. Tanzfläche und 170 Menüs ohne Tanzfläche)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS	So
Ab 111 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei
101-110 Menüs*	kostenfrei	kostenfrei	400 €	kostenrei
81-100 Menüs*	kostenfrei	kostenfrei	700 €	kostenfrei
71-80 Menüs*	kostenfrei	700 €	1.700 €	700 €
61-70 Menüs*	700 €	700 €	2.200 €	700 €
51-60 Menüs*	700 €	1.200 €	2.700 €	2.200 €
40-50 Menüs*	1.200 €	1.700 €	3.200 €	2.700 €

*Für unter 110 Menüs reicht der Saal und Wintergarten ohne Rezatstube aus - inkl. Tanzfläche.

Rezatstube

(Eignet sich für bis zu 36 Menüs)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS / So
Ab 21 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei
11-20 Menüs*	kostenfrei	kostenfrei	500 €
1-10 Menüs*	kostenfrei	500 €	1.500 €

*Für unter 28 Menüs eignet sich unsere Stube perfekt.

Stube

(Eignet sich für bis zu 28 Menüs)

	Mi-Fr NS	Sa NS / Fr HS	Sa HS / So
Ab 21 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	kostenfrei
11-20 Menüs	kostenfrei	kostenfrei	500 €
1-10 Menüs	kostenfrei	400 €	1.000 €

Zusatzangebote

LINDENGARTEN

Dieser Bereich ist für Sie kostenfrei mitgebucht und eignet sich ideal zum Aperitif oder für Kaffee und Kuchen.

FEUERTÜRME

Für eine romantische Atmosphäre und für mehr Wärme können Sie bis zu zwei Feuertürme für den Lindengarten buchen. Je nach Anzahl, Wochentag und Saison fallen für Sie die folgenden Kosten an.

(Nebensaison NS: November-April
Hauptsaison HS: Mai-Oktober)



	Fr NS	Sa NS	Fr HS	Sa HS
1 Stück	50 €	50 €	50 €	60 €
2 Stück	80 €	80 €	80 €	95 €

*In der Nebensaison brennen die Feuertürme bereits ab Empfang. In der Hauptsaison zünden wir die Feuertürme um 21:00 Uhr an.

RIESENKICKER

Für 200,00 € bieten wir Ihnen gerne unseren Riesenkicker für 8 Personen an.



SCHOTTISCHE HOCHLANDRINDER

Aus Rücksicht auf Klaus' schottische Hochlandrinder und die Tiere im Wald sind Feuerwerke im Gasthof Blumenthal nicht gestattet.







Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der
Planung Ihrer Feier zur Seite!

*Ihre Familie Deobald / Kocher
und das gesamten Blumenthal-Team*

Gasthof Blumenthal
Stiegmühle 42
91174 Spalt

Telefon: 09873 / 332
E-Mail: veranstaltung@gasthof-blumenthal.de



Bild von
Marina.Anna.Fotografie