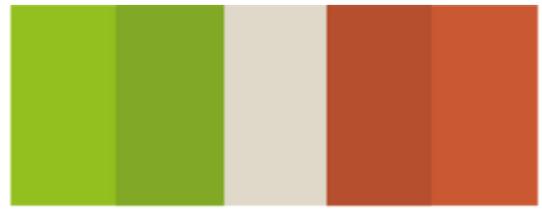




HOTEL & SEMINAR

Kaspars
Haus



Veranstaltungen & Events

Tagen in historischem Ambiente - der ideale Ort für ein erfolgreiches Treffen und um sich rundum wohlfühlen.

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass Sie sich für Kaspars Haus und unsere Veranstaltungsräumlichkeiten als Tagungsort interessieren.

In diesem historischen, liebevoll restaurierten Gebäude aus dem 17 Jhdt. kombiniert mit moderner Architektur und Technik finden Sie optimale Voraussetzungen für Tagungen, Seminare, Präsentationen und Incentives aller Art.

Optimale kulinarische Versorgung, 100% Bio und Regional und ein wunderschönes Ambiente stellen auch die höchsten Ansprüche zufrieden.

In dieser Mappe finden Sie einen Überblick über unser Angebot, das wir selbstverständlich gerne auf Ihre Anforderungen abstimmen.

Das Veranstaltungsteam von Kaspars Haus als Ansprechpartner für die Raumvergabe und Verwaltung. Als Ihr Partner für alle kulinarischen Wünsche, freuen wir uns Sie bald mit unserer Gastfreundlichkeit verwöhnen zu dürfen.

Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr
Kaspars Team

Allgemeine Informationen

Der Termin ist der erste wichtige Schritt.

Für die Disposition der Räumlichkeiten ist Frau Sophia Neubert vom Veranstaltungsteam zuständig.

Tel. +49 981 2086128 oder info@kaspars-haus.de

www.kaspars-haus.de

Selbstverständlich können Sie auch Ihre Anfrage an die Gastronomie richten, wir sind ein Team und leiten Sie gerne an die richtige Stelle weiter.

Unsere Räumlichkeiten

Drei multifunktionale Tagungsräumlichkeiten, attraktive Foyers und ein autark nutzbarer Seminarbereich

Georg Friedrich Daumer 45m²

Im Dachgeschoß, direkt unter dem 500 Jahre alten Spitzboden – weckt kreative Geister!

Kaspar Hauser 38m²

2. Etage -Der geschichtsträchtigeste Raum im Haus – sehr inspirierend!

Anselm von Feuerbach 80m²

Im EG – Viel Platz und Raum – modern, zeitgenössisch!

Gemeinsam mit der parkähnlichen Dachterrasse bilden diese Räumlichkeiten ein ideales Forum für Veranstaltungen.

Nähere Informationen und Pläne über die jeweiligen Räume erhalten Sie auf folgender Website: www.kaspars-haus.de

Ein guter Start in die Feierlichkeit

Nutzen Sie die Möglichkeit Ihren Empfang bei uns auszurichten. Entweder bei uns auf der Terrasse oder im Dachgarten bei gutem Wetter oder in unserem gemütlichen Bistro.

Mit stilvollem Ambiente, erstklassigem Service und individueller Betreuung bieten wir Ihnen den idealen Rahmen für ein unvergessliches Event. Ob für kleine Feierlichkeiten oder größere Empfänge – wir sorgen dafür, dass Ihr Anlass reibungslos und erfolgreich verläuft.

Preise auf Anfrage

Der entspannte Genuss

Das Flying Bio Menü

Das sich sowohl für einen Stehempfang als auch eine legere Veranstaltung anbietet. Servieren wir ab 30 Personen:

7-Gänge	Preis auf Anfrage	2 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 2 Desserts (Ihrer Wahl)
9-Gänge	Preis auf Anfrage	3 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 2 Desserts (Ihrer Wahl)
11-Gänge	Preis auf Anfrage	4 Vorspeisen, 4 Hauptgänge, 3 Desserts (Ihrer Wahl)

Aufpreis für zusätzliche Gerichte

Vorspeise	Preis auf Anfrage
Hauptgang	Preis auf Anfrage
Dessert	Preis auf Anfrage

Der entspannte Genuss

Vorspeisen

- Romanasalat mit frisch gehobeltem Parmesan, Radieschen und Croutons
- Couscoussalat aus Dinkel mit Streifen von mariniertem Bruderhahn
- Sülze von Geflügel und Gemüse auf Frisée mit Dressing von geräuchertem Kürbis
- Tatar von Jackfruit und Erbse auf Oliven-Crostini
- Schinken vom Apfelschwein um Melonenblätter gewickelt
- Bruschetta mit eingelegtem Gemüse mit Rosa Pfeffer-Crème
- Zucchini-Tomaten-Quiche mit Rosmarin und Oliventapenade
- Tomaten-Basilikum-Schaumsuppe mit gegrillter Aubergine
- Champignonrisotto mit Mangold, Hartkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

Hauptgänge

- Schnitzelchen vom Weideschwein in Basilikum und Schinken gewickelt
- Gebratenes Zanderfilet auf bunten Linsen und Lauchcreme
- Ricotta-Gorgonzola-Ravioli mit Tomatensugo
- Lachsfilet auf spanischer Paella
- Putenbruströllchen auf Gemüsetaboulé mit frischem Rosmarin
- Fränkischer Gemüsewrap mit Erbsenproteintexturat, Weißkraut, Frischkäse und Tomaten
- Nürnberger Rostbratwürstchen auf Weinsauerkraut
- Asiatisches Gemüse in Kokosmilch mit Mandeln und Duftreis

Der entspannte Genuss

Desserts

- Salat von frischen Früchten mit Birnensorbet
- Mousse von 64% Grand Cru Kuvertüre an Limonensauce
- Warmer Rahmstrudel mit Apfel-Vanille-Sahne
- Crème Brûlée von Kokosmilch (vegan)
- Bayerisch Creme mit Erdbeer-Sahne
- Spieß von Bergkäse auf Panna mit Olivenöl
- Mini-Pfannkuchen mit Puderzucker und Apfelsirup
- Warmer, gereifter Brie in Rauchschinken eingewickelt mit Thymianhonig
- Kleine Crêpe mit karamellisierter Banane gefüllt

Unsere Bio Menüs

Vorspeisen

- Kross gegrilltes Filet von der bayerischen Renke auf Couscoussalat, Frisée, Radieschensprossen und Bärlauch-Vinaigrette
- Romanasalat mit Radieschen, Croutons, krosen Speckstreifen und frisch gerieben Parmesan
- Terrine von Frischkäse und gegrilltem Gemüse mit Pesto, an Rucola und Oliventapenade
- Fränkische Sushi: heimische Kartoffeln (werden wir Sushireis zubereitet) mit Wirsing, Radi, Meerrettich und Sojasauce aus eigener Herstellung (vegan)

Unsere Bio Menüs

Suppen

- Latte Macchiato-Schaumsuppe vom luftgetrockneten Schinken mit einer Samtsuppe von schwarzen Bohnen und Chili
- Geflügelknochenbrühe mit Strauchtomate und hausgemachten Ravioli
- Basilikumschaum mit dünnen Scheiben von Parmaschinken und Tomaten-Parmesan-Nocken
- Cremesuppe von Miso und Kokosmilch mit asiatischem Gemüse und Koriander (vegan)

Zwischengerichte

- Verschiedene Mittelmeerfische und Muscheln im Safransud mit Sauerteigbaguette und kalter Paprikasauce
- Filet vom Loup de mer, kross gebraten auf Artischockenherzen, Oliven und Bellini Kartoffeln mit weißem Tomatenschaum
- Törtchen vom Atlantik Wildlachs, Räucherlachs und Pacific Alaska Wildlachs an Salatbouquet mit Kräuter-Creme Fraîche und "Reiberdatschi"
- Vegetarisches Tatar auf Holzofenbrot mit Kapern, roten Zwiebeln und Gurken (vegan)

Hauptgerichte

- Rinderfilet mit Gemüse gespickt an Austernpilzen, Gnocchi, gegrilltem Paprika und Rotwein-Butter-Sauce
- Filet von Apfelschwein mit Datteln gefüllt und mit luftgetrocknetem Schinken umwickelt an gegrillten Kartoffeln, geröstetem Knoblauch und warmer Sherry-Vinaigrette
- Lammkarree, rosa, mit Kräuter gebacken auf weißer Bohnencreme, Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Äpfel und Zuckerschoten
- Alaska Wildlachssteak gegrillt auf Basilikumkartoffeln mit jungem Spinat in brauner Butter gedünstet und mit Flusskrebs-Tomaten-Kraftbrühe
- Rosa gegrillte Entenbrust mit Thymianhonig lackiert an Prinzessbohnen mit Urgetreide-"Reis", Haselnüssen, Christbirne und Kräutern
- Gefüllter Chicorée sous vide auf lauwarmer, mediterraner Vinaigrette und Seidentofu-Hollandaise (vegan)

Unsere Bio Menüs

Desserts

- Warmes Schokoladentörtchen mit flüssiger Ganache gefüllt, an Limonensauce und Birneneis
- Weiße und Zartbitter Schokoladenmousse an Pfefferminzcreme mit Früchten
- Crème Brûlée von Kokosmilch und Apfel an Himbeersauce mit Orangenhippen
- "Birra-misu" von Emmerbier und Blütenhonig (vegan)

Wir bitten Sie, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden!

Stellen Sie sich ein Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen. Wir beraten Sie gerne!

3 Gänge (Preis auf Anfr.) (Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gänge (Preis auf Anfr.) (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gänge (Preis auf Anfr.) (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)

Gerne können wir Ihnen je nach Saison auch weitere Vorschläge unterbereiten.

Unsere Bio Getränke

Biere vom Fass

Riedenburger Ur-Helles	0,5l
Riedenburger Ur-Helles Alkoholfrei	0,5l
Riedenburger Ur-Weizen	0,5l
Riedenburger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l

Bier aus der Flasche

Riedenburger Dolden Sud IPA	0,33l
Riedenburger Dolden Dark Porter	0,33l
Riedenburger Emmerbier	0,5l
Radler	0,5l
Russ	0,5l
Riedenburger Dolden Null IPA Alkoholfrei	0,33l
Dinkel Radler Alkoholfrei	0,33l
Streuobst Cider	0,33l

Wasser

H2O Wasser mit/ ohne H2CO3	0,25l
H2O Wasser mit/ ohne H2CO3	1,0l
St. Georgs Quelle natur/ medium	0,33l
St. Georgs Quelle natur/ medium	1,0l

Unsere Bio Getränke

Säfte

Apfelsaftschorle	0,5l
Apfelsaft	1,0l
Saftschorle	0,5l
Orangensaft	1,0l
Säfte	0,2l

Softs und gebraute Limonaden

Fritz Kola Bio	0,33l
Fritz Cola ohne Zucker	0,33l
Puer Rhabarber-Cassis	0,33l
Pure Holunder-Ingwer	0,33l
Pure Kirsche-Aronia	0,33l
Spezi	0,5l
Bionade	0,33l

Heißgetränke

Tasse KH Craft Kaffee/ Bioteaque loser Tee
Cappuccino
Espresso
Doppelter Espresso

Unsere Cateringpauschale

In der Cateringpauschale sind enthalten: Tischwäsche, kleines Gedeck, Kerzenleuchter oder Teelichter, Menükarten oder Buffetschilder, Standardbuffetdekoration, sonstiges Equipment und der Service. Die Cateringpauschale beträgt € 9,00 bis € 15,00 je nach Anforderung.

Örtlichkeit	Personen	Cateringpauschale gültig für Dinner	Cateringpauschale gültig für Stehbuffet
Anselm von Feuerbach EG	bis 40 ab 41	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Kaspar Hauser 2. OG	bis 10 ab 11	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Georg Friedrich Daumer DG	bis 10 ab 11	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage

Bei Tagungen, wo das Mittag- oder Abendessen im Restaurant stattfindet, berechnen wir eine geringere Cateringpauschale (Preis auf Anfrage).

Dekoration und Blumen

Möchten Sie Ihre Veranstaltung noch persönlicher gestalten? Gerne übernehmen wir auf Wunsch die Organisation von Dekoration und Blumenarrangements für Ihr Event. Ob festlich, kreativ oder klassisch – wir kümmern uns um alle Details, damit Ihre Feier in perfektem Glanz erstrahlt.

Preise auf Anfrage

Ein Fotograf für Ihr Event

Um die schönsten Momente Ihrer Veranstaltung festzuhalten, können wir auf Wunsch einen professionellen Fotografen für Sie organisieren. So haben Sie nicht nur unvergessliche Erinnerungen, sondern auch hochwertige Fotos, die Ihr Event in perfektem Licht zeigen.

Preise auf Anfrage

Unsere Akustiktechnik

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Beschallungsanlage mit max. 2 kabellosen Mikrofonen zur Verfügung.

Hierfür berechnen wir folgende Preise:

Beschallungsanlage

Preis auf Anfrage

Mikrofon (pro Stück, max. 2)

Preis auf Anfrage

Ansbachs Künstleragentur

Gerne ist es auch möglich verschiedene Künstler zu Ihrem Event einzuladen. Egal, ob musikalische Darbietungen, Tänzer oder andere kreative Talente – wir stehen Ihnen zur Seite, um das passende Entertainment für Ihre Veranstaltung zu finden.

Hinweis zu den Eventzeiten

Bitte beachten Sie, dass unsere Veranstaltungen aus Rücksicht auf andere Gäste und aufgrund der Lärmschutzvorschriften spätestens um 22:00 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke reduziert werden muss.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Rücksichtnahme, damit all unsere Gäste ihren Aufenthalt in Ruhe genießen können.

Sollte Ihre Veranstaltung über 23:00 Uhr hinausgehen, berechnen wir eine Servicepauschale von € 99,00 pro angefangene Stunde.