

... unsere

# Speisekarte

*für besondere Anlässe!*  
ab 20 Personen



Hotel-Restaurant "KREUZ"  
Inhaber Familie Vukas  
Hauptstraße 113  
D - 78549 Spaichingen  
Tel.: +49 (0)7424 / 958 22 33  
Fax : +49 (0)7424 / 958 22 34

- [www.kreuz-spaichingen.de](http://www.kreuz-spaichingen.de) -  
Gültigkeit dieser Karte: 2010

Sehr geehrte Damen und Herren,

zuerst einmal möchten wir uns recht herzlich für Ihr Interesse bedanken!

---

Im Hotel-Restaurant "KREUZ" stehen für Ihre Anlässe,  
folgende Räumlichkeiten zur Verfügung.

- DER SAAL -

Bestuhlt hat dieser ein Fassungsvermögen von bis zu 270 Personen.  
Im Saal befindet sich zudem auch eine Festbühne mit einer Nutzfläche von 7x11m. "Für  
Aufführungen, Musik oder Theater, etc. bestens geeignet!"

- DER GESELLSCHAFTSRAUM -

Bestuhlt hat dieser ein Fassungsvermögen von max. 50 Personen.

---

Für besondere Anlässe erstreckt sich unser Angebot  
vom Steh-Empfang zu den Canapés, über mehrgängige Menüs, ein kalt warmes  
Buffet, bis hin zum Finger-Food (Snacks) und einem Mitternachtsimbiss.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einige Servier-Vorschläge anbieten.

Die angebotenen Speise-Kombinationen sind lediglich  
"Vorschläge" und können wunschgemäß umgestellt werden.  
Selbstverständlich können sie auch eigene Servier-Vorschläge  
zusammenstellen!

---

Bitte lesen sie noch unsere Hinweise auf der letzten Seite!

...und nun wünschen wir noch viel Vergnügen  
bei der Auswahl unserer Servier-Vorschläge!

# INHALT

STEH - EMPFANG	Seite 4
CANAPÉS	Seite 5
3-Gang-Menus	Seite 6 - 9
Vegetarisch	Seite 10
4-Gang-Menus	Seite 11-12
5-Gang-Menus	Seite 13-14
6-Gang-Menus	Seite 15-16
7-Gang-Menus	Seite 17-18
Special Hochzeits Menue Hotel Kreuz	Seite 19
Buffets	Seite 20-23
Gerichte & Beilagen auf Platten	Seite 24
Fingerfood	Seite 25
Mitternachtsimbiss	Seite 26

"Gastfreundlichkeit zeigt sich schon beim Empfang!"

## STEH - EMPFANG (Speisen)

Mini-Laugengebäck

Blätterteig-Käsestangen

Frisch gebackene Minicroissants, pikant od. süß

Pikantes Blätterteiggebäck gefüllt m. Käse, Schinken, Lachsmousse

Süßes Mini-Plundergebäck

Käsegebäck (4-5 Stück)

## STEH - EMPFANG (Getränke)

Sekt - Deinhardt Cabinet, trocken

Asti Cinzano

Freixenet - Carta Nevada secco

Prosecco Zonin, brut

Geldermann - Carte de blanche, trocken

Champagner (Pommery, Möet Brut, Dom Perignon)

"Ob Schmückendes Beiwerk oder Appetitanreger, Canapés sprechen beide Sinne an!"

## CANAPÉS (Schnittchen)

Käse-Spieß m. Früchten

Tomaten-Spieß m. grüner Olive

Melonen-Spieß m. gerauchtem Schinken

Mildgerauchter Schwarzwälder Schinken

Französischer Brie

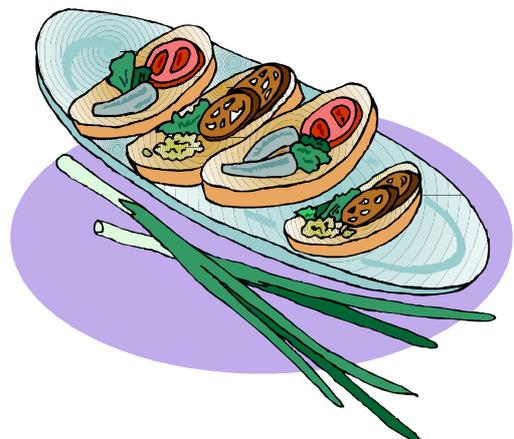
Tomate-Mozzarella

Pumpernickel m. Kräuterfrischkäse

Marinierte Schrimps

Schwarzwälder Forellenfilet

Gebeizter Lachs m. Honig-Senf-Dillsöble



„Der Höhepunkt des Abends ist das gemeinsame Mahl!“

## 3 GANG MENUEVORSCHLÄGE

### 1. - Menü

Tomaten-Mozzarellasalat  
mit Basilikum und geräucherter Honig-Putenbrust



Gefüllte Kalbsbrust  
(Brätfüllung)  
mit Kartoffelgratine



Eisgugelhupf mit Himbeermark  
und Kiwischeiben

### 2. - Menü

Carpaccio von Lachs und Diemelzander  
mit Lachskaviarmousse an feinem Salat



Spanferkel Braten aus der Feigensenmarinade  
mit Schalottenmarmelade an roter Portweinsauce  
Kenia-Speckbohnen und Kartoffelplätzchen



Schokoladenterrine  
mit roter Grütze

### 3. - Menü

Klare Tomatensuppe



Putenrollbraten mit einer Gemüseauswahl  
und Rahmchampignons  
dazu Petersilienkartoffeln  
gem. Beilagensalat



Pfirsich „Melba“

### 4. - Menü

Klassische Eierflockensuppe  
mit Gemüseeinlage



gemischter Braten vom Schwein und Rind  
mit Erbsen und Karotten  
dazu frische Butterspätzle  
gem. Beilagensalat



Rote Grütze mit Vanillesauce

### 5. - Menü

Grießklößchensuppe



Putensteak mit Tomaten u. Mozzarella überbacken  
dazu Buttergemüse und Nudeln in Basilikumsauce  
gem. Beilagensalat



frische Früchte mit Mascarponecreme

## 6. - Menü

Champignonsuppe



gefüllter Schweinerücken mit einer  
Gemüsevariation,  
dazu Herzoginkartoffeln  
gem. Beilagensalat



frischer Obstsalat mit Sahne

## 7. - Menü

Tomatencremesuppe



Wildschweinbraten  
mit Speckrosenkohl  
und Williamskroketten  
gem. Beilagensalat



Bayrisch – Creme auf Sauerkirschen

## 8. - Menü

Kartoffelsuppe mit Croutons



Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
mit Spätzle und Rösti  
gem. Beilagensalat



Panna Cotta mit frischen Früchten

## 9. - Menü

Geflügelcremesuppe



Lachssteak "Florentiner"  
auf frischem Blattspinat an Rieslingsauce  
mit Petersilienkartoffeln u. .Safranreis  
gem. Beilagensalat



Dessertvariationen  
"Hotel-Kreuz"

## 10. - Menü

( Saison )

Champignoncremesuppe



Schweinelendchen „Monte Cristo“  
dazu Spargel mit Sauce Bearnaise überbacken  
Kroketten  
gem. Beilagensalat



Rote Beeren-Grütze  
mit Vanillesauce

## 11. - Menü

Geflügelcremesuppe mit Currysahne



Baby-Roastbeef unter der Kräuterkruste  
auf Beaujolaisauce  
Marktgemüse und Kartoffel- Käse- Gratiné  
gem. Beilagensalat



Creme Caramel  
Fein garniert

## VEGETARISCH

### 12. - Menü

Tomatenmousse auf Basilikumsauce  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen



Kartoffel-Schmandsuppe  
mit Schnittlauch und Croûtons



Breite Bandnudeln in Rahm  
mit Pilzen und kleinem Gemüse



Rote Beeren-Grütze  
mit Vanillesauce

### 13. - Menü

Lauchtartelette  
mit gebratenen Pilzen an Feldsalat



Paprikaschaumsuppe  
mit Quarknocken



Ravioli mit Tomaten, Oliven,  
Brokkoli und Käse auf Kräutersauce



Auswahl von Sorbets mit Früchten

## 4 GANG - MENÜVORSCHLÄGE

### 14. - Menü

Variation von Fischen und Meeresfrüchten  
mit Zitronengrastörtchen



Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Sherry und Käsestange



Angus-Roastbeef - am Stück gebraten -  
mit Sauce Bearnaise  
gem. Beilagensalat



Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

### 15. - Menü

Pilzrahmsuppe



Parmaschinken m. Avocadafächer  
und Tomatengelee- würfel



Kalbsrücken auf Gorgonzolasauce  
mit feinen Basilikumnudeln



Heiße Himbeeren  
mit Vanille Eis und Sahne

## 16. - Menü

Forellencremesuppe



Waldfruchtsorbet mit Prosecco



Entenbrust rosa gebraten

Grüne Nudeln

Mandel - Brokkoli  
gem. Beilagensalat



Dessertvariationen  
„süße Überraschung“

## 17. - Menü

Hummersuppe "Kardinal"  
mit Cognacsahne



Feine Blattsalate  
mit geräucherten Entenbrustscheiben



Hirschkalbssteak  
Preiselbeerbirne und Nuss-Spätzle



Pfannkühle mit heißen Sauerkirschen

## 5 GANG - MENÜVORSCHLÄGE

### 18. - Menü

Carpaccio von Lachs und Seeteufel  
mit Limone und Kürbiskernöl mariniert



Frisch aufgeschlagene Korbelsuppe mit Käsetaler



Auberginentimbale  
mit Spinat -Tomatenfüllung



Rinderfilet auf ChiantisaUCE mit Flußkrebs  
buntes Marktgemüse und Ruccolanudeln



Mascaroneterrine mit gebackener Feige  
und Trüffelpraline

### 19. - Menü

Mousse von Hummer mit Zuckerschotensalat  
und Jakobsmuschel-Carpaccio



Champagnerschaumsuppe mit Kalbsbriesröschen



Rosa Meerbarbe in der Norialge auf dreierlei Linsen  
mit schwarzer Oliven-Basilikumbutter



Barbarie-Entenbrust "Setzuan" auf asiatischem Gemüse  
mit Honig-ChillisaUCE und Sesamnudeln



Karamelierte Apfelspalten  
mit Safran-Grand Marnier-Flan

## 20. - Menü

Salat von gegrillten Gemüsen  
mit mariniertem Lammfilet  
und Tzatzikireis



Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Ochsenschwanzravioli



Lasagne von Zander und Lachs  
auf Safransauce mit Gemüseperlen



Geschmorte Wachtel  $\frac{1}{2}$   
auf Portweinglace  
Maisküchlein und lila Kartoffel-Trüffelpüree



Charlotte von Pattaya Mango  
mit weißem Espressotürmchen  
und Lavendelhonigparfait

## 6 GANG - MENÜVORSCHLÄGE

### 21. - Menü

Geflügelterrinen mit Kräutergelee  
an Birnen-Gorgonzolacreme



Zuckerschotensuppe  
mit gebackener Felsenauster



Gegrillter Loup de Mer  
mit Cocktailtomaten und Thai Basilikum  
auf Vanille-Balsamiosauce



Clementinensorbet  
mit Campari



Kalbsrücken auf Shii Take-Pilzsauce  
Minimöhren mit Ahornsirup  
und Polenta-Trüffelplätzchen



Dessertvariationen  
„Hotel Kreuz“

## 22. - Menü

Feine Blattsalate  
in Preiselbeer-Vinaigrette  
mit lauwarmen Entenbrustscheiben



Tomatenessenz  
mit Estragonmaultaschen



Terrine von Zander und Hummer  
in Mangoldmantel  
und Frankenweinsauce



Holunderblütensorbet  
mit glasierten Apfelspalten



Kotelette und Medaillon vom Lamm  
mit Auberginenkompo tt und karamelisiertem Knoblauch  
an Dijon-Senfsauce  
mit Rosmarin-Kartoffelstrudel



Blätterteigbirne  
mit weißem Schokoladeneis

## 7 GANG - MENÜVORSCHLÄGE

### 23. - Menü

Terrine von der Bachforelle  
mit Brunnenkresse mousse



Hummersuppe  
mit gebackenen Meeresfrüchten



Ochsenschwanzcannelloni  
auf geschmolzenen Zwergtomaten



Champagnersorbet  
mit Cassislikör in der Hippenschale



Kalbsfilet auf Jakobsmuschel  
mit beurre blanc  
Spargelspitzen und Kartoffelsoufflé



Espresso halbgefrorenes im Dobosmantel  
mit Baumkuchencrème



Ziegenkäse in Pottasche  
mit Feigensalat

## 24. - Menü

Variationen vom Spargel  
mit Lachscarpaccio



Basilikumschaumsuppe  
mit Tomatenstrudel



Entenbrustscheiben  
mit glasierten Feigen



Ananassorbet  
mit gerösteten Pinienkernen



Rehmedaillons in der Gewürzkruste  
mit Lavendelhollandaise  
Walnuß-Sellerie-Püree und Mohnnudeln



Feines von der Schokolade  
mit Kaffeebohnschaum und gebratener Birne



Auswahl von Rohmilchkäsen  
mit Traubenbrot

## FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT KREUZ MENUE SPEZIAL

Festtagssuppe

Grießklößchen, Markklößchen, Eierstich, Maultaschen



Hausgemachte Fleischpastete  
mit Sauce Camberland  
an Salatbuket



Schweinefilet am Stck gebraten  
mit Pilz- oder Kräuterfüllung, o. Blätterteigmantel  
Gemüsegarnitur,  
2 verschiedenen Saucen :  
z.B., Pfeffersauce, Pilzrahmsauce  
dazu auf Platte  
reichlich Hausgemachte Butterspätzle,  
Kartoffelgratinee,  
Gemüse der Saison



Mousse an Chocolat noir



# Kalt-warmes Büffet

ab 50 Personen

Rustikale Platte

Salamiplatte

Schinken- und Bratenplatte

Käseplatte

Fischplatte

Gebratene Hähnchenkeulen (kalt)

Pikante Partyfrikadellen und Partyschnitzel

2 Soßen auf Mayonnaise-Basis

Gefüllte Tomaten

Tomaten- Mozzarellaplatte

Anti Pasti Platte

5 Salate nach Wahl

Schinkenhörnchen

Partywecken und verschiedenes Brot

Gemischter Braten (Rind, Schwein, Pute)

Spätzle

Kartoffelgratin

Gemüse

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

Obstsalat mit Sahne

Büffetdeko inklusive

Buffet I  
**Rustikales Buffet**  
( ab 20 Personen )

Upländer Landterrine, Bratwurstsülze

Geflügelparfait mit Pilzen, Geräucherte Poulardenbrust

Tatar - angemacht –

Auswahl von Waldecker Wurst- und Schinkenspezialitäten

Wurstsalat, Nudelsalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat

Eingelegte Kürbisse, Mixed Pickles, Silberzwiebeln

Verschiedene Salate und Dressings

Brotauswahl vom Hausbäcker und Butter



Steckrübensuppe



Krautwickel in Kümmelsauce

Gegrillte Schweinehaxen mit Kartoffelsalat

Frisch gekochter Schinken aus dem Lorbeersud



Käse vom Brett

Gewürzkuchen mit warmer Vanillesauce

Eisgugelhupf mit Himbeermark

Buffet II  
**Kreuz-Buffer**  
( ab 25 Personen )

Kalbfleischpastete mit Gemüse  
Schollentimbale mit Lachsschaum gefüllt  
Kalbszunge in Tomatenvinaigrette mit Gartenkresse  
Melone mit Parmaschinken  
Rosa gebratene Rehkeule mit Cassissauce  
Poularde mit Früchten garniert  
Schweinefilet mit Feigen  
Gebeizter Lachs mit einer Senf -Dill-Sauce  
Roastbeef rosa gebraten  
Grönland-Garnelen



Fischsalat, Fenchelsalat, frische Blattsalate der Saison  
verschiedene Dressings  
Brotauswahl vom Hausbäcker und Butter



Champignoncrèmesuppe



Hochrippe - rosa gebraten -  
mit gratinierten Kartoffeln



Käsesorten aus Frankreich

Schwarzes und weißes Schokoladenmousse  
Aprikosen in Champagnergelée  
frischer Obstsalat

Buffet III  
**Südländisches Buffet**  
( ab 25 Personen )

Terrine von Edelfischen, Zanderterrine mit Räucheraal  
Gefüllte Lachsforelle, Mediterrane Meeresfrüchteterrine  
Gefüllte Sardinen, Salat von Meeresfrüchten  
Gebeizter und geräucherter Lachs, Geräucherter Heilbutt  
Vitello tonato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce -  
Rotweinzwiebeln, marinierte Paprika, süß-sauer eingelegte Steinpilze  
Geflügelparfait mit Pilzen, Roastbeef rosa gebraten  
Kalbfleischpastete mit Artischocken, Entengalantine mit Zwergorangen  
Medaillons mit Lebermousse und Früchten garniert  
Tomatensalat mit Mozzarella, Thunfischsalat, Muschelsalat,  
Italienischer Bauernsalat, Salat von frischem Tintenfisch, Brokkolisalat  
Bohnensalat, Zucchini-salat, Paprikasalat  
Blattsalate mit dreierlei Dressing



Italienische Zwiebelsuppe  
Pilzrahmsuppe



Paella  
Huhn mit Salbei  
Spanferkelkeule mit Feigensenfsauce  
Steinbeißer mit Tomaten -Basilikumsauce  
Schwenkgemüse, Kohlrabi in Rahm, Speckbohnen,  
Spaghetti mit Knoblauch und Parmesan  
Kartoffel-Pilzgratin mit Rosmarin



Weinschaum mit Früchten, Bayerische Crèmes  
Schokoladenmousse, Tiramisu, Früchtetartelettes  
Panna Cotta mit Amarettini  
Käsebrett mit Brotauswahl

## BEILAGEN

- hausgemachte Butterspätzle
- Nudeln
- Reis
- Pommes Frites
- Kroketten
- Kartoffelgratiné
- Wildreis
- Semmelknödel
- Kartoffeln
- Maccaire Kartoffeln
- Serviettenknödel

## FLEISCH & BEILAGEN AUF PLATTEN ???

- **Gemüseplatten**  
nach Saison mit Sauce Hollandaise

Gerne servieren wir Ihnen auch Beilagen & Fleisch auf Platten  
... fragen Sie unser Personal

"klein, fein, lecker und handlich - die Häppchen für Zwischendurch!"

## FINGERFOOD

Kleine Nürnberger Würstchen

Vegetarischer Broccoli-Käsesnack, frittiert

Hähnchenbrust – Medaillons im Knuspermantel m. Currydipp

Mozzarella - Sticks, gebacken

Feuer-Chilischoten m. Frischkäse gefüllt, gebacken

Mettfleisch-Bällchen m. Barbecuesoße

Quiche Lorraine

Königscrevettenspieße in Knoblauchbutter gebraten

Garnelen im Knusperteig gebacken (3 Stück)

...und falls es mal etwas länger gehen sollte !

## MITTERNACHTS - IMBISS

Butterlaugenstange

Gespickte Käsewürfel m. Trauben  
u. Baguette-Brot

Warmes Baguette - Brot  
m. Knoblauchbutter

Hausgemachte Gulaschsuppe  
u. Baguette-Brot

Kartoffelrahmsuppe m. 2 Wienerle  
u. Baguette-Brot

Käsebrett m. Trauben, Butter  
u. Baguette-Brot

Herzhaftes Vesperbrett m. Landjäger,  
Schwarzwälder Schinken, Salami, u. Käse garniert, dazu  
Senf, Meerrettich u. Baguette-Brot



## Auszug aus unserer Weinkarte (offene Weine)

### WEISSWEIN - OFFEN

Jechtinger Müller Thurgau Qualitätswein (Baden)  
Chardonnay - Vin de Pays d'Oc Französ. Landw. trocken  
Auggener Schäf „Gutedel“ Qualitätswein (Baden) trocken  
Jechtinger Grauer Burgunder Qualitätswein (Baden) tr.  
Durbacher Schloß Staufenberg Riesling, Qualitätswein  
(Baden) trocken, Weingut des Markgrafen von Baden  
Pinot Grigio Chardonnay Del Veneto

### WEISSHERBST – OFFEN

Munzinger Attilafelsen Spätburg. Qualitätswein (Baden)  
Jechtinger Spätburgunder, Qualitätswein (Baden)  
Bercher's Spätburgunder, Qualitätswein (Baden) trocken

### ROTWEIN – OFFEN

Uhlbacher Weinsteige Trollinger, Qualitätswein trocken  
Heilbronner Stiftsberg Schwarzriesling, Qualitätswein  
(Württemberg) Weingut Albrecht-Kiessling  
Heilbronner Stiftsberg Trollinger, Qualitätswein  
(Württemberg), Weingut Albrecht-Kiessling  
Bischoffinger Spätburgunder Qualitätswein (Baden)  
Bercher' Spätburgunder, Qualitätswein trocken (Baden)  
Merlot del Veneto



## Auszug aus unserer Weinkarte (Flaschenweine)

### FLASCHENWEIN – WEISS DEUTSCHLAND

Jechtinger Steingrube Weißer Burgunder Kabinett (Baden)	0,75 L
Bercher's Weißer Burgunder Qualitätswein (Baden) trocken	0,75 L
Bercher's Grauer Burgunder Qualitätswein (Baden) trocken	0,75 L

### INTERNATIONAL

Château Haut Rian - Entre deux Mers Bordeaux AC - Frankreich	0,75 L
Roero Arneis Az.-Agr. Marolo Piemont - Italien	0,75 L
Excelsior Chardonnay South Africa	0,75 L
Meranee Moulin de Gassac Chardonnay - Frankreich	0,75 L
Excelsior Sauvignon-Blanc – South Afrika	0,75 L
Gavi DOCG Michele Chiarlo Piemont - Italien	0,75 L
Chablis 1 <sup>er</sup> cru Beauroy Jacques Arnoul - Frankreich	0,75 L

### FLASCHENWEIN - WEISSHERBST DEUTSCHLAND

Jechtinger Steingrube Spätburgunder Kabinett (Baden)	0,75 L
Bercher's Spätburgunder Qualitätswein (Baden) trocken	0,75 L
Meersburger Spätburgunder Qualitätswein	0,75 L
Cuvée Rose Qualitätswein trocken	0,75 L

## INTERNATIONAL

Castel del Monte Rosato DOC Torrevento (Apulien) - Italien	0,75 L
Domaine Castell Reyonard Bandol Rosé - Frankreich	0,75 L

## FLASCHENWEIN - ROT DEUTSCHLAND

Samtrot „Flora“ Qualitätswein (Württemberg) Bottwartal Kellerei	0,75 L
Lemberger mit Trollinger Kabinet	0,75 L
Birnauer Kirchhalde, Spätburgunder Qualitätswein (Baden) Weingut des Markgrafen von Baden	0,75 L
Bercher's Spätburgunder Qualitätswein (Baden) trocken	0,75 L

## INTERNATIONAL

Sardasol Tempranillo Merlot Bodegas Virgen Navarra - Spanien	0,75 L
Les Hauts de Gelane Bordeaux AC - Frankreich	0,75 L
Chianti Colli Fiorentini DOCG Villa Marcialla (Toscana) - Italien	0,75 L
Chateau Tour Negrier MEDOC Cru Bourgeois - Frankreich	0,75 L
Chateau Mazeures Pomerol AC - Frankreich	0,75 L

...abschließend noch einige allgemeine Informationen, Fragen & Antworten!

## ALLGEMEINES

Zu Ihrer Festlichkeit können Sie gerne eigenen Kuchen anbieten!  
Wir berechnen Ihnen lediglich einen Gedeckpreis von 0,99 Euro pro Person.



Werden beispielsweise auch Kinder bei Ihrem Anlass anwesend sein,  
erhalten Sie unsere gestaffelten Kinder-Rabatte.

Kinder zwischen 3 u. 6 Jahre erhalten eine Ermäßigung von 2/3  
Kinder zwischen 6 u. 10 Jahren erhalten eine Ermäßigung von 1/3



Wünschen Sie zu Ihrem Anlass eine besondere Atmosphäre?  
z.B. freundlich hell, schrill u. bunt oder romantisch, etc.  
Haben Sie zudem noch einen besonderen Tisch-Dekorationswunsch?  
z.B. Gestecke, Kränze, Sträuße, etc.



Für diese Zwecke stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten selbstverständlich zur freien Gestaltung  
offen.

Sie können jedoch auch unseren professionellen Dekorations-Service in Anspruch nehmen.  
Darin enthalten sind unter anderem grafische  
Gestaltung & Druck Ihrer Einladungen, Tischkärtchen, etc.



"Einzig die Realisierung ihrer Vorstellungen, lässt den Anlass unvergesslich bleiben!"



Selbstverständlich können Sie Ihren Gästen auch unsere Hotelzimmer anbieten.  
Erfragen Sie bitte Kapazitäten & Konditionen parallel zu Ihrem Terminwunsch!



Die Saalmiete inklusive Nebenkosten beträgt pauschal 129,00 Euro pro Abend.  
(inkl. Konzessionierung des Saales)



Bei "musikalischer" Untermalung Ihrer Festlichkeit, berechnen wir Ihnen eine GEMA-  
Gebührenpauschale in Höhe von 59,- Euro pro Abend.



Bei weiteren Fragen, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung!



Wir freuen uns darauf, Sie als Gastgeber,  
in unserem Hause begrüßen zu dürfen!



Familie Vukas

