

*Sehr geehrte Interessenten,
liebe Gäste,*

unsere Menü-Vorschläge sind für Tagungssessen, Bankette und Festlichkeiten jeglicher Art geeignet.

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass ein Austausch einzelner Speisen innerhalb der Menüs eine Abänderung des Menüpreises bedingen kann.

Zur Optimierung unserer Planung bitten wir Sie bereits bei Festlegung des Menüs die zu erwartende Gästezahl anzugeben. Die endgültige Personenzahl benötigen wir spätestens 2 Tage vor Beginn der Veranstaltung. Bei weniger als 20 Gästen behalten wir uns eine Preiserhöhung vor.

Neben der Möglichkeit Ihre Veranstaltung in den Räumen unseres Hotels zu veranstalten, steht Ihnen unser Partyservice für die Lieferung von Festessen, kalten Buffets, „Flying Buffets“ und Speisen jeglicher Art außer Haus zur Verfügung.

Unser Personal sorgt vor Ort für einen reibungslosen Ablauf und fügt sich professionell und angenehm freundlich in den Verlauf Ihrer Veranstaltung ein.

Wenn Sie es wünschen, übernehmen wir gerne für Sie die komplette Organisation und Ausstattung Ihrer Veranstaltung: Von „A“ wie Aperitif bis „Z“ wie Zelt.

Zu unseren kulinarischen Köstlichkeiten empfehlen wir Ihnen neben internationalen Weinen und Spirituosen auch die außergewöhnlichen Frankenweine der Staatlichen Hofkellerei Würzburg.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung in Organisation und Umsetzung unterschiedlichster Veranstaltungen.

Nennen Sie uns Ihre Wünsche für Ihr Event, wir gestalten für Sie ein individuelles Angebot.

Feiern auch Sie mit uns Feste die begeistern!

***Ihre Familie Vogelsang
& Team***



Gedankenstütze zur Durchführung Ihrer Festlichkeiten & Veranstaltungen:

- Datum
- Uhrzeit, Zeitablauf
- Ort
- Personenzahl Erwachsene
- Personenzahl Kinder
- Einladungsliste
- Einladungskarte
- Rückantwort
- Anfahrt Bus
- Anfahrt Taxi
- Anfahrt Individuell
- Einlasskontrolle
- Garderobenabgabe
- Sicherheitsbeauftragter
- Aperitif
- Essen: Menü
- Essen: Buffet
- Essen: Snacks
- Essen: Imbiss
- Getränke alkoholisch
- Getränke alkoholfrei
- Kaffee
- Tee
- Spirituosen
- Tabakwaren
- Dekoration: Blumen
- Dekoration: Kerzen
- Dekoration: Servietten
- Menükarte
- Tischkärtchen
- Veranstaltungsraum
- Tischstellung
- Tischordnung
- Orchester
- Darbietungen
- Musik(anlage)
- Gema
- Sperrstunde
- Konferenztechnik
- Telefon
- Blöcke
- Bleistifte
- Gästebuch
- Geschenktisch
- Fotograf
- Unterkunft
- Gastgeschenke
- Gute Laune

1	Shrimpsalat mit Apfelstücken, Ananas und frischen Pilzen dazu Butter und Franzosenbrot	€ 6,70
2	Hausgemachte Wildpastete mit Waldorfsalat Sauce Cumberland, Butter und Vollkornbaguette	€ 6,70
3	Ausgesuchte Blattsalate an Balsamicodressing mit Shrimps, frischen Champignons und gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Salzbutter und Kornspitzbaguette	€ 6,70
4	Geflügelcocktail in leichter Currycreme mit frischen Früchten, Champignons und Weißbrot	€ 5,70
5	Matjesröllchen auf Apfelscheibe mit Preiselbeersahnemeerrettich und Bauernbrot	€ 4,70
6	Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum an Olivenöl / Balsamicoessig, dazu Butter und Stangenweißbrot	€ 5,20
7	Saftige Ogen-Honigmelone mit zartem Rohschinken Butter und Stangenweißbrot	€ 6,20
8	Mild geräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich auf Zitronenscheibe, dazu Kaviar, Butter und Stangenweißbrot	€ 7,20
9	Forellmousse auf einem bunten Blattsalatbeet angerichtet und mit einer würzigen Schalotten-Senfmarinade nappiert	€ 7,30
10	Hausgebeizter Lachs an einem Rapunzel-Schwarzwurzel-Salatpotpourri, Stangenweißbrot	€ 7,60
11	Geflügellebermousse im Baumkuchenmantel und Portweingelee	€ 8,50
12	Lachscarpaccio mit feinstem Zitronen-Olivenöl mariniert, garniert mit frisch gehobeltem Parmesan	€ 7,90
13	Italienischer Vorspeisenteller mit gegrillten mediterranen Gemüsen, Kirschtomate mit Mozzarellaperlen, italienischer Salami, Oliven, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Auberginenröllchen mit Schafskäse, Butter und Ciabatta	€ 8,30

14	Gemüse- oder Fruchtkaltschale (saisonal)	€ 2,70
15	Saisonale Suppe (Spargelcreme, Kürbiscremesuppe mit Kernöl verfeinert, Bärlauchcremesuppe)	€ 2,70
16	Leberklößchensuppe mit Schwimmerle	€ 2,70
17	Retzbacher Kartoffelsuppe mit Brunnenkresse	€ 2,70
18	Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons	€ 2,70
19	Fränkische Festtagsuppe mit Flädle, Grieß- und Leberklößchen	€ 2,90
20	Scheurebenrahmsuppe mit Zimtcroustons	€ 2,70
21	Kräftige Wildkraftbrühe	€ 2,90
22	Fränkische Meerrettichsamtuppe mit Klößchen von der geräucherten Steigerwaldforelle	€ 2,90
23	Hühnerkraftbrühe mit feinen Nudeln und Gemüsestreifen	€ 2,70
24	Forellencremesuppe mit Krusteln	€ 4,50
25	Minestrone, Italienische Gemüsesuppe	€ 3,00
26	Fränkisches Kräuterrahmsüppchen mit Lachsmousseklößchen	€ 3,40
27	Tomatenessenz mit Quarknocken und frischem Basilikum	€ 3,40
28	Apfelcremesuppe mit Scheiben von der geräucherten Entenbrust	€ 4,20
29	Waldschwammerlsuppe mit kleinen Kräutersemmelknödeln	€ 3,90
30	Pichelsteiner Gemüse Eintopf mit gekochtem Rindfleisch	€ 7,50
31	Irish Stew mit viel Bohnen, Kartoffeln und Lamm	€ 6,80
32	Linseneintopf mit geräuchertem Bauchfleisch	€ 5,00
33	Grünkohleintopf mit Blutwurstbällchen	€ 6,00
34	Feurige Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	€ 5,80

35	Saisonelle Quiche (Kuchen) an Kräuterschaum	€ 4,40
36	Gegrillte Riesengarnelen an Knoblauchrahmnudeln	€ 9,30
37	Wachtelbrüstchen am Spieß mit Dörrpflaume und Geflügelleber auf Gemüsereis	€ 7,50
38	Zanderfilet natur gebraten auf Kräutersahnesauce dazu Sesamnudeln	€ 8,70
39	Medaillon vom frischen Lachs in Krebsrahmsauce mit Broccoliröschen und Reistimbale	€ 8,70
40	Rindfleisch mit Meerrettichsauce Preiselbeeren, Gurkenfächer und Weißbrot	€ 6,80
41	Zart rosa gebratenes Hasenrückenfilet in Tranchen geschnitten, auf einem Nudelnest angerichtet und mit einer feinen Preiselbeersahnesauce nappiert	€ 8,50
42	Steinpilztiramisu mit Madeiragelee im Kressebeet, dazu Stangenweißbrot	€ 7,80
43	Filets von der Entenbrust an Pflaumenjus mit Kartoffel-Spinatgratin	€ 8,70
44	Filet vom Lachs in Sesamkruste gebraten auf Lauchnudelbeet mit Safransauce nappiert	€ 7,80
45	Roter Meerbarbenspieß auf Safranrisotto mit Balsamicoreduktion	€ 7,60
46	Königinpastetchen mit Kalbs-Ragout-Fin, Zitronenschnitt und Sauce Hollandaise	€ 7,50

- | | | |
|----|---|---------|
| 47 | Saftiges Putensteak in der Eihülle gebraten
mit Tomatengemüse, frischen Champignons und Käse überbacken
dazu Salate der Saison | € 11,40 |
| 48 | Zartes Hähnchenbrustfilet im Sesammantel gebraten,
auf einer Sauce von Austernpilzen, Gemüsestreifen und frischen Kräutern
dazu Kartoffelkräpfle und gartenfrische Salate | € 11,40 |
| 49 | Ofenfrische Putenbrust auf einer Sahnesauce mit Gemüsestreifen,
dazu halbwildes Reis und Salate vom Wochenmarkt | € 10,30 |
| 50 | Poulardenbrüstchen „Marco Polo“
mit Broccoli gefüllt, auf Gemüserahmnudeln
dazu Salate der Saison mit French Dressing | € 12,40 |
| 51 | Entenbrust vom Grill zart rosa gebraten an einer Orangenpfeffersauce
mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfelrotkraut | € 13,40 |
| 52 | Ofenfrische Gänsebrust
an Beifusssauce mit Kartoffelklößen, Apfelrotkraut und Schmorapfel | € 12,90 |
| 53 | Hähnchenbrust „Williams“ mit Waldpilz-Birnenaufgabe
auf Portweinrahm, dazu Mandelbällchen und gemischtem Salat | € 11,40 |
| 54 | Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce
mit Ananas und Langkornreis, dazu gartenfrische Salate | € 10,80 |
| 55 | Grill-Ente
Cross gebratenes Entenfleisch an Pflaumensauce mit Serviettenknödel | € 11,80 |
| 56 | Entenbrust zart rosa gebraten
an einer feinen Apfelrahmsauce mit Kartoffelröstis und Broccoliröschen | € 13,40 |
| 57 | Gänsekeule knusprig gebraten
an deftiger Sauce mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut | € 12,00 |

58	Medaillons vom Schweinefilet gebraten, mit grüner Pfefferrahmsauce, Serviettenknödel und Blattsalaten	€ 13,30
59	Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten auf einer Kräuterschaumsauce, mit Gemüwestreifen und frischen Pilzen, dazu hausgemachte Spätzle und Salate der Saison	€ 13,30
60	Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle an Rahmsauce, mit Schinken und Käse überbacken	€ 13,30
61	Medaillons vom Schweinerücken „Mailänder Art“ in der Parmesan - Ei - Hülle auf tomatisierten Tagliatelle	€ 12,90
62	Medaillons vom Schweinerücken im Mandelkleid gebraten, angerichtet auf einer Currysauce mit Früchten, dazu Butterreis und Salate	€ 12,20
63	Medaillons vom Schweinerücken „Allgäuer Art“ mit einer Käsecreme gefüllt, in der Ei Hülle gebraten, dazu reichen wir Schupfnudeln und gemischten Salat	€ 12,20
64	Schweinerücken am Stück gebraten an Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffelgratin und ausgesuchte Gemüse	€ 12,20
65	Schweinelendchen im Broccoli-Blätterteigmantel an Portweinschaumsauce und Mandelbällchen	€ 13,90
66	Ofenfrischer Schweinekammbraten mit Klößen und Rotkraut	€ 9,50
67	Kassler Braten mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	€ 9,50
68	Ofenfrischer Grillschinken mit Apfelsahnemeerrettich dazu Kartoffel-, Kraut-, Gurken- und Tomatensalat; Brotauswahl	€ 10,90
69	Medaillons von der Schweinelende an einer Pflaumensauce serviert dazu hausgemachte Kartoffelröstis und Broccoliroschen	€ 13,30
70	Schweinelende im Wirsingmantel zart rosa gebraten, an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle	€ 13,00
71	Schweinemedallions in einer Kräuterkruste gebraten mit Tomaten-Kräuter-Hollandaise nappiert, dazu Kroketten und Salat	€ 13,30
72	Schweinelendenspieß auf Kartoffelgeröstel mit Rotweinjus, dazu Salat	€ 13,30

Schweinekrustenbraten, Spießbraten, Leberkäse, Spanferkel am Stück auf Anfrage

73	Winzerbraten „Vogelsang“ Rindfleisch in einer kräftigen Rotweinsauce gegart, mit Speckkrusteln, frischen Champignons und Sauerrahm garniert, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 11,10
74	Pikant gekochtes Rinderragout mit frischen Champignons, abgeschmelzten Nudeln und gartenfrischen Salaten	€ 11,60
75	Kalbsteak „Lady Morgan“ mit Grilltomate, Champignons a la Crème, Sauce Bearnaise, Bohnenbündchen und Kartoffelspalten	€ 15,90
76	Medaillons vom Kalbsfilet auf Steinpilzen in Rahm, dazu feine Bandnudeln und Gurkensalat in Dillrahm (saisonal)	(Tagespreis)
77	Ossobucco Kalbshaxenscheiben in Tomatengemüsesauce, dazu Tagliatelle	€ 13,20
78	Medaillons vom Kalbsrücken „Feinschmecker Art“ mit Williamsbirne, Preiselbeeren und Gorgonzola überbacken, dazu Schmelznudeln	€ 15,90
79	Zarter Kalbsrücken, rosa gebraten, mit Demiglace, Kräuterknödel und Gemüsebukett	€ 15,90
80	Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren	€ 12,90
81	Saftige Rindsroulade in kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Gemüsebukett	€ 11,40
82	Kalbsrahmgernetzeltes mit hausgemachten Spätzle und Salaten der Saison	€ 12,90
83	Kalbsmedaillon „Provenzal“ vom Kalbsrücken, Sauce von frischen Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfeln, dazu gebratene Polentaschnitten	€ 16,70
84	Scheiben von der Kalbshaxe mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln	€ 13,20
85	Saltimbocca Kleine Kalbsschnitzelchen, kurz gebraten, mit Parmaschinken und Salbeiblatt, dazu Basilikum-Gnocchi	€ 13,40
85a	Geschmorte Kalbsschulter an Kräuterschaumsauce mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle, dazu ein kleiner gemischter Salat	€ 12,60

86	Zarter Hirschkalbsbraten an Wacholderrahmsauce mit Butterpilzen in Rahm, dazu Kartoffelklöße und Rotkraut	€ 12,20
87	Hirschmedaillons in einer Calvadosrahmsauce mit Apfelspalten, dazu Kartoffelpuffer und Broccoligemüse	€ 15,30
88	Rosa gebratener Rehrücken mit warmen Birnenstücken garniert, dazu gefüllte Kartoffelschiffchen und Ruccolasalat mit Walnussstücken	(Tagespreis)
89	Geschmorte Lammkeule in Thymianjus mit Würfelkartoffeln und Ratatouille	€ 11,20
90	Lammrückenfilet im Kräutermantel gebraten, angerichtet auf einer Thymianjus, dazu Bohnenbündchen, Grilltomate und Maccairékartoffeln	€ 14,20
91	Wildgulasch in Orangensauce mit Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und ausgesuchten Gemüsen	€ 11,60
92	Geschmorter Rehbraten in Wacholderrahm mit Haselnussspätzle, Preiselbeeren und Burgunderrotkohl	€12,90
93	Wildschweinbraten mit feiner Bratenjus, Kartoffelklößen und Blaukraut	€ 11,60
94	Wildhasenkeule an deftiger Rotweinsauce mit Karoffelklößen und Apfelrotkraut	€ 12,40
95	Hasenrückenfilets zart rosa gebraten auf einem Beet aus hausgemachten Haselnuss-Eierspätzle mit einer feinen Hiffensauce nappiert, dazu Speckrosenkohl	€ 14,10
96	Kleine Hirschsteaks zart gebraten mit frischen Pfifferlingen belegt, nappiert mit einer Wild-Johannisbeerenjus und Kartoffelröstis	€ 14,30
97	Currylammhaxe, exotisch mariniert mit Honig, Curry und Rosmarin auf Aprikosen-Schmorgemüse und Curry Stampfkartoffeln	€ 11,60
98	Fein gefüllter Lammkeulenbraten an einer kräftigen Rotweinjus dazu Semmelknödel und marktfrischer, saisonaler Blattsalat	€ 12,30
99	Lammrückenmedaillons vom Grill an einer Sauce mit Aromen von frischem Rosmarin und Salbei mit gegrillten Auberginenscheiben und Rissolékartoffeln	€ 14,30

100	Medaillon vom Lachs in der Weißbrotkrume gebraten, angerichtet auf einer Kräuterschaumsauce, dazu Reistimbale und Salate vom Wochenmarkt	€ 13,40
101	Zanderfilet auf Krebsrahmsauce mit einem Ragout von Meeresfrüchten dazu Gemüsetörtchen und halbwildem Reis	€ 14,40
102	Schollenfilets in der Eihülle gebraten, auf Gemüserahmnudeln, dazu Salat	€ 12,40
103	Seezungenröllchen mit Lachsmousse gefüllt, an Kerbelrahm und Duftreis	€ 14,40
104	Pochiertes Dorschfilet mit Senfsauce, Butterkartoffeln und Blattspinat	€ 13,40
105	Lachscannelloni im Nudelteig, auf Safranschaum, dazu buntes Gemüse	€ 12,40
106	Fünf gebratene Riesengarnelen auf Knoblauch Kräuterschaum mit Tagliatelle und Broccoliröschen	€ 18,00
107	Wallerfilet im Wurzelsud mit Sahnemeerrettich dazu Butterkartoffeln und Blattsalate	€ 12,40
108	Dialog von Zander, Lachs und Heilbutt im Blätterteignetz, auf Sherryschaum, dazu Blattspinat und Butterreis	€ 15,50
109	Gebratenes Victoriabarschfilet an Paprikamark, dazu Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	€ 13,40
110	Zanderfilet an Traubensilvanersauce mit Salzkartoffeln und marktfrischen Blattsalaten	€ 14,30
111	Rote Meerbarbe am Spieß mit Limetten auf Knoblauchnudeln	€ 13,40
112	Lachslasagne mit Zitronen - Blattspinat an Tomatensauce mit Salat der Saison	€ 11,20
113	Seelachsfilet gebacken mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salat der Saison oder mit Kartoffelsalat und Salat der Saison	€ 9,90

Lebendfrische Forellen-, Karpfen- und Wallerfilets auf Anfrage.

114	Gugelhupf vom geeisten Spekulatiusmousse mit Beerenragout	€ 4,80
115	Grießflammerie an Himbeermark, Sahne und Dekor	€ 3,70
116	Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,30
117	Oma Vogelsang's Weincreme, mit in Kirschwasser getränkten Biskuitwürfeln, Sahne und Gebäck	€ 4,50
118	Biskuitroulade mit Walnusseis gefüllt Fruchtsauce, Sahne und Dekor	€ 4,90
119	Dialog von dunklem und hellem Mousse au Chocolat, fein garniert mit frischen Früchten	€ 5,20
120	Rote Grütze mit vielen Früchten und Vanillesauce	€ 3,40
121	Frischer Obstsalat mit Grand Marnier	€ 4,90
122	Kirschenmichl mit Vanillesauce	€ 4,50
123	Reis Trautmannsdorf mit Früchten, Sahne und Dekor	€ 3,90
124	Tiramisu (Mascaponecreme mit getränktem Biskuit)	€ 4,90
125	Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne und Dekor	€ 4,90
126	Apfelkräpfle in Zimtzucker mit Vanilleeis	€ 4,50
127	Eierpfannkühle mit einer fränkischen Zwetschgensahne, Vanilleeis und Dekor	€ 4,80
128	Bayerische Creme „Schoko Vanille“ auf Himbeermark	€ 4,30
129	Moccaparfait mit warmen Sauerkirschen, Sahne und Gebäck	€ 4,80
130	Eisbombe mit frischen Früchten in Grand Marnier, Sahne und Dekor	€ 4,80
131	Frische Feigen in Pernodsahne mit Walnusseis, Sahne, Feingebäck	€ 5,10
132	Gourmet- Dessertteller mit frischen Früchten, Mousse au Chocolat, Sorbet, Parfait, Petit Four, Sahne und Dekor	€ 7,10
133	Buntes Eisbuffet mit Feuerzauber	€ 7,40
134	Gebackene Grießklößchen auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott (saisonal)	€ 4,40
135	Feinstes Joghurtmousse auf Vanille-Birnen-Kompott	€ 4,80
136	Creme Bruleé	€ 5,50

Schokoladenbrunnen mit Früchtespießen in unterschiedlichen Größen auf Anfrage.

Fränkische Brotsuppe

Knusprig gebratene Kalbshaxe
mit Kartoffelsalat und Salaten der Saison

Schokoladencreme
auf Williamssauce mit halber Birne

Nr.137 - € 18,10

Scheurebenrahmsüpple mit Zimtroutons

Hirschragout in einer Nussrahmsauce mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und Salaten vom Wochenmarkt

Eierpfannkühle
gefüllt mit einer Zwetschgensahne und Vanilleeis

Nr.138 - € 17,00

Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmerle

Saftiger Schweinekammbraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

Rotweincrème mit Sahne und Feingebäck

Nr. 139- € 16,30

Kräuterschaumsüppchen

Kalbsrahmbraten mit Gemüsestreifen,
dazu hausgemachte Spätzle und gemischte Salate

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen, Sahne und Dekor

Nr. 140 - € 18,50

Tomatencremesüpple mit frischem Rahm und Weißbrotroutons

Sauerbraten nach Großmutter's Art, dazu Kartoffelknödel und Salat der Saison

Walnusseis mit Sahne und Feingebäck

Nr. 141 - € 17,00

Fränkische Hochzeitssuppe mit Flädle, Grieß- und Leberklößchen
Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Stangenweißbrot
Hirschbraten in Wacholdersauce mit Waldpilzen in Rahm,
Preiselbeerbirne, Kartoffelklöße, Rotkraut und Salat
Bayerische Creme „Schoko-Vanille“ auf Himbeermark, Sahne und Dekor
Nr. 142 - € 24,70

Retzbacher Kartoffelsuppe mit Brunnenkresse
Ein „Blaues Zipfele“ mit Bauernbrot
Würzburger Spießbraten
mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß
Großmutter's Weincreme
mit in Kirschwasser getränkten Biskuitwürfeln
Nr.143 - € 21,70

Ausgesuchte Blattsalate an Balsamicodressing
mit Lachsroschen und frischen Pilzen, dazu Butter und Kornspitzbaguette
Geflügelessenz mit Butternockerln
Zarte Lendchen im Sesammantel gebraten mit einer Sauce von Austernpilzen
und frischen Kräutern, dazu kleine Röstis, Blumenkohl und Broccoligemüse
Haselnusscreme mit Moccasabayon, Sahne und Dekor
Nr.144 - € 26,30

Scheurebenrahmsuppe mit Zimtroutons
Gefüllte Poulardenbrüstchen auf Gemüserahmnudeln
Lammrückenfilet rosa gebraten im Kräutermantel auf Thymianjus
mit Speckböhnchen und Kartoffelplätzchen
Schokoladencreme mit Quark-Kirscheis
im Mandelkleid auf Williamssauce, fein garniert
Nr.145 - € 26,30

Entengalantine mit Pflaumensauce
an kleinem marinierten Salatstrauß, Butter und fränkisches Gebinde
Kalbsschwanzessenz mit bunten Grießnockerln
Lachsschnittchen pochiert an Kresseschaum, dazu Blätterteigfleuron
Sorbet vom Marc de Champagne
Hirschsteak unter einer Waldpilzkruste mit Cranberries und Äpfeln, dazu Schupfnudeln
Gourmet Dessertteller
mit frischen Früchten, Mousse au Chocolat, zweierlei Parfaits, Petit Four, Sahne und Gebäck
Nr.146 - € 43,30

Terrine von Lachs und Zander mit kleinen marinierten Salaten
dazu Salzbutter und Vollkornbaguette
Fasanenessenz mit Pistazienklößchen
Königinpastetchen mit Kalbs-Ragout Fin mit Zitronenschnitt und Sauce Hollandaise
Sorbet von Passionsfrüchten
Rehrücken am Stück gebraten an Cassissauce mit gebackener Feige und hausgemachten Spätzle
Gourmet Dessertteller
mit frischen Früchten, Mousse au Chocolat und zweierlei Parfaits, Petit Four, Sahne und Gebäck
Nr.147 - € 43,30

Geflügelcocktail in leichter Curry-Joghurtsauce dazu Butter und Stangenweißbrot
Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestängle
Feines Ragout von Meeresfrüchten im Silbernapfchen mit Blätterteighaube
Basilikumsorbet
Scheiben vom Rinderfilet auf Portweinjus mit Gemüserahmnudeln, Salaten der Saison
Moccaparfait mit warmen Sauerkirschen, Sahne und Gebäck
Nr. 148 - € 43,30

Kalte Gerichte

Kaltes Rippchen mit Essiggemüse
Knusprige Hähnchenkeulen, fein garniert
Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebel-Gurken Vinaigrette
Gemischtes Schinkenbrett mit Mixed Pickles
Rhönjäger mit Apfeln, Zwiebelfladen vom Blech
Kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“
Fleischpflanzerl mit Senf - Dill Sauce und gefüllten Tomaten
Mild geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Pikanter fränkischer Wurstsalat
Kartoffel-, Kraut-, Gurken- und Tomatensalat
Gefüllte Eier auf Gemüsesalat, Griebenschmalz mit Zwiebele
Angemachter Camembert mit Salzgebäck
Brotkorb mit Partyrad, Stangenweißbrot,
Schwarz- und Vollkornbrot, Laugenbrezeln
Butter und Senf

Nachspeise

Großmutter's Weincreme mit in Kirschwasser getränkten Biskuitwürfeln
Kirschmichel mit Vanillesauce
Nr.149 - € 22,20

Passende warme Gerichte

Retzbacher Kartoffelsuppe mit Brunnenkresse
Blaue Zipfel im Wurzelsud
Ofenfrischer Grillschinken mit Apfelsahnemeerrettich
Nr. 149a – Aufpreis € 5,70

Kalte Vorspeisen

Schwarzwälder Rohschinken mit Melonenschiffchen
Zarte Hähnchenbrustfilets im Sesammantel gebraten
Gefüllte Eier „Russische Art“
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade und Mixed Pickles
Schweinerücken am Stück gebraten mit gefüllten Tomaten
Salat von Crevetten mit Apfel, Ananas und Champignons an Cocktailsauce
Gefüllte Poulardenbrüstchen mit Schinken und Broccoli
Räucherfischspezialitäten von Lachs, Forelle, Makrele und Heilbutt
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben
Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing
Brotkorb mit Partyrad, Franzosenbrot, Schwarz- und Vollkornbrot
Butter

Dessert

Bayrisch Creme „Schoko Vanille“ auf Himbeermark
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frisches Obst in der Etagère
Nr.150 - € 26,30

Passende warme Gerichte

Weinsuppe vom Retzbacher Silvaner
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce und hausgemachten Spätzle,
dazu ausgesuchte junge Gemüse
Nr.150a - Aufpreis € 7,90

Kalte Gerichte

Ganzer Rehrücken in der Karkasse an Waldorfsalat
Wildpastete mit Orangen - Preiselbeergelee
Gugelhupf von Räucherlachs
Garnierter Truthahn mit exotischen Früchten
Roastbeefröllchen mit Preiselbeersahne
Ganzer Salm „Bellevue“ mit Gemüse garniert
Kalbsrücken „Bristol“ mit gefüllten Artischockenböden
Feiner Salat von Riesengarnelen in Limonensauce
Medaillons von Barbarie - Entenbrust
Geflügelcocktail an leichtem Curry-Joghurt Dressing auf frischer Ananas
Ausgesuchte Käsesorten vom Rad mit Weintrauben
Großer gemischter Brotkorb mit Franzosenbrot, Partyrad, Laugenbrezeln,
Vollkorn - und Schwarzbrot, Knusperstangen und Butter

Dessert

Dessertbuffet
mit verschiedenen Cremes und Mousse
Rote Grütze,
Petit Four
Frisches Obst in der Etagère
Nr. 151 - € 42,30

Passende warme Gerichte

Wildkraftbrühe mit Wildbrätstrudel
Schweinefilet „Küchenmeister Art“,
an Portweinschaumsauce und hausgemachten Spätzle
Nr. 151a – Aufpreis € 17,60

Kalte Vorspeisen

Medaillons vom Hummer „Parisiene“
Ganzer Salm „Bellevue“
Gefüllte Eier mit russischem Sevruga Kaviar
Ganzer Rehrücken an Waldorfsalat mit Orangen-Preiselbeergelee
Räucherfischspezialitäten mit Dillsenf und Sahnemeerrettich
Frische Austern auf Scherbeneis
Eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Oliven und Tomaten mit Balsamicodressing
Internationale Käseauswahl vom Rad mit Weintrauben und Salzgebäck
Melonenschiffchen mit zartem Rohschinken
Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Knusperstangen, Brezeln,
Franzosenbrot und Butter

Warme Gerichte

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestängle
Seezungenröllchen mit Lachsmousse gefüllt an Krebsrahmsauce
mit Patnareis und Blätterteigfleuron
Barbarie - Entenbrust an Orangesauce mit hausgemachten Spätzle
Kalbssteak „Lady Morgan“
mit Grilltomate, Champignons á la Crème, Sauce Bernaise,
Bohnenbündchen und Kartoffelspalten

Dessert

Exotische Früchteplatte
Tiramisu und Mousse au Chocolat
Petit Fours
Ananas und Kokosnüsse mit verschiedenen Eissorten gefüllt
Charlotte Royal und Limonen-Joghurt Mousse
Nr.152 - € 73,20

Antipasti

Crostini zum Aperitif:

Geröstete Weißbrotscheiben mit Auberginenmousse und Tomatenwürfeln

Caprese: Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Vitello tonnato: Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Sardellencreme

Antipasti misti: In Olivenöl gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika, Rote Zwiebeln,

Champignons, Italienische Salami und Parmaschinken mit Honigmelone

Weißbrot, Ciabatta, Grissini und Butter

Primi

Orecchiette: Öhrchennudeln mit Sugo di Pomodoro und Basilikumpesto

Gnocchi alla boscaiola: Kartoffelbällchen mit Champignons und Speck

Insalata

Verschiedene Blattsalate mit Aceto Balsamico und Olivenöldressing

Secondi

Piccata milanaise: Medaillons vom Schweinrücken in der Parmesan Eihülle gebraten

Lachslasagne mit Zitronen-Blattspinat

Contorni

Patate al rosmarino – Rosmarinkartoffeln

Riso – Butterreis, Pasta- Farfalle

Dolci

Tiramisu, Panna Cotta

Macedonia di frutta – Obstsalat

Formaggio

Variationen verschiedener italienischer Rohmilchkäse
mit Olivenciabatta, Walnüssen, Akazienhonig, Pflaumenmus, Feigensenf und Butter

Nr. 153 - € 33,00

Kalte Gerichte

Tomatensalat mit fein gehackten Zwiebeln
Blattsalate mit Sonnenblumenkernen und frischen Champignons
Krautsalat, Kartoffelsalat, Reissalat mit bunten Paprika
Bunter Nudelsalat
Cocktail- und Frenchdressing, Vinaigrette
Gefüllte Eier auf Gemüsesalat
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamicodressing
Vegetarische Terrine
Waldorfsalat
mit Rahm verfeinerter Salat von Äpfeln, Sellerie und Walnüssen
Käse vom Brett mit Weintrauben
Großer Brotkorb mit Partysonne, Franzosenbrot, Laugenstangen
Vollkorn- und Schwarzbrot, Butter

Warme Gerichte

Saisonelle Gemüsesuppe
Lauchquiche
Gemüselasagne
Kartoffelhälften mit Gemüsequark gefüllt

Dessert

Reis Trautmannsdorf mit Himbeermark
Rote Grütze mit Vanillesauce
Nr.154- € 23,50

Vorspeisen

Enchiladas Mexicana mit dreierlei Füllung
Pava en Frio: Kalter Truthahn in Marinade
Torta de Elote (Maisauflauf)
Nachos mit Salsa de Avocado und / oder Salsa Mexicana

Salate

Ensalada César (Römischer Salat)
Eisbergsalat mit Parmesandressing und Knoblauchcroutons
Popa Vleja: Rindfleischsalat mit Tomaten und Avocado

Suppen

Sopa de Lima: Limettensuppe

Warme Gerichte

Chili con carne: Klein gewürfeltes Schweinefleisch in einer Chilisaucе (pikant)
Huachinago a la Naranja: Redsnapperfilet an Orangensauce
Pollo en Caca Huate: Huhn mit Erdnussauce

Beilagen

Polentaschnitten, Tacos, Tortillas

Dessert

Flan-Karamellpudding
Mousse de Tequila
Ananasscheiben mit Tequila mariniert
Maracuja Creme
Frisches Obst
Nr.155 - € 28,40

Vorspeisen

Variationen von Garnelenschwänzen mit vielerlei Saucen
Maah hoo: Fleischbällchen auf Ananas
Sarimi von Edelfischen mit Wasabisauce
Hausgemachtes Sushi mit Gemüse, Pilzen, Ei, Fisch und Shrimps
Pho-Pbia: Frühlingsröllchen mit Sojasauce
Geräucherte – gebeizte Entenbrust mit Ananas und grünem Pfeffer
Gemüsemikado mit Dip
Gewürzfleisch von Schwein und Lamm

Salate

Roter Linsensalat mit Marsala
Tomatensalat mit Minze, Okra in Joghurt
Gurkensalat mit Reissessig
Blattsalat mit Kräutersauce

Suppe

Tom Khaa Gai: Hühnersuppe mit Zitronengras

Hauptspeisen

Pikantes Schweinefleisch Kanton, Putenbrust „Süß-Sauer“
Plaah Nüng Manau: Butterfisch mit Limettensauce
Tempura von frischem Marktgemüse

Beilagen

Khao Suay: Thailändischer Duftreis, chinesische Nudeln

Dessert

Banane im Honig Reismantel, Reiskuchen mit Rosenwasser
Ananas-Ingwercreme, Frisches Obstarrangement
Nashikompott mit Vanilleeis

Nr.156 - € 33,00

Rotgelegter, Weißer Pressack
Selchfleisch, grobe Leberwurst und Emmentaler
dazu Essiggurke, Radieschen
Butter und Brot
Nr.157 - € 8,60

Rotgelegter, Weißer Pressack
Selchfleisch, grobe Leberwurst und Emmentaler
dazu Essiggurke, Radieschen und kalter Braten
Butter und Brot
Nr.158 - € 9,00

Rotgelegter, Weißer Pressack, Selchfleisch, grobe Leberwurst,
Emmentaler, dazu Essiggurke, Radieschen,
kalter Braten und Schwarzwälder Knochenschinken
Butter und Brot
Nr.159 - € 9,80

Rotgelegter, Weißer Pressack, Selchfleisch, grobe Leberwurst,
Emmentaler dazu Essiggurke, Radieschen, kalter Braten,
Schwarzwälder Knochenschinken, kaltes Geflügel und Weinbeißer
Butter und Brot
Nr.160 - € 10,90

Kalter Schweinekammbraten, Schinkenröllchen, ungarische Salami,
Tagespastete, hausgebeizter Graved Lachs, gefülltes Ei auf Gemüsesalat, Käserose
Butter und Brotauswahl
Nr.161 - € 11,90

Kalter Schweinekammbraten, Schinkenröllchen, Tagespastete,
Poulardenbrust, Original Bündnerfleisch, Waldorfsalat,
Sauce Cumberland, Käserose
Butter und Brotauswahl
Nr.162 - € 12,90

Roastbeef, Schwarzwälder Knochenschinken,
geräuchertes Forellenfilet, Poulardenbrust, Spargelsalat,
gefülltes Ei auf Gemüsesalat, Käserose
Butter und Brotauswahl
Nr.163 - € 14,00

Hummerkrabbenschwanz, Roastbeef, echter Räucherlachs,
Schinkenröllchen, Tagespastete, Waldorfsalat,
Sauce Cumberland, Bavaria blue
Butter und Brotauswahl
Nr.164 - € 15,30

Zarte Lendchen mit Lebermousse, Poulardenbrust im Sesammantel,
Roastbeefröllchen mit Spargel, pochiertes Lachs,
Schinkenröllchen mit Ananas, Tagespastete, Käserose
Butter und Brotauswahl
Nr.165 - € 16,00

Kalte Vorspeisen (im edlen Mini-Glas)

Kirschtomaten Mozzarella, Kräuterfrischkäse mit Gemüseмикado
Ogenmelone mit Parmaschinken
Mousse von Avocado mit Limone & Koriander
Riesengarnele mit Ingwer in Tomaten Sugo
Salat von der Maispoularde mit Cocktail Dip

Warme Gerichte (im Schälchen)

Pichelsteiner mit viel frischem Gemüse und Tafelspitz
Crevetten in Dillsahne und Reis, Gefüllte Maultaschen mit Tomatengemüse
Pochierte Lachsschnitte auf halbwildem Reis und Sauce Bearnaise
Sahnegeschnetztes von Pute oder Kalb mit hausgemachten Spätzle
Lauchkuchen mit Schaumsauce, Riesengarnelen auf Knoblauchrahmnudeln
Kleine grobe Bratwürstchen auf Weinsauerkraut, dazu Schwarzbrot
Kleine blaue Zipfel im Wurzelsud mit Schwarzbrot
Rahmkartoffelsuppe mit Brunnenkresse
Meatballs in Senfsauce, Zarte Hechtklößchen in Dillsauce
Rehragout mit hausgemachten Eierspätzle
Feine Tortellini in Sahnesauce, Rahmkartoffelsuppe mit Brunnenkresse
Bratwurst im Schlafrock

Dessertauswahl (im edlen Mini-Glas)

Creme und Gelee von Maracuja
Dunkles Schoko-Mousse mit Himbeerspiegel
Grütze von roten Beeren mit Bourbon Vanille Sauce
Gewürzananas auf Kokosnuss-Mousseline
Creme von Cassis mit gerösteten Pinienkernen
Weißes Schoko-Mousse mit Johannisbeere

Wir empfehlen eine Auswahl von 6-10 Gerichten.

Nr. 166 - Preis ab € 18,00

167	Tomate mit Mozzarella	€ 1,80
168	Bruschetta mit Basilikum	€ 1,80
169	Tomate mit Ei und frischem Pfeffer	€ 1,80
170	Edelsalami mit Paprika	€ 1,70
171	Kräuterfrischkäse mit Kräcker	€ 1,50
172	Französischer Brie mit Traube und Walnuss	€ 1,70
173	Gekochter Schinken mit Gürkchen	€ 1,70
174	Zarter Rohschinken mit Cornichon	€ 1,70
175	Schweinerücken mit Sahnemeerrettich	€ 1,70
176	Poulardenbrüstchen mit Schinken und Broccoli gefüllt	€ 2,00
177	Roastbeef rosa gebraten mit Mixed Pickles	€ 2,00
178	Gänsebrustscheiben geräuchert	€ 2,40
179	Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich	€ 2,40
180	Echter Räucherlachs mit Dill Senf Tunke	€ 2,40
181	Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill Senf Tunke	€ 2,40
182	Medaillon vom Schweinefilet mit Frischkäse	€ 2,20
183	Sushi mit Räucherfisch, Shrimps im Seetangmantel	€ 3,00
184	Lachsfarce	€ 1,50
185	Schinken - Käse / Käse	€ 1,40
186	Kirsch- oder Nussfüllung (süß)	€ 1,40

Warme Gerichte

Pichelsteiner mit viel frischem Gemüse und Tafelspitz
Crevetten in Dillsahne und Reis
Gefüllte Maultaschen mit Tomatengemüse
Pochierte Lachsschnitte auf halbwildem Reis und Sauce Bearnaise
Sahnegeschnetztes von Pute oder Kalb mit hausgemachten Spätzle
Lauchkuchen mit Schaumsauce, Riesengarnelen auf Knoblauchrahmnudeln
Kleine grobe Bratwürstchen auf Weinsauerkraut, dazu Schwarzbrot
Kleine blaue Zipfel im Wurzelsud mit Schwarzbrot
Rahmkartoffelsuppe mit Brunnenkresse
Meatballs in Senfsauce, Zarte Hechtklößchen in Dillsauce
Rehragout mit hausgemachten Eierspätzle
Feine Tortellini in Sahnesauce, Rahmkartoffelsuppe mit Brunnenkresse
Bratwurst im Schlafrock

Kalte Gerichte

Canapés und Sushi in verschiedenen Variationen
Shrimpsalat, Matjessalat, Geflügelsalat, Reissalat
Nudelsalat von italienischer Farfalle
Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und frischem Basilikum
Schinkenröllchen mit Spargel und einer Senfcreme gefüllt
Edelfischterrinen mit grüner Sauce, Mini- Wildpastete mit Orangen-Preiselbeergelee
In Olivenöl gebratene Auberginenscheiben mit Mozzarella gefüllt
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, Melonenschiffchen mit Rohschinken

Dessert

Bayerisch Creme „Schoko Vanille“ auf Himbeermark
Schokomuffins in der Papiermanschette
Petit fours in verschiedenen Variationen, Kleine Quarktörtchen mit Obst belegt
Süße Mini - Blätterteigtaschen, Charlotte royal mit Grand Marnier Sauce
Feiner Sahnequark mit Sauerkirschen

Bei einer Auswahl von 6 Gerichten

Nr. 187 - ca. € 22,00.

Getränke

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl der passenden Weine und Getränke behilflich. Selbstverständlich liefern wir Ihnen sämtliche Getränke auf Kommissionsbasis. Zurücknehmen können wir allerdings nur original verschlossene Flaschen.

Speisen

Sämtliche Speisenvorschläge sind so zusammengestellt, dass sie durch den Transport nicht leiden und am Veranstaltungsort dieselben Qualitätsansprüche erfüllen, wie wir sie auch in unserem Restaurant stellen. Auf Ihre individuellen Wünsche gehen wir gerne ein.

Personal (im Partyservice)

Gerne stellen wir Ihnen qualifiziertes Personal zur Betreuung Ihrer Gäste zur Verfügung. Personaleinsatzzeiten gelten jeweils ab Hotel bis Rückkunft am Hotel Vogelsang in Retzbach.

Servicekraft	pro angefangene Stunde	€ 21,50
Thekenkraft	pro angefangene Stunde	€ 21,50
Küchenhilfe	pro angefangene Stunde	€ 21,50
Koch	pro angefangene Stunde	€ 25,80
Serviceleitung	pro angefangene Stunde	€ 25,80

Personal (im Hotel)

Ab 1:00 Uhr berechnen wir für jede weitere Stunde einen Nachtzuschlag von € 15,00 pro Servicekraft.

Korkgeld (nur im Hotel): Für selbst angelieferten Wein berechnen wir € 6,00 pro Flasche

Kuchengedeck (nur im Hotel)

Wird der Kuchen vom Veranstalter gestellt, berechnen wir pro Gedeck € 2,00. Im Preis enthalten sind Teller, Servietten, eindecken, sowie aufschneiden und kühl stellen der Torten und Kuchen

Transport- und Lieferkosten (Partyservice)

Für die Anlieferung von Speisen, Getränken und Inventar berechnen wir pro Anfahrt € 31,00 im Umkreis von 20km. Außerhalb dieses Umkreises berechnen wir € 0,60 pro gefahrenen Kilometer.

Kerzenleuchter, Geschirr, Besteck und Menükärtchen

Bei Speisenbestellung stellen wir Ihnen Geschirr und Besteck in ausreichender Menge zur Verfügung. Die Erstellung von Menükarten, mit hauseigenem Motiv, berechnen wir mit € 1,50. Bruch und Schwund berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Festzeltgarnituren

Tisch (2,20m x 0,50m)	€ 5,00
Bank (2,20m x 0,25m)	€ 2,00
Garnitur komplett	€ 7,00

Alle Preise und Leistungen verstehen sich inklusive der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

Partyzelt (von 20 – 400 Personen)

Alu Partyzelt Grundelement 6x3m (im 3m Raster verlängerbar) Plane weiß mit Fenstern. Preis auf Anfrage. Auf Wunsch kümmern wir uns auch um die passende Beleuchtung und Heizung. Holzfußboden und Teppich auf Anfrage.

Eisfiguren, der Blickfang für Ihr Buffet. Modelle und Preise auf Anfrage.

Blumenschmuck je nach Jahreszeit und auf Anfrage.

Tische

Rechteckig (125x70cm)	€ 8,00
Rund (165cm Durchmesser)	€ 12,50
Stehtisch (80cm Durchmesser)	€ 8,00
Kaffeetisch (80cm Durchmesser)	€ 8,00
Husse für Stehtisch	€ 8,50

Stühle

Polsterstuhl bordeauxrot	€ 3,60
Kunststoffstuhl weiß mit Armlehne	€ 2,00
Polsterauflage für Kunststoffstuhl	€ 1,00
Stuhlhussen (weiß)	€ 4,20

Tischdecken

Stofftischdecke rechteckig (weiß)	€ 6,20
Stofftischdecke rund (weiß)	€ 12,40
Vliestischdecke alle Farben (Meter)	€ 2,40
Lackfolie alle Farben (Meter)	€ 3,60

Servietten

Zellstoffservietten alle Farben (40 cm)	€ 0,30
Zellstoffservietten alle Farben (48 cm)	€ 0,80
Stoffmundserviette nur weiß	€ 0,80

Sonstiges

WMF- Kerzenleuchter dreiarmig versilbert, ohne Kerzen	€ 4,50
WMF- Platzteller versilbert	€ 4,10
Kaffeemaschine für zwei Liter Brüfung	€ 25,80
Bühnenpodest (2m x 1m) versch. Höhen	€ 16,50
Garderobenständer (ca. 50 Haken)	€ 20,60
„Heiz – Pilz“ (Strahlungsheizung) (10KW)	€ 55,70
Musikanlage mit Doppel-CD, Mischpult, Mikrofon, 2x300W	€ 154,50
Individuelle Beleuchtung, Scheinwerfer mit Farbfilter	€ 15,50

Alle Preise und Leistungen verstehen sich inklusive der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.



Das bietet Ihnen unser Hotel

Hotel und Gasthof sind seit 1989 in Familienbesitz. 60 Betten in 23 Doppel- und 10 Einzelzimmern. Fahrrad- und familienfreundlicher Betrieb.

Rezeption, Restaurant, Bistro, Biergarten, Tagungs- und Banketträume bis maximal 200 Personen, Gewölbeweinkeller bis maximal 150 Personen, saisonale fränkische Küche, Spezialausschank der Staatlichen Hofkellerei Würzburg, kleines hoteleigenes Hallenbad, Sauna, Parkplätze am Haus, Fahrradverleih, auf Wunsch Abholservice vom Bahnhof Retzbach.

Wir haben ganzjährig ohne Ruhetag für Sie geöffnet!

Alle Zimmer wurden in 2006 neu renoviert und sind ausgestattet mit Dusche / WC, Telefon, Kabel-TV und Internetzugang. Doppelzimmer sind zum Teil mit Zustellbett buchbar.

Übernachtung, Frühstück im Einzelzimmer: Ab 46,00 € pro Person und Nacht inkl. MwSt.
Übernachtung, Frühstück im Doppelzimmer: Ab 34,00 € pro Person und Nacht inkl. MwSt.
Übernachtung, Frühstück im „Hochzeitszimmer“: Ab 41,00 € pro Person und Nacht inkl. MwSt.

Sport & Fitness

Benutzung der hoteleigenen Sauna und des Hallenbades im Übernachtungspreis inklusive. Fahrräder nach Verfügbarkeit.

Flair Hotel, Gasthof & Partyservice Vogelsang GmbH

Untere Hauptstr. 9-11
97225 Retzbach-Zellingen
Tel. 09364-8050
Fax. 09364-805222

Email: info@hotel-vogelsang.de
partyservice@hotel-vogelsang.de

Weitere Infos unter: www.hotel-vogelsang.de

