Gutmann
Zur Post

Im Süden von Nürnberg erstreckt sich das Fränkische Seenland, welches sowohl als Naherholungsgebiet, wie auch als touristisches Gebiet immer mehr an Beliebtheit gewinnt. Hier liegt der Rothsee, bekannt durch den Triathlon, eine Vielzahl an Freizeitaktivitäten, verschiedene Feste wie das Mittelalterfest oder das historische Burgfest. Gut ausgebaute Rad- und Wanderwege, eine große Anzahl an Sehenswürdigkeiten und die fränkische Kulinarik machen die Gegend ebenfalls sehr attraktiv.

Unser Haus

Soll Ihr Fest etwas Außergewöhnliches sein? Dann ist unser neuer Kulturstadel im Gutmann Zur Post genau das Richtige. Nach 3-jährigem Umbau durch die Brauerei Gutmann ist eine traumhafte Location entstanden, in der Sie Ihre Hochzeit, Geburtstag oder ein anderes Fest feiern können. Gerne planen wir mit Ihnen Ihr Event! Genießen Sie das natürliche Ambiente unseres Kulturstadels kombiniert mit unserer fränkischen Küche und unserem herzlichen Service.

Sind noch Fragen offen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter 09174 47950 oder Ihre E-Mail an info@gutmann-zur-post.de

Mit freundlichen Grüßen
Familie Miemczyk und Team

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

1. Räumlichkeiten

2. Begrüßung

3. Menü-& Büffetmöglichkeiten

4. Getränkepauschalen

5. Kaffee und Kuchen

6. Zusatzleistungen

7. Hotelzimmer

8. Unsere regionalen Partner

9. Allgemeinen Geschäftsbedingungen

1. Räumlichkeiten:

Kulturstadel

max. 80 Sitzplätze im historischen Stadel unter alten Holzbalken und Sandstein-Ambiente. Direkt neben unserem gemütlichen Biergarten, bietet unser Kulturstadel den perfekten Ort für Ihre Geburtstags- oder Hochzeitsfeier!

Barbarossa Saal

60 Sitzplätze im historischen Ambiente mit hellen Wänden, Stuckdecken und Eichenholzboden im 1. Stock des Hauses. Auch für Rollstuhlfahrer einfach erreichbar (Rollstuhllifts). Ein schöner Raum, welcher für jegliche Feierlichkeiten geeignet ist.

Poststube

Ein kleiner aber feiner Raum in hellen Tönen gehalten, ideal für kleine Feierlichkeiten bis max. 35 Personen die gerne unter sich sein möchten.

Rossstube

Traditionelle Gastlichkeit, eingerahmt vom typischen alt-fränkischen Wirtshausstil, mit getäfelten Wänden in warmen, dunklen Holztönen.

Ross-Garten

Unser idyllischer Ross-Garten mit alt-fränkischen Biergartenstil im Innenhof.
Mit ca. 50 Sitzplätzen, ideal um für seine Feierlichkeiten unter sich zu sein.

Post-Garten

Mit ca. 150 Sitzplätzen, gemütlich mit Blick von der Stadtmauer - in einer typischen Biergarten-Atmosphäre - unter alten Bäumen.

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

2. Zur Begrüßung

0,7 l Fränkischer Frizzante	24,00 Euro pro Flasche
0,7 l Prosecco	14,50 Euro pro Flasche
1 l Orangensaft pur	7,00 Euro pro Flasche

0,1l „Hugo“ Prosecco mit Holundersirup	3,40 Euro pro Glas
0,1l “Aperol” Prosecco mit Aperol	3,40 Euro pro Glas
0,1l Mini Gutmann Weizen	2,50 Euro pro Glas
0,33l Pils in Flaschen auf Eis	3,00 Euro pro Flasche

Dazu reichen wir gerne:

Die „geschmierte Variante“

Riesen - Butterbreze (für 25 Pers.)
40 Euro

Riesen - Butterbreze belegt (für 25 Pers.)
60 Euro

Bratwurstgehäck auf Laugengebäck	2,50 Euro pro Stück
Obatzter auf Laugengebäck	2,50 Euro pro Stück
Belegte Semmeln divers	2,50 Euro pro Stück

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

3. Menü-& Buffetmöglichkeiten

Landhausbuffet

Bauernbrot
mit Kräuterschmand
- am Tisch serviert -

* * *

Bunter Blattsalate
in French Dressing mit gerösteten Pinienkernen und Kirschtomaten
-am Tisch serviert-

oder

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Schwarzbrotcroutons
- am Tisch serviert -

* * *

Hauptgang (Buffet)
Zanderfilet, auf Gemüseragout in Kräuterrahmsoße
Zarte Schweinelendchen rosa gebraten, auf einer Pilzrahmsoße
Knusprige Minischäufele

Kleine Kartoffelknödel
Kräuterkartoffeln

Verschiedene saisonale Gemüse

oder
Salatbuffet

* * *

Dessertbuffet
Bayrisch creme mit Himbeermark
Apfelstrudel mit Vanillesoße

Ab 30 Personen
Pro Person € 32,00

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

Hochzeitsbuffet

Suppe der Saison
(Bärlauch, Spargel, Kartoffel oder Hochzeitssuppe)
- am Tisch serviert -

* * *

Antipasti (Buffet)
Carpaccio vom Alztaler Schinken
Eingelegte Zucchini, Paprika, Auberginen, Pilzen in Olivenöl
und feinen Vitello Tonnato
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße
Tomaten-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico

Verschiedene Blattsalate
Gurkensalat, Tomatensalat und Krautsalat
Verschiedene Brotsorten

* * *

Hauptgang (Buffet)
Knuspriges Mini Schäufele + Knödel
Zarte Schweinelendchen rosa gebraten, auf einer Pilzrahmsoße + Spätzle
Zanderfilet gebraten, auf Gemüseragout in Kräuterrahmsoße

Ravioli mit getrockneten Tomaten und Ricotta gefüllt, vegetarisch
Verschiedene saisonale Gemüse

* * *

Dessertteller
Schokoladenmousse, Panna Cotta, Beeren und Eis
- am Tisch serviert -

Ab 30 Personen
Pro Person €44,00
(ohne Suppe €38,00)
(zusätzlich Roastbeef im Ganzen gebraten €4,00 pro Person)

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

BBQ -Grillbuffet im Garten

Antipastibuffet
Mit Kräutern gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons mit Olivenöl und Balsamico mariniert
Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto
Serano Schinken mit Honigmelone
Baguette

* * *

BBQ-Stationen von unserem Grill
Prime Beef Angus Steak „rückwärts gegart“
Sparerips vom Landschwein in Honigmarinade
Pikant marinierte Hähnchenbrust
Fränkische Landbratwürste

Beilagen und Saucen
BBQ Sauce
Pfefferkornsauce
Chimichurrisauce
Kräuterbutter
gegrilltes Frühlingsgemüse
Wedges mit Kräuter-Sour Cream
Kartoffelgratin
Salatbuffet mit Tomaten, Kraut, Gurke und Blattsalat

ab 30 Personen
pro Person €34,00

Kinderbuffetpreis:

Kinder unter 3 Jahren sind frei
über 3-10 Jahre berechnen wir den ½ Preis des ausgewählten Buffets

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

Alternativen zu unseren Buffetmöglichkeiten

(Diese können getauscht oder mit Aufpreis dazu gebucht werden)

Vorspeisen
Geräucherter oder Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
Drei Fränkische Tapas

Hauptgerichte
Fränkischer Sauerbraten
Kalbsrahmbraten
Ofenfrische Bauernente
Gemüselasagne, vegetarisch
Süßkartoffelstrudel, vegetarisch

Beilagen
Spätzle
Reis
Blaukraut

Dessertteller-Alternativen
Creme Brûlée
weißer Fruchtmousse
Lauwarmer Schokokuchen
Tiramisu
Kleiner Dessertteller *€ 6,50 pro Person*

Late Night Snacks

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Weißbrot	*ab € 4,50 p.P.*
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	*ab € 5,00 p.P.*
Käseauswahl - mit verschiedenen Brotsorten & Butter	*ab € 5,50 p.P.*

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

4. Getränke und Getränkepauschalen

Getränkepauschale Basis I

alle alkoholfreien Getränke und alle Biere

€21,00 pro Person für 6 Stunden

(Jede weitere Stunde €3,00 pro Person)

Oder

Getränkepauschale Basis II

alle alkoholfreien Getränke, alle Biere und unsere Hausweine

€26,00 pro Person für 6 Stunden

(Jede weitere Stunde €3,00 pro Person)

Kinder unter 3 Jahren sind frei, über 3Jahre-10Jahre den ½ Preis der Getränkepauschale I

*****

Sonderpreis für Cocktails € 5,00 pro Getränk

Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wildberry

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

Getränkekarte Alternativ

1l Tafelwasser	5,90 Euro pro Karaffe

Unsere Hausweine

Sommerhäuser Ölspiel	
1l Silvaner, trocken	16,00 Euro pro Flasche
Sommerhäuser Ölspiel	
1l Rotling, halbtrocken	16,00 Euro pro Flasche
Sommerhäuser Ölspiel	
1l Schwarzriesling, trocken	18,00 Euro pro Flasche

Alternative Frankenweine

Sommerracher	
1l Silvaner, trocken	18,00 Euro pro Flasche
Sommerracher	
1l Domina, trocken	21,00 Euro pro Falsche

Für selbstmitgebrachten Wein berechnen wir €9,50 Korkgeld, für Schnaps €30,00 pro Flasche.

Selbstverständlich dürfen Sie den Getränkeverzehr auch á la carte berechnen.

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

5. Kaffee und Kuchen

Torten oder Kuchen werden von Ihnen selbst mitgebracht.

Gerne werden wir die Kuchen für Sie schneiden und am Kuchenbuffet bereitstellen.

Sie können bereits am Vorabend den Kuchen vorbeibringen, wir haben ausreichend Kühlmöglichkeiten um ihn zu lagern.

Filterkaffee wird kannenweise von uns auf die Tische eingesetzt und nachgereicht.

Filterkaffee (insgesamt 14 Tassen)	21,00 Euro pro Kanne
Tellergeld für mitgebrachten Kuchen	2,00 Euro pro Person

Diese Umlage erheben wir für den Service, die Bereitstellung unseres Geschirrs und nicht zuletzt auch für die Arbeit der guten Geister im Hintergrund, die eindecken und das Geschirr spülen…

Wichtig:

Gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) weisen wir darauf hin, dass für selbstmitgebrachte Kuchen bezüglich Allergene und Salmonellen die Haftung beim Gast liegt und für entstandene Schäden von Gutmann Zur Post keine Haftung übernommen wird.

6. Zusatzinformationen für Ihre Veranstaltung

Rund um die Feierlichkeit

Unser Veranstaltungsteam ist Ihnen bei der Vorbereitung und Organisation aller Zusatzleistungen Ihrer Veranstaltung gerne

behilflich. Was immer Sie benötigen, wir besorgen und vermitteln Ihnen gerne alle Dienstleistungen.

Räumlichkeiten

Gerne können wir Tafeln mit 6-12 Personen, T-Tafeln oder Tafeln in U-Form stellen. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl von der richtigen Tischform für Ihre Personenzahl.

Dekoration

Für den Veranstaltungsrahmen arrangieren wir gerne die farblich passende und themenbezogene Dekoration. Nachdem diese individuell für Ihren Anlass und den Raum entsprechend abgestimmt wird, werden die Kosten nach Ihren Vorgaben und Wünschen kalkuliert. Gerne decken auch wir für Ihre Feierlichkeit auf Wunsch die Tische klassisch mit weißen Tischdecken und Kerzen ein.

Tischläufer divers	€ 1,50 pro Stück
Servietten divers	€ 0,50 pro Stück
Weiße Tischdecken	€ 2,95 pro Stück
Menükarten nach Bedarf mit Absprache	€ 2,50 pro Stück

Gerne dürfen Sie auch mit dem Floristen Ihres Vertrauens die Dekoration abstimmen.

Um sich den Stress am Tag Ihrer Feier zu ersparen können Sie gerne bereits am **Vortag ab 16 Uhr** dekorieren. Da wir unsere Räumlichkeiten in dieser Zeit nicht anderweitig nutzen können erheben wir hierfür eine Pauschale von € 200,00

Falls das Eindecken Ihrer Dekoration durch unser Personal erfolgen soll, berechnen wir nach Aufwand Dekorationsgeld.

Fotobox

Sie wollen Ihr Event gerne in einzigartigen, spontanen und witzigen Bildern festhalten?

Gerne stellen wir Ihnen dafür unsere Fotobox zur Verfügung.

250,- € pro Tag / Veranstaltung (inkl. Auf- & Abbau)

Musik

Für Ihre musikalische Begleitung können Sie eine Band oder einen DJ organisieren.

Bitte berücksichtigen Sie dabei auch die Abbauzeit der Band bzw. des DJ's.

Parkplätze

Parkplätze stehen vor und hinter dem Hotel von Freitag ab 18:00 bis Montag 9:00 Uhr kostenfrei zur Verfügung.

Garderobe

Als Garderobe stellen wir Ihnen kostenfrei unsere Garderobenständer zur Verfügung.

Wir möchten darauf hinweisen, dass jedoch keine Haftung übernommen werden kann.

Freie Trauung:

Gerne bieten wir Ihnen unseren idyllischen Biergarten für Ihre „Freie Trauung“ an.

Hierbei ist zu beachten, dass wir nur eine gewissen Anzahl der Gäste annehmen können.

Die Kosten für den Auf- und Abbau einer „Freien Trauung“ mit Tischen und Bänken betragen pauschal

€150,00.

Ganzer Biergarten

Sie möchten den gesamten Biergarten für sich alleine nutzen – kein Problem!

Mindestumsatz € 4500,00

Servicepersonal

Unsere Servicemitarbeiter sind bis 00:00 Uhr in Ihrer Veranstaltung inkludiert. Ab 00:00 Uhr erlauben wir uns, Ihnen pro Servicemitarbeiter (ab 30 Gästen – 2 Mitarbeiter) und angefangener Stunde € 30,00 unter Hinzuziehung einer Stunde nach dem offiziellen Veranstaltungsende in Rechnung zu stellen.

Ihr Serviceteam und die Küche freuen sich über jede Anerkennung für Ihre anstrengende Arbeit, insbesondere an Wochenenden und bis spät in die Nacht. Branchenüblich sind etwa 5%.

Uhrzeiten, Sperrstunde & Lautstärke

Eine Sperrstunde gibt es bei uns generell nicht. Üblicherweise enden unsere Feiern um 2 Uhr nachts, gerne können Sie aber, nach vorheriger Absprache mit uns, auch länger feiern.

Da auch wir der deutschen Bürokratie unterliegen, müssen wir zwischen dem Außen- und Innenbereich unterscheiden.

In unserem Biergarten sind wir verpflichtet, spätestens ab 23 Uhr, auf unsere Nachbarn Rücksicht zu nehmen und das Fest nach innen zu verlagern (das heißt: im Stadel müssen Türen und Fenster geschlossen werden).

Musik und Darbietungen aller Art oder sonstige „laute" Programmpunkte sind infolgedessen ab dieser Uhrzeit im Außenbereich nicht mehr möglich. Daher würde sich ab dieser Uhrzeit der Schwerpunkt Ihrer Feier in den Innenbereich (z.B. Stadel) verlagern. Insbesondere, wenn es Musik & Tanz geben sollte. Selbstverständlich kann der Biergarten aber weiterhin, von frischluftsuchenden Gästen und Rauchern, genutzt werden.

Sollte die Veranstaltung zu vorgerückter Stunde allerdings erkennbar beginnen zu „schwächeln", so würden wir gegebenenfalls in Absprache mit Ihnen als Gastgeber irgendwann eine „letzte Runde" einläuten wollen.

Feuerwerk & Wunderkerzen

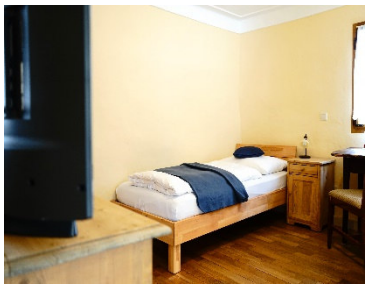
Da Sie sich in einer denkmalgeschützten historischen Hofanlage befinden, ist das Abbrennen von Feuerwerk leider nicht möglich. Dies gilt auch für das Entzünden von Wunderkerzen, offenem Feuer, Dekorationen mit Tischfeuerwerken und anderen brennbaren Gegenständen.

Das Entzünden von Kerzen, Warmhaltebehältnissen, etc. kann aus versicherungs-technischen Gründen ausschließlich durch unser Servicepersonal vorgenommen werden.

7. Die Hotelzimmer

Unsere Comfort Zimmer

Unsere Rustikalen Zimmer



8. Unsere regionalen Partner

Blumen und Deko

Blumen Hauth (Kränze, Gestecke und Blumen)

Allersberger Straße 14, in Hilpoltstein, Tel. 09174/1401

https://blumen-hauth.de/

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

Altmann Gärtnerei und Floristik (Blumen & Sträuße)

Heidecker Straße 26, in Hilpoltstein, Tel. 09174/1235

https://www.gaertnerei-altmann.de

Zizi Blumenrausch / Jessica Pietzner (Deko, Sträuße & Blumen)

Burgweg 2, 91161 Hilpoltstein, Tel. 0172/4437722

https://www.zizi-blumenrausch.de

Torten & Gebäck

Bäckerei Schmidtkunz (Spezialist für Hochzeitstorten)

Eysölden M 5, 91177 Thalmässing, Tel. 09173/634

Preisänderungen jederzeit möglich! Irrtürmer vorbehalten.

Bäckerei Brandmeyr (Spezialist für Blechkuchen und Gebäck)

Christoph-Sturm-Str. 10, 91161 Hilpoltstein, Tel. 09174/492555

Musik

DJ Matt Kowalski

https://www.facebook.com/DJ.Matt.Kowalski/

DJ Alfi

https://www.facebook.com/DJ-Alfi-512749435496309/

DJ Toni Hafner

https://www.facebook.com/toni.hafner.77

9.Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Homepage https://www.gutmann-zur-post.de/agb.html