

# Liebe Gäste

Sie planen eine Veranstaltung??

Ob Familienfest oder Firmenfeier, ob Tagesveranstaltung  
oder Rahmenprogramm für Tagungen,  
die nächsten Seiten sollen Ihnen ein wenig helfen,  
Ihre Veranstaltung so optimal wie möglich zu planen.

Für Anfragen und Buchungen stehe ich Ihnen von  
Montag - Freitag von  
8.00 Uhr bis 13.00 Uhr zur Verfügung.

Corinna Kolley  
Veranstaltungen

In der weiteren Anlage finden Sie unsere Buffetvorschläge.  
Sicher ist für Sie und Ihre Gäste das Passende dabei.  
Gerne berücksichtigen wir aber auch  
Ihre individuellen Wünsche.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen.

## Gut Zumstein

WeinEvent GmbH

GF: Harald Kolley + Dirk Renzelmann

Amtsgericht Ludwigshafen HRB 12019

Kaiserslauterer Str. 45

67098 Bad Dürkheim

Tel. 06322-981498 - Fax 06322-5066

<mailto:info@zumstein.de>

<http://www.zumstein.de>

Stand 03.08.2011

# **Ihre Veranstaltung in unserem Haus.....**

Die folgende Punkte sollten wir gemeinsam besprechen:

## **Zeitpunkt - Personenzahl - Essen**

Hier helfen Ihnen sicher die beigegefügte Menü- und Buffetvorschläge sowie unsere Pauschalangebote. Buffets werden ab 20 Personen ausgerichtet, Menüs werden ab 10 Personen ausgerichtet.

## **Getränke**

Wird ein Aperitif gewünscht? - Bei schönem Wetter in unserem romantischen Innenhof. Die Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte.

## **Tischform**

Je nach Personenzahl und Wahl der Räumlichkeit können wir Ihnen verschiedene Tischformen anbieten. Fragen Sie uns einfach, wir werden Sie vor Ort beraten.

## **Tischdecken**

Wir verfügen über festliche weiße oder champagnerfarbene Tischwäsche und Servietten. Natürlich ist auch eine rustikale Variante kein Problem.

## **Tischdekoration**

Je nach Art Ihrer Festlichkeit und Wahl der Tischwäsche werden wir auf Ihren Wunsch hin passende Blumengestecke in einer Gärtnerei bestellen. Weitere Dekorationsmöglichkeiten auf Anfrage

## **Musik**

Wir stehen mit verschiedenen Alleinunterhaltern und Bands in Kontakt, von denen wir Ihnen gerne die Kontaktdaten zukommen lassen. Auch hier richtet sich alles nach Anlass, Budget und Verfügbarkeit. Musik im Innenhof ist nicht möglich.

## **Gema**

Anfallende Gema-Gebühren für Veranstaltungen mit Livemusik werden dem Veranstalter (in diesem Falle Ihnen) berechnet.

## **Öffnungszeiten**

Dienstag-Samstag ab 16.00 Uhr  
Sonntags und Montags ist unser Restaurant geschlossen.  
Für Ihre Feierlichkeiten sind wir gerne für Sie da.

# Gut Zumstein

Bad Dürkheim

Im folgenden haben wir Ihnen Vorschläge für Tagesprogramme rund um  
Bad Dürkheim und unserem Gut zusammengestellt.

Die Preisangaben beziehen sich auf das laufende Jahr 2011.

Änderungen sind vorbehalten.

Gerne übernehmen wir für Sie die Organisation und Buchung.

Bitte rufen Sie uns einfach an.

**Tel.: 0 63 22 / 98 14 98**

Tagesprogramme rund um das

## Gut Zumstein

Alle Preise sind pro Person inkl. MwSt.  
und ab einer Mindestpersonenzahl von 15.

- Weinproben ab € 14,00
- Weinproben inkl. Planwagenfahrt bis 15 Personen  
(vom Traktor gezogen) auf Anfrage
- Weinprobe inkl. Planwagenfahrt ab 16 Personen  
(vom Traktor gezogen) auf Anfrage
- Vesper (nur im Weinberg) € 12,00  
mit Käsespieß, Fleischwurst, Pfefferbeisser und Brot
- Flammkuchenexpress im Weinberg € 11,00
- Traubenlese im Weinberg ( ab 20 Personen) auf Anfrage
- Winzerolympiade ( ab 20 Personen) auf Anfrage  
(Weinfassrollen, Weinenten fischen, Wetttrinken u.v.m.)

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch !**

# Menues ab 10 Personen:

- Stellen wir Ihnen persönlich  
je nach Jahreszeit  
und Marktsituation zusammen.

-Von 3-5 Gängen,  
je nach ihren Wünschen

Das Menue in unserer Showküche  
entnehmen sie bitte immer aktuell unter  
[www.zumstein.de](http://www.zumstein.de)

Kochkurse bieten wir ab 6 Personen an

Bitte lassen sie sich persönlich von  
Harry Kolley  
beraten

Reservierungen für Showküche und Kochkurse unter  
Tel. 0173-6647535

# Liebe Gäste

Wir bieten eine Auswahl an hauseigenen Weinen  
und Sekten zu fairen Preisen.

Lassen Sie sich von uns beraten.

Wenn Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen  
mitbringen möchten, so ist dieses möglich.  
In diesem Fall berechnen wir eine Servicepauschale inkl.  
Kaffee von € 12,00 pro Person.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen,  
dass eine Anlieferung der Kuchen entweder am  
Freitag von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr oder am  
Samstag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr  
erfolgen muss.

Denken Sie aber bitte an heißen Sommertagen  
an die rasche Verderblichkeit von  
Sahne und Crèmetorten.

Ihr Gut Zumstein-Team

# TORTEN UND KUCHEN

Hochzeitstorte auf Anfrage !

Butterhefekranz 1500 g	€ 15,00
Gefüllter Kranz	€ 18,00
Apfelstreusel	€ 20,00
Apfeltorte gedeckt	€ 26,00
Linzertorte	€ 26,00
Rahmkuchen mit Obst	€ 26,00
Frankfurter Kranz	€ 30,00
Gemischte Obsttorte	€ 28,00
Russ. Zupfkuchen	€ 26,00
Käsesahne	€ 32,00
Birne-Hélène-Torte	€ 33,50
Mozarttorte	€ 33,50
Amarettocrèmetorte	€ 33,50
Eierlikörsahnetorte	€ 35,00
Erdbeerherz (90cmx90cm) (je nach Saison)	€ 180,00

weitere Kuchen auf Anfrage  
(saisonal bedingt)

**Buffetvorschläge  
ab 20 Personen**

# **Regionales Buffet**

Vorspeisen

Feine Pastetenauswahl an Apfel-Sellerie Salat  
Räucherschinken mit Melone  
Carpaccio vom Saumagen an Kräutermarinade  
Schweinemetz auf Pumpernickel mit roten Zwiebeln

\*\*\*

Salate

Geschwenkter Kartoffelsalat mit Gurken und Speck  
Nudelsalat mit feinen Erbsen  
Krautsalat mit Paprika  
Frische, bunte, knackige Blatt- und Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings  
Brotauswahl und Butter

\*\*\*

Hauptgang

Gebratene Saumagenscheiben  
Kasselermedallions mit einer Dornfeldersauce  
Leberknödel mit Specksauce  
Vegetarische Maultaschen an Zwiebelschmelze  
Weinsauerkraut, Kartoffelstock, Schupfnudelpfanne

\*\*\*

Dessert

Warmer Apfelstrudel  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Käse vom Brett mit Weintrauben

35,00 EUR

**Buffetvorschläge  
ab 20 Personen**

## **Schlemmerbuffet**

Vorspeisen

Graved- und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Entenlebermousse auf einer roten Zwiebelmarmelade  
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Remouladensauce  
Aalrauch - Matjes mit Äpfeln und Zwiebeln

\*\*\*

Salate

Feiner Waldorfsalat mit Ananas und Nüssen  
Fleischsalat mit Gewürzgurken  
Frische Blattsalate, Tomaten, Gurken  
Verschiedene Dressings  
Brotauswahl und Butter

\*\*\*

Hauptgang

Saftig gebratene Rindersteaks mit würziger Pfeffersauce  
Maispoulardenbrüstchen auf gebratenen Gemüsestreifen  
Gegrillte Lachssteaks an Limettensauce  
Röstipfanne mit Käse überbacken, Tomatennudeln  
Feine Gemüseauswahl aus dem Pfälzer Land

\*\*\*

Dessert

Frischer Fruchtsalat  
Weißweincrème im Biskuittörtchen  
Käse vom Brett mit Weintrauben

40,50 EUR

**Buffetvorschläge  
ab 20 Personen**

## **Mediterranes Buffet**

Antipasti

Gegrillte Scampi auf eingelegtem Knoblauch  
Weißer Speck aus Carrara auf geröstetem Weißbrot  
Tomaten-Mozzarellacocktail mit frischem Basilikum  
Parmaschinken, Coppa,  
Getrocknete Salami mit gegrilltem Gemüse  
Würziger Garnelensalat mit Avocado und Früchten  
Artischockensalat mit Oliven und getrockneten Tomaten  
Gegrillte Peperoni in Knoblauch-Olivenöl  
Ruccola und Blattsalate an verschiedenen Dressings  
Frisches Baguette, Ciabatta und Butter

\*\*\*

Hauptgang

Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken und Tomatensauce  
Gebratenes Lamm auf mediterranem Gemüse  
Gegrillter Thunfisch auf Tomatenrisotto  
Vegetarische Spinattortellini in Pesto  
Tomatenpüree, frische Spaghetti

\*\*\*

Dessert

Tiramisu  
Panna cotta  
Fruchtsalat mit Amarettosabayone  
Italienische Käseauswahl mit Feigensenf

42,50 EUR

**Buffetvorschläge  
ab 20 Personen**

## **Zumsteins Grillbuffet**

Vorspeisen

Garnelen in Oliven auf Avocadoschiffchen  
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum  
Graved- und Räucherlachsrisoles mit Honig-Senfsauce  
Mozzarellasticks an einer würzigen Sauce  
Krautsalat, Mexicosalat, Artischockensalat  
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Hauptgang

Gegrillte Schweinerückensteaks an feuriger Sauce  
Hähnchenbrustspieße mit Kräuterbutter  
Steaks vom Entrecôte mit einer Ahorngrillsauce  
Gegrillte Zwiebeln  
Maiskolben in Salzbutter  
Backkartoffeln mit frischen Kräutern

\*\*\*

Dessert

Karamelleis mit heißem Schokoladensirup  
Gefüllte Ananas mit exotischem Fruchtsalat

EUR 41,00

Dieses Buffet ist nur zwischen Mai und September buchbar

# Pauschalangebot

ab 40 Personen

( Damit Sie Ihr Fest besser kalkulieren können )

Beginnend mit einem klassischen  
Zumstein- Sektempfang:  
hauseigener Riesling Sekt brut mit Orangensaft,  
Cassis und Bellini,  
dazu reichen wir Crissinis mit Parmaschinken

Anschließend servieren wir unser  
Zumstein-Galabuffet  
oder  
Zumstein kombiniertes Menue-Buffer  
(siehe nächste Seiten)

Dazu reichen wir:  
hauseigene Prädikats-Weine  
verschiedene Biere  
Wasser und alkoholfreie Getränke  
Kaffee, Espresso, (nach dem Essen)  
Pfälzer Weinbrand, Grappa, Obstler

Nicht im Preis enthalten sind:  
Cocktails und sonstige Spirituosen

Der Preis pro Person beträgt  
beim Zumstein Galabuffet 85,00 EUR  
beim kombinierten Menue-Buffer 90,00 EUR

Kinder bis 6 Jahre sind frei  
Kinder zwischen 7-12 Jahre  
zahlen 50%

# Zumstein-Galabuffet

## Vorspeisen

Geräucherter Heilbutt auf geröstetem Toast  
und Sahnemeerrettich  
Feiner Garnelensalat mit Avocadocrème  
Räucherlachs und Gravedlachs  
mit einer Honig-Dillsauce  
Feine Rieslingpastete an Cumberland sauce  
Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Büffelmozzarella  
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Remouladensauce  
Frische, knackige Blatt- und Rohkostsalate  
Waldorfsalat mit Orangen  
Nudelsalat mit Schinken, Mexicosalat

## Hauptgang

Putenmedaillons auf frischen Bandnudeln  
an Gorgonzolasauce  
Schweinefilet in einer grünen Pfeffersauce  
Rindersteak, saftig gebraten, in der Zwiebel-Senfkruste  
Gegrillte Dorade auf Ratatouillegemüse  
Kartoffelkroketten, Wildreismischung  
Gemüse der Saison

## Dessert

Gefüllte Ananas mit exotischem Fruchtsalat  
Zitroneneis mit Prosecco  
Mousse au chocolat mit Himbeersauce  
Panna cotta mit Beerengrütze  
Käseauswahl vom Brett mit Trauben

# Zumstein kombiniertes Menue-Buffer

## Vorspeise

(wird serviert)

Blattsalate der Saison mit einem Kräuterdressing  
gebratene Waldchampignons, Kresse und Sprossen  
oder  
gemischter Vorspeiseteller mit gegrilltem Gemüse  
Carpaccio von der Rinderlende, Parmesan  
und gebratenen Scampi

## Suppe

(wird serviert)

Cappuccino von der Tomate mit Ruccolaschaum  
oder  
Kokos-Currysüppchen mit gebratenem Gamba

## Hauptgang

(vom Buffet)

Kalbsrückensteak an einer Morchelrahmsauce  
Zander auf der Haut gebraten, mit einer Schalotten-Honigkruste  
Rosa gebratene Entenbrust in einer Orangen-Ingwersauce  
Vegetarische Gemüselasagne mit frischem Parmesan  
Mit Babygemüse gefüllte Tomaten  
Gratintörtchen und Tomatenspaghetti

## Dessert

(vom Buffet)

Tiramisu mit frischen, exotischen Früchten  
Mit hauseigenem Honig gegrillter Ziegenkäse  
Crème brûlée  
Vanilleeis mit heißem Himbeeren

# **Pauschalangebot**

( für Ihre Veranstaltung ab 19.00 Uhr)

ab 40 Personen

Beginnend mit einem klassischen  
Zumstein- Sektempfang:  
hauseigener Riesling Sekt brut mit Orangensaft,  
Cassis und Bellini,  
dazu reichen wir Crissinis mit Parmaschinken

Anschließend servieren wir unser  
Zumstein Genießer-Buffer  
( siehe nächste Seite)

Dazu reichen wir:  
hauseigene Prädikats-Weine  
verschiedene Biere  
Wasser und alkoholfreie Getränke  
Kaffee, Espresso, (nach dem Essen)  
Pfälzer Weinbrand, Grappa, Obstler

Nicht im Preis enthalten sind:  
Cocktails und sonstige Spirituosen

Der Preis pro Person beträgt  
70,00 EUR

Kinder bis 6 Jahre sind frei  
Kinder zwischen 7-12 Jahre  
zahlen 50%

# Zumstein

## Genießer-Buffer

### Vorspeise

Ganzer pochierter Lachs sowie Räucherlachs  
und Graved Lachs mit Dill-Senfhonigsauce  
Rosa Roastbeef mit Sauergemüse und Remouladensauce  
Tomaten-Mozzarellacocktail mit frischem Basilikum  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Frische knackige Blatt-und Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings

### Hauptgang

Schweinerückensteak in Champignonrahmsauce  
und mit Hollandaise überbacken  
Rindergeschnetzeltes“Stroganoff“ mit Sauerrahm  
Gebratenes Steinbeisserfilet auf mediterranem Gemüse  
Butterspätzle, Frische Bandnudeln, Vichykarotten

### Dessert

Frische Vanillecrème an Himbeermark  
Fruchtsalat mit Rosinen und Mandeln  
Käseauswahl mit Trauben

# APERITIF

Riesling Sekt brut, Flaschengärung	0,75 l	EUR	25,00
Riesling Secco trocken	0,75 l	EUR	21,00
Campari	4 cl	EUR	4,50
Sherry	5 cl	EUR	4,00
Portwein	5 cl	EUR	4,00
Martini bianco/rosso	5 cl	EUR	4,00

## Diverse Getränke

Taunusquelle classic/still	0,75 l	EUR	4,50
Naussauer Mineralwasser	0,70 l	EUR	3,10
Apfelsaft/Traubensaft/Schorle	0,25 l	EUR	2,50
Apfelsaft/Traubensaft/Schorle	0,50 l	EUR	4,50
Cola/Bluna/Zitronenlimonade	0,25 l	EUR	2,50

## Bier

Bischoffs Pilsener vom Fass	0,30 l	EUR	3,00
Hefeweizen - hell/dunkel	0,50 l	EUR	3,80
Kristall - Weizen	0,50 l	EUR	3,80
Radler	0,30 l	EUR	3,00

## Heisses

Tasse Kaffee		EUR	2,50
Espresso		EUR	2,30
Cappuccino		EUR	3,00
Latte Machiatto		EUR	4,20
Thermoskanne Kaffee	0,90 l	EUR	10,00

## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (STAND 03.08.11)**

Unsere Lieferungen und Leistungen erfolgen ausschließlich aufgrund der nachstehenden Bedingungen. Der Kunde akzeptiert diese Bedingungen, sobald er unser Angebot angenommen hat. Entgegenstehende Bedingungen unseres Kunden erkennen wir nicht an.

### **STORNOBEDINGUNGEN:**

Bis 8 Wochen vor Termin - kostenfrei

50% der gebuchten Leistungen werden berechnet – zwischen 1 und 8 Wochen vor Termin

75% der gebuchten Leistungen werden berechnet – zwischen 0 und 1 Woche vor Termin

Bei Terminverlegung, bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin, entfällt die Stornierungsgebühr

Eine Buchungsstornierung muß schriftlich erfolgen.

Berechnungsgrundlage für Stornogebühren sind unsere Pauschalangebote.

### **RECHNUNGSGRUNDLAGE:**

Rechnungsgrundlage ist die angemeldete Personenzahl.

Bei Mehrpersonen ist die tatsächliche Anwesenheitszahl Rechnungsgrundlage.

**Die endgültige Personenzahl ist bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltungstermin schriftlich per Telefax / Email oder Brief bekanntzugeben. Mündliche Nebenabsprachen gelten als nicht getroffen.**

### **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:**

Der Rechnungsbetrag ist, sofern keine anderen Zahlungsbedingungen schriftlich vereinbart wurden, innerhalb von 7 Tagen ohne jegliche Abzüge zu zahlen.

### **SONSTIGES:**

- Die von uns angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.
- Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bad Dürkheim.
- Ab 01.00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren
- Ab 03.00 Uhr ist Bettruhe
- Planwagenfahrten finden, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wurde, ab Weingut statt.
- Änderungen der vorgenommenen Buchungen werden erst durch schriftliche Bestätigung durch uns gültig.
- Termine für den Aufbau von techn. Einrichtungen sowie sonstige mitgebrachte Gegenstände sind schriftlich zu vereinbaren. Der Abbau hat zum Ende der Veranstaltung zu erfolgen. Evtl. Geschenke und Blumenschmuck ist zum Ende der Veranstaltung mitzunehmen. Wir übernehmen keine Haftung.
- Feuerwerk und das Steigenlassen von Lampions ist aus feuerschutzrechtlichen Gründen nicht erlaubt

### **WEINBESTELLUNGEN:**

- Weinbestellungen sind per Fax unter der Nr. 06322-5066 oder Telefon 06322-981498 oder per Post: Kaiserslauterer Str. 45, 67098 Bad Dürkheim, oder per Email: info@zumstein.de möglich.
- Auslieferung innerhalb Deutschlands erfolgt per Spedition.
  
- Gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung im Eigentum vom Gut Zumstein.
- Etwaige Reklamationen sind innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Ware an den Lieferanten zu richten.
- Falls der bestellte Jahrgang vergriffen ist, behalten wir uns vor, einen Jüngeren zu liefern.

### **INFOMAPPE**

Mit Erscheinen einer neuen Infomappe verlieren die in der alten Infomappe enthaltenen Preise ihre Gültigkeit.

Die Preise der neuen Infomappe gelten ab dem auf der Infomappe genanntem Gültigkeitsdatum.

Für bereits gebuchte Veranstaltungen behalten die vereinbarten Preise ihre Gültigkeit.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Vertragsbedingungen ungültig sein oder werden, so ist eine Regelung zu finden, die der hier beschriebenen am nächsten kommt. Die Gültigkeit der anderen Bestimmungen werden hiervon nicht berührt und behalten ihre Gültigkeit.

**GUT ZUMSTEIN**, Kaiserslautererstr. 45, 67098 Bad Dürkheim – Tel. 06322-981498 – FAX: 06322-5066