

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 31.08.2011

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 bis 24.00 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

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-Selleriesalat
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 Vorspeisenteller 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

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