

Liebe Gäste,

zunächst vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Sie planen eine private Familienfeier, ein Firmenevent, eine Party oder möchten mit einer Gruppe in unserem Keller einen einzigartigen Abend verbringen? Möchten Sie gerne erleben, wie einst die Ritter bei Tische saßen? Möchten Sie verlorenen gegangenen Team-Spirit am Arbeitsplatz neu fördern? Reizt es Sie, einmal als „Star“ über den roten Teppich zu gehen und das Rampenlicht zu genießen? Vielleicht haben Sie auch ganz andere Pläne?

Wir würden Ihnen sehr gerne den passenden Rahmen bieten, um Ihr Fest für Sie zum einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen und möchten uns gerne kurz vorstellen:

Wir sind ein inhabergeführtes kompetentes Unternehmen und bieten Ihnen einen professionellen Rundum-Service. Unser freundliches und versiertes Personal hat den Anspruch, unsere Gäste herzlich und engagiert zu betreuen. Unser uriges Anwesen verfügt über einen wunderschönen Garten mit weitem Blick auf die herrliche Natur der südlichen Weinstraße. Unser Biergarten versprüht ein ansteckend gemütliches Flair.

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Veranstaltungsmappe eine kleine Hilfestellung bei der ersten Grundplanung geben zu können und freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Bei Fragen, Ideen oder Änderungswünschen sprechen Sie uns sehr gerne an. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Ihre Jennifer Schartner und das Team vom König Ludwig Keller

Inhaltsverzeichnis:

Seite	1	Wir stellen uns vor
Seite	2	Inhaltsverzeichnis
Seite	3	König Ludwig Brunch
Seite	4	Ihr Empfang, perfekt in Szene gesetzt
Seite	5 - 8	Vorspeisen und Zwischengänge
Seite	9 - 12	Buffet- Vorschläge
Seite	13 - 14	Grill- Buffets
Seite	15 - 16	Tapa`s aus Andalusien
Seite	17 - 20	Dessert- Buffets und Snacks zur Mitternacht
Seite	21	Für unsere kleinen Gäste
Seite	22	Das Rittermahl
Seite	23	König Ludwig Feuerzauber
Seite	24 - 25	Red Carpet Night
Seite	26 - 28	Rahmenprogramm
Seite	29	Kontakt

König Ludwig Brunch

Lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie einen ganz besonderen Brunch unter freiem Himmel in unserem einzigartigen Biergarten. Schlemmen Sie sich durch unser reichhaltiges Angebot an kalten und warmen schmackhaften Speisen die wir frisch und mit Liebe für Sie zubereiten. Bei uns kommen nicht nur herzhaftes Essen sondern auch Vegetarier und süße Genießer voll auf ihre Kosten.

Eier und Speck frisch á la minute für sie zubereitet,
Tomate Mozzarella, Wurstsalat, Joghurt,
Wurst und Käse Auswahl, Früchte Auswahl,
Münchener Weißwürste mit süßem Senf,
dreierlei Marmelade, Honig, Cerealien so wie Müsli,
Norwegischer Räucherlachs an Meerrettichsahnedip,
Kaffee, Tee, Orangensaft,
Brot, diverse Brötchen und Gebäck

Reichhaltige Steakauswahl,
verschiedene hausgemachte Dips und Kräuterbutter,
Frische Salate mit verschiedenen Dressings,
Pommes und Offenkartoffeln

Hausgemachter Schoko,- und Vanille Pudding

p. P. 22,50 €

Ihr Empfang, perfekt in Szene gesetzt

Beginnen Sie Ihre Festlichkeit mit dem herzlichen Empfang Ihrer Gäste in unserem wunderschönen Garten. Mit einem herrlichem Glas Sekt können Sie beim Sonnenuntergang und perfektem Lichterspektakel die traumhafte Aussicht auf die Rheinebene genießen. Am offenen Lagerfeuer servieren wir Ihnen kleinen Köstlichkeiten, Fingerfood und erste Getränke.

ein Glas Pfälzer Secco, warme Laugenbrezel p. P. 3,90 €

ein Glas Sekt, frisch gebackener Flammkuchen p. P. 5,90 €

ein Glas Weißbier, Weißwürste mit Senf und Brezel p. P. 6,90 €

Ein Glas Hugo, klassische Auswahl an Kanapees,
z.B. Lachs, Frischkäse, Schinken, mini Bruschetta p. P. 9,80 €

Lichtspektakel

Unser hauseigener Lichttechniker setzt Ihren Empfang ins richtige Licht und verzaubert Ihre Gäste mit einem Kunstwerk aus Lichtern und Glanz.

80 €

Flammenzauber

Empfangen Sie Ihre Gäste in einem Meer aus Fackelschein. Mit einer Vielzahl an Leuchten und Feuersäulen erstrahlt jeder Empfang zu einem wahren Hingucker.

60 €

Vorspeisen

Egal, für welche Speisen Sie sich entscheiden, Vorspeisen stellen den Auftakt eines jeden gelungenen Abends dar. Nutzen Sie die ungezwungene Atmosphäre zum Beginn Ihrer Veranstaltung um noch den ein oder anderen geselligen Plausch mit Ihren Gästen halten zu können. Nach der Vorspeise haben Sie genügend Zeit für Spiele, Aktivitäten oder um noch einen Hauch frische Luft in unserem romantischen Garten zu genießen.

Nachstehend erhalten Sie erste Vorschläge für ein gelungenes Vorspeisen- Buffet. Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, einzelne Kleinigkeiten zu kombinieren und so Ihr perfektes Fingerfood zum Empfang oder als Bestandteil eines Menüs zu wählen.

„Pfälzer“ Vorspeisen- Buffet

Rosa gebratenes Roastbeef an Zwiebel- Dip,
Saumagencarpaccio, Leberwurst, Griebenwurst,
Pfälzer Rieslingschinken an Honig-Senf- Dip,
Schwartenmagen, Sauschwänzel,
Pfälzer Kartoffelsalat,
Handkäse, Obatzter und Spundekäs,
frische Salate vom Markt mit verschiedenen Dressings
Brötchenkranz, Bauernbrot, Schmalz und Butter

p. P. 12,50 €

„König Ludwig“ Vorspeisen- Buffet

*Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Lachs und Meerrettich- Dip,
Parmaschinken auf Ananas-Carpaccio,
feinste Blattsalate mit karamellisierten Birnen und Nüssen,
Cocktail von Tomaten und Avocados,
Tomate- Mozzarella mit Balsamico- Glace,
Salat frisch vom Markt mit zweierlei Dressing,
Bauernbrot und Baguette*

p. P. 15,50 €

Vorspeisen- Buffet „mediterran“

*Feinstes Carpaccio vom Rind, Vitello Tonnato,
Scampispieße „Provencale“
gegrilltes Antipasti- Gemüse,
Rucola- Salat mit Avocados, Parmesankäse und Tomaten
Tomate- Mozzarella mit Balsamico- Glace ,
reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Bauernbrot und Olivenbaguette*

p. P. 16,50 €

Kalte Vorspeisen

<i>Feldsalat mit Himbeer- Vinaigrette, Speck und hausgemachte Croutons</i>	<i>p. P. 5,50 €</i>
<i>Tomate Mozzarella mit Balsamico- Glace</i>	<i>p. P. 6,00 €</i>
<i>Ceasar- Salad mit Geflügel- Spieß, hausgemachte Croutons, Parmesan</i>	<i>p. P. 7,50 €</i>
<i>Rucolasalat mit Avocado und Parmesan</i>	<i>p. P. 7,50 €</i>
<i>Carpaccio vom Saumagen an Salat-Garnitur</i>	<i>p. P. 7,00 €</i>
<i>Feinstes Carpaccio vom Rind an Salat- Garnitur</i>	<i>p .P. 9,50 €</i>
<i>Vitello Tonnato vom Kalbsfilet</i>	<i>p. P. 9,50 €</i>
<i>Rosa gebratenes Roastbeef an Pfälzer Zwiebeldip</i>	<i>p. P. 9,50 €</i>

Warme Vorspeisen

<i>Gegrillte Peperoni</i>	<i>p. P. 6,00 €</i>
<i>Räucherlachs mit Meerrettich- Dip auf Rösti</i>	<i>p. P. 7,50 €</i>
<i>Marinierter Feta in Folie vom Grill</i>	<i>p. P. 6,80 €</i>

Bei einer längeren Verweildauer in unserem einzigartigen Ambiente empfiehlt es sich, zwischen den einzelnen Menü-Komponenten Zwischengänge zu servieren. Diese sind nicht nur überraschend schmackhaft und neutralisieren den Geschmack der einzelnen Speisen sondern überbrücken gekonnt die Zeit bis zum nächsten Gang.

Zwischengänge

Waldbeerensorbet	p. P. 3,50 €
Limetten-Basilikum-Sorbet	p. P. 3,50 €
Lauwarmes Kokos-Kürbissüppchen	p. P. 3,80 €

Buffet- Vorschläge

Sie lieben die ungezwungene Atmosphäre und möchten hier und da Zeit für einen kleinen Plausch mit Ihren Gästen haben ? Sie lieben es, auch während des oft langwierigem Essens ein wenig frische Luft in unserem romantischem Garten zu schnappen ? Sie möchten jedem Ihrer Gäste die Gelegenheit geben, ganz frei und ungezwungen die Speiseauswahl und Menge selbst zu bestimmen ? Sie möchten sich nicht für ein festgelegtes Menü entscheiden ? Dann sind unsere großzügigen Buffets genau das Richtige für Sie ! Bitte wählen Sie aus unseren verschiedenen Buffet-Vorschlägen.

Vesper- Buffet

Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef an Zwiebeldip,
Elsässer Wurst-Käsesalat,
würzige Salami, Räucherschinken,
Obazta, Käseauswahl mit Feigensenf,
Pfälzer Kartoffelsalat mit Speck und würziger Krautsalat,
Brötchenkranz, Bauernbrot und hausgemachtes Schmalz,
reichlich garniert mit Radieschen, Rote Zwiebeln und Essiggurken

p. P. 11,50 €

Pfälzer Buffet

*Pfälzer Saumagen, Bratwürste und Leberknödel,
Zwiebelsoße und Weinkraut,
Leberwurst, Griebenwurst, Schwartenmagen,
Landjäger, Sauschwänzel,
Pfälzer Kartoffelsalat, Handkäse, Spundekäs,
frische Salate vom Markt mit verschiedenen Dressings,
Brötchenkranz, Bauernbrot, Schmalz und Butter*

p. P. 16,80 €

Bayerisches Buffet

*Kartoffelsuppe mit Brunnenkresse und Croutons,
Bayerische Weißwürste mit süßem Senf,
Schweinebraten mit Blaukraut und Semmelknödeln,
Schweinshaxe im Ofen knusprig gebraten,
Fleischpflanzerl, scharfe Krainer,
Münchner Wurstsalat, Salami und Räucherschinken,
Radi, Obatzter, Krautsalat, Bauernbrot und Brezeln*

p. P. 19,80 €

Sommer- Buffet

*Hausgemachter Hähnchenbrustsalat mit Mandarinen,
Parmaschinken auf Ananascarpaccio,
Tomate Mozzarella mit Balsamico- Glace,
reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Bauernbrot und Baguette*

.....

*Maispoulade auf buntem Risotto,
Schweinerückenspieß mit Rosmarinkartoffeln,
gegrillte Tomaten und Zucchini,
hausgemachte Kräuterbutter*

.....

*Eisbombe Vanille-Pistazie
überzogen mit einem Traum aus weißer Schokolade und
reichlich garniert mit Sommerfrüchten*

präsentiert auf einem 2 m langen Spiegel mit Feuerwerk

p. P. 39,0

„König Ludwig“ - Buffet

Schweinemedallions mit frischen Früchten

Räucherschinken auf Melonenschiffchen

gegrillte Peperoni

hausgemachter Geflügelsalat

reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Tomate Mozzarella mit Balsamico Glace

Bauernbrot und Baguette

.....

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise

Herzoginnkartoffeln und Mandelbroccoli

Bandnudeln mit Lachs und Blattspinat

.....

Dessertbuffet „König Ludwig“

Mousse von heller und dunkler Schokolade,

frischer Obstsalat, Erdbeertiramisu, feine Pralinen

Eisbombe serviert auf einem 2 m langen Spiegel mit Feuerwerk serviert

p. P. 45,- €

Unsere Grillbuffets

Wir grillen für Sie – zu jeder Jahreszeit ! Die frische Zubereitung unserer Grillspezialitäten macht uns besonders viel Freude ! Das Grillen gewährleistet die bestmögliche Qualität der einzelnen Komponenten und bietet jedem Gast die Möglichkeit, direkt Einfluss auf den Garpunkt und die Würze zu nehmen. Genießen Sie den Duft von BBQ !

Grillparty „König Ludwig“

*Eingelegte Schweinesteaks,
marinierte Schweinerückensteaks,
gegrillter Schafskäse, Käsewiener, Folienkartoffel,
verschiedene Dips, Quark und Kräuterbutter,
reichhaltiges Salatbuffet,
Auswahl von Baguette und Brot
p .P. 18,50 €*

Grillparty „König Ludwig“ Exklusiv

*Eingelegte Lammkoteletts, kleine Rumpsteaks,
Scampispieße, gegrillter Schafskäse,
zarte Maispoulardenbrust, Maiskolben,
verschiedene Dips und hausgemachte Kräuterbutter,
Folienkartoffeln mit Kräuterquark,
reichhaltiges Salatbuffet,
Auswahl von Baguette und Brot
p. P. 23,50 €*

Grillparty „original american BBQ“

*Frisch zubereitete Burger, gegrillte chicken wings,
riesen Spareribs mit hausgemachter BBQ-Soße,
Beefsteak- Spieße mit Bacon und Zwiebeln, Buttermaiskolben,
Onion Rings, Kraut- und Bohnensalat, Ofenkartoffel mit Sour Cream,
Country Potatoes, verschiedene Dips und hausgemachte Kräuterbutter,
reichhaltiges Salatbuffet,
Auswahl von Baguette und Brot
p. P. 24,00 €*

Grillparty „Mediterran“

*Lammkoteletts an Joghurt-Minze- Dip,
marinierte Rumpsteaks mit geschrotetem Pfeffer,
Scampi- Spieße „Provencal“, Geflügelspieße,
Rosmarinkartoffeln an Basilikumquark, Tomatenreis,
hausgemachter griechischer Tzatziki,
Verschiedene Dips und Kräuterbutter,
reichhaltiges mediterranes Salatbuffet,
Auswahl von Brot und Baguette
p. P. 26,00 €*

Tapa´s aus Andalusien

Tapa´s stehen für Andalusien, lange Sommertage, warme Nächte, flirrende Stimmung und Vielfalt der Speisen. Wir wagen den Versuch, die traditionellen spanischen Rezepte an unsere Pfälzer Esskultur anzulehnen. Ganz nach Ihren geschmacklichen Wünschen stimmen wir die einzelnen Tapa´s mit Ihnen ab und beraten Sie sehr gerne, welche Kombinationen geschmacklich besonders reizvoll sind. Sie bestimmen, wie Ihr Tapa Menu zusammengestellt werden soll oder welche Köstlichkeiten Ihr Tapa Buffet bietet. Uns liegen Tapa`s besonders am Herzen ! Warum erzählen wir Ihnen gerne bei einem gemütlichen Glas Vino Tinto. Unsere nachstehenden Vorschläge verstehen sich als erste Anregung für Sie.

„Pfälzer Tapa´s Buffet“

geschäumtes Kartoffelsüppchen mit gebratenen Saitlingen und Kresse,

Feige im Speckmantel, Tatar vom Lachs,

Saumagenwürfel auf Tomatensalsa, Gemüse im Parmesanmantel,

Pfälzer Ravioli mit Gewürztraminer- Kraut und Blutwurst

Mini Fleeschnepp mit Meerrettichsoße

marinierte Früchte mit feinstem Rotweineis

Preis p. P. 39,- €

Beispiel „Tapa Menü“, tischweise in Gängen serviert

*Klassische Gazpacho mit Parmesanchip, Sherry- Garnelen,
Tomaten- Basilikum- Focaccia,*

.....

*Gegrillte Hähnchenflügel mit Honig glasiert, gegrilltes Gemüse,
Chorizo- Kartoffel- Spieß*

.....

*Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Parmesan,
Tomaten Mozzarella Spießchen,
Tatar vom Lachs mit Honig- Dill- Sauce*

.....

*Frische Churros mit Zimt und Zucker,
Mousse von heller und dunkler Schokolade*

Preis p. P. 49,- €

Dessert- Variationen

Was wäre ein perfektes Essen ohne den krönenden süßen Abschluss ? Nicht komplett – richtig ! Ein herrliches Dessert passt am Ende immer noch ! Ganz egal, ob Sie es klassisch und wirklich zuckrig lieben, frisch und fruchtig oder erfrischend und leicht. Wir haben für jeden Geschmack etwas passendes dabei !

Fürst Pückler

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis,
umhüllt von heller und dunkler Schokolade

p. P. 7,00 €

Tiramisu-Eistorte

In Espresso und Amaretto getränkte Biskuits,
Mascarponecreme, umhüllt von Vanille- und
Cappuccino- Eis, bestäubt mit Kakaopuder

p. P. 7,50 €

Dessertbuffet „König Ludwig“

Mousse von heller und dunkler Schokolade,
frischer Obstsalat mit Früchten der Saison,
feinste Pralinen und eine Eisbombe.

p. P. 9,50 €

unsere hausgemachten Eisbomben

Für einen fulminanten Abschluss empfehlen wir Ihnen unsere einzigartigen hausgemachten Eisbomben die auf einen zwei Meter langen Spiegel aufwendig in Szene gesetzt werden. Bei Feuerwerk und Wunderkerzen bietet es sich an, den Abend nun in den lebendigen Teil übergehen zu lassen. Bitte scheuen Sie sich nicht, uns Ihre geschmacklichen Vorlieben mitzuteilen, gerne fertigen wir eine Eisbombe ganz nach Ihren persönlichen Wünschen.

Eisbombe „Schwarzwälder“

*Verschiedene Schichten von Schokoladen- und Vanilleeis
mit marinierten Sauerkirschen gespickt,
beträufelt mit edlem Kirschbrand
und einem Überzug aus feinsten Schokolade*

p. P. 8,00 €

Eisbombe „Karibik“

*Mit Kokosflocken durchzogenes Vanilleeis,
Limoneneiscreme mit Ananasstückchen,
in Rum getränktes Schokoladeneis und Schokosplitter
umhüllt mit feinsten heller und dunkler Schokolade*

p. P. 8,00 €

Eisbombe „Tutti Frutti“

Joghurt- Eiscreme durchzogen mit Kiwi, Mango, Melone,
Erdbeeren und Orangen
bestreut mit knackigen Krokant- Splittern

p. P. 8,00 €

Käsevariationen

Gerne nehmen wir Sie zum Abschluss des Desserts, oder auch zu späterer Stunde, mit auf einen Streifzug durch die verschiedenen Käsevariationen.

Verschiedene Weich- und Hartkäse
Frische Trauben, Nüsse und Chilli- Honig
Baguette und Butter

p. P. 9,50 €

Suppen um Mitternacht

Sollten Sie den Wunsch haben, Ihren Gästen zur Mitternacht noch einen kleinen Snack servieren zu lassen empfehlen wir Ihnen unsere schmackhaften Suppen. Wir verwenden selbstverständlich nur frisches Gemüse vom Markt und saisonale, feinste Zutaten.

Karotten-Ingwersüppchen mit Kresse- Schaum	3,80 €
Herzhafte Pfälzer Kartoffelsuppe	4,20 €
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen (auf Wunsch mit Gin)	4,20 €
Spargelcremesuppe (nur innerhalb der Spargelsaison)	4,80 €

Für unseren Kleinen Gäste:

Damit auch der Nachwuchs mit Ihnen ein fröhliches Fest erleben darf versorgt unsere Kinderbetreuung bei Bedarf Ihre Kinder liebevoll und verantwortungsbewusst. Es werden lustige Spiele gespielt, kleine Wettbewerbe ausgetragen und es können auf Wunsch auch T- Shirt's bemalt werden. Damit es den Kleinen Freude macht ist die Kinderanimation ab einer Gruppe von mindestens sechs Kindern im Alter von 4 – 12 Jahren buchbar. Bei Interesse sprechen Sie uns gerne an.

Selbstverständlich sorgen wir auch dafür, dass die Kleinen kulinarisch auf ihre Kosten kommen. Wir empfehlen Ihnen das „Zwergen Buffet“ auf dem auch jeder noch so kleine Kindskopf sicher einen Leckerbissen finden wird.

Zwergen Menü

Spaghetti mit Tomatensoße,

Käsewiener mit Pommes, Mayo und Ketchup,

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott

Milchreis mit Zucker und Zimt

Preis auf Anfrage

Das Rittermahl

Dieses Event ist ganz sicher unvergesslich ! Tauchen Sie ein in das Mittelalter und lassen Sie sich von unserem erlebnisreichen Abendprogramm verzaubern. Sie essen und trinken bei strahlendem Kerzenschein in unserem wunderschönen Gewölbekeller. Die Hofdame bittet zu Tisch, die Magd versorgt Sie mit köstlichen Reben- und Gerstensäften, der Knecht bringt reines, klares Wasser aus dem Krüge.

Der Ritter führet mit launigen Sprüchen durch den Abend und sorget mit Hufeisenwerfen für Kurzweil. Die Hofdame verlieset unter Androhung der Schandgeige die Tafelregularien während die reichlich gedeckte Tafel bereits löcket !

Brot aus dem Holzofen mit hausgemachtem Griebenschmalz von der Gans
Bauerngeräuchertes mit Gurke und Sauschwänzerl
Gar kräftige Rinderkraftbrühe aus dem Töpfchen
Vom Schwert reichet der Ritter knuspriges Hofgeflügel,
gar saftiger Krusten- und Schweinebraten mit Knödel'n
und an Hauf'n Rotkraut und Soß
ritterlicher Scheiterhaufen mit Vanilleeis und Sahne

p. P. ab 39,00 €

Getränke - Pauschale möglich

Auf Wunsch buchen wir auch Gaukler und Minnesänger für Sie.

König Ludwig Feuerzauber

Ein mittelalterliches Unterhaltungsprogramm für Ihre unvergessliche Festlichkeit. Der Abend startet mit kleinen Leckereien aus der Hofküche und einem Gläschen Sekt. Nach dem gemütlichen Empfang bittet unsere Hofnärin zu Tisch. Lassen Sie sich in unserem historischen Gewölbekeller in eine längst vergangene Zeit entführen. Unsere Magd umsorgt Sie bei Kerzenschein mit Wein und Bier, die Hofnärin wird ihr Können zum Besten geben. Nach dem Essen erleben Sie als Höhepunkt des Abends eine unvergessliche Feuershow. Im Anschluß laden wir Sie ein, den Abend an unserer König Ludwig Bar ausklingen zu lassen.

König Ludwig Brot von der Hofbäckerei mit Zwiebelschmalz

Gar kräftige Kartoffelsuppe

Haxe vom Schwein, Landknechstbraten,

Hähnchenschlegel

Semmelknödel nach „Burgfräulein Art“,

Rosenkohl, Kartoffeln und Blaukraut,

würzige Senfsauce,

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

versoffene Quetsche

p. P. 48,00 €

Getränke - Pauschale möglich

Auf Wunsch buchen wir auch Zweimann - Jonglage für Sie und sorgen für mittelalterliche Musik.

Red Carpet Night

Erleben Sie bei uns einen ganz besonderen Abend unter dem Motto

„Red Carpet / Roter Teppich“.

Sie möchten etwas ganz Besonderes bieten und stellen Ihre Veranstaltung gerne unter ein Motto ? Mögen Sie feiern mit einem Augenzwinkern und wirklich ausgelassener Freude ? Dann ist dies genau das Richtige für Sie !

Ihre Gesellschaft darf sich endlich einmal fühlen wie die Stars in Hollywood, S i e sind jedoch des Star des Abends und strahlen im Blitzmeer unseres professionellen Fotografen. Natürlich darf an diesem Abend auch die würdige Preisverleihung nicht fehlen und Sie lassen sich überraschen, oder entscheiden, welche Gäste in der Kategorie „Gesang“ oder als Stuntman nominiert und gekürt werden. Auch der Hauptdarsteller wird selbstverständlich gebührend preisgekrönt.

Unser exklusiv kreierte Menü schmeckt sicher dem großen Star und auch jedem Sternchen !

Selbstverständlich verwenden wir nur feinste, frische Zutaten die saisonal zur Verfügung stehen.

Red Carpet Menü

Edle Blattsalate frisch vom Markt

karamellisierte Birnen und knackige Nüsse

fruchtige Cranberry-Vinaigrette

.....

Gebackene Maultaschen, reich gefüllt

Sauce von Szechuan- Pfeffer

.....

Limette-Minz- Sorbet

.....

Rosa gebratene Schweinemedallions an Sauce vom Cuvée-Sekt

gebackene Kartoffeln mit frischem Rosmarin

Feines Gemüse der Saison

.....

lauwarmes Apfelkuchlein mit Vanilleeis

zerlassene feinste Schokolade,

Panna Cotta auf einem Spiegel von frischen Erdbeeren,

heiß gebrühter Espresso mit Vanille- Sahnehaube

Preis p.P. 55,- €

Unser Rahmenprogramm

Der Kellerzauber

Sie möchten Ihre Veranstaltung mit einem zusätzlichem Rahmenprogramm garnieren ? Sie möchten, dass Ihre Gäste über den Abend unterhalten und zu gemeinsamen Aktivitäten animiert werden ? Sie wollen die Atmosphäre auflockern oder lebendig halten ? Unser „Kellerzauber“ bietet das ideale Rahmenprogramm für Gesellschaften bis zu 60 Personen bei dem auch Sie als Gastgeber sich entspannt zurücklehnen und mitfeiern können.

Neben einer fulminanten Show, und dem professionellem Musikprogramm zum Abschluss, führt unser charmanter Moderator Sie gut gelaunt durch den Abend. Ein live Boxkampf, Charade und Musikquiz sind nur ein Teil des Programmes. Unser Wettkampf, bei dem die einzelnen Tische gegeneinander antreten, ist ein Garant für gute Stimmung und einen sehr unterhaltsamen Abend.

<i>Pauschalpreis für Gruppen bis zu 20 Personen</i>	<i>390,- €</i>
<i>jede weitere Person</i>	<i>12,- €</i>

Musik im Keller

Sie möchten gerne, dass Ihre Veranstaltung von einem professionellem DJ begleitet wird ? Sie möchten die Garantie, dass Technik und örtliche Gegebenheiten ideal ineinander passen ? Sie möchten mitbestimmen, welche Musik gespielt wird und verlassen sich gerne auf jahrelange Erfahrung ? Möchten Sie unseren Vorzugspreis für unsere Kunden gerne nutzen ?

Unser hauseigener DJ verfügt über eine riesige Musikauswahl die keine Wünsche übrig lässt und selbstverständlich steht die komplette professionelle Technik zur Verfügung.

Auf Wunsch wird während des Essens dezente Hintergrundmusik gespielt bevor dann die Stimmung ordentlich angeheizt wird. Entscheiden Sie selbst, in welcher Lautstärke Sie zu Oldie`s, Klassiker oder auch dem Wiener Walzer und den neusten Charts ausgelassen tanzen.

Pauschalpreis

250,- €

Der Preis versteht sich zzgl. der gesetzlich vorgeschriebenen Gema-Gebühr.

König Ludwig Rallye

Sie möchten Teamgeist erleben, fördern, wiederentdecken oder ganz einfach eine Veranstaltung der besonderen Art feiern ? Erinnern Sie sich noch an all die spannenden Schnitzeljagden und Schatzsuchen aus der Vergangenheit ?

Spielerisch und sehr stilvoll möchten wir mit Ihnen unsere Rallye an einem wunderschönen Aussichtsplatz bei St. Martin starten. Sie bilden spannende Teams, z.B. spätere Tischnachbarn, die sich noch nicht kennen gelernt haben. Selbstverständlich haben wir unsere kurzweiligen kleinen Aufgaben ganz unter das Motto unserer Pfälzer Region gestellt! Der Pälzer „Sproch-Test“ garantiert jede Menge Spaß und an unserem „Schoppe-Transport“ über einen kleinen See muss echter Teamgeist bewiesen werden.

An unserem Teilziel, der Kaffee- und Kucken- Station können Sie sich stärken bevor es weiter geht zu einer kleinen Weinprobe.

Im Anschluss kehren Sie in unserem urigen Keller ein und erklären das von Ihnen gewählte Abend- Programm zum endgültigem Rallye- Ziel.

Pauschalpreis für Gruppen bis zu 20 Personen	440,- €
jede weitere Person	18,- €

Der Preis versteht sich incl. alkoholfreier Getränke an den Stationen, Weinprobe, Kaffee und Kuchen an der Station.

Kontakt

König Ludwig Keller
Mosbach & Müller GdbR

Ludwigsplatz 10
67480 Edenkoben

Geschäftsführerin:
Jennifer Schartner

Telefon: 06323 – 74 74

Mobil: 0177 – 21 41 229

Fax: 06323 – 70 40 875

Email: info@koenig-ludwig-keller.de

Homepage: www.koenig-ludwig-keller.de

Bitte scheuen Sie sich nicht, uns bei Rückfragen, Ideen oder Wünschen
jederzeit zu kontaktieren !

Zusammen mit dem Team der Veranstaltungsprofis.com bieten wir Ihnen eine Vielzahl von Rahmenprogrammen vom Ritteressen über eine Weinberggrallye bis hin Feuerzauber die Ihr Fest zu etwas ganz besonderem werden lassen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Ihre Jennifer Schartner und das Team vom König Ludwig Keller