



KÄSEGLOCKE

BANKETTMAPPE & EVENTCATERING

GÜLTIG BIS 31.12.2025



*„Es gibt immer einen Grund zu
feiern“*





SEHR GEEHRTE GÄSTE,

**IN UNSERER EVENTLOCATION „KÄSEGLOCKE“ BIETEN WIR IHNEN
DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR IHRE INDIVIDUELLE
VERANSTALTUNG.**

- JUBILÄEN, GEBURTSTAGE, FAMILIEN- ODER FIRMENFEIERN,
HOCHZEITEN -**

**SIE MÖCHTEN GERN IN IHREN EIGENEN RÄUMLICHKEITEN
FEIERN?**

**KEIN PROBLEM, WIR LIEFERN IHR CATERING AB 50 PERSONEN
BIS 500 PERSONEN.**

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!

TEL: 08039-4009408

E-MAIL: BETRIEB-KAESSEGLOCKE@SORELIA.DE

WWW.SORELIA.DE

WWW.FACEBOOK.COM/GASTGEBERAUSLEIDENSCHAFT

INHALT:

- 01 GRUNDRISS**
- 02 AUSSTATTUNG UND DEKORATION**
- 03 ALLGEMEINES**
- 04 DER EMPFANG**
- 05 FINGERFOOD ZUM EMPFANG**
- 06 BÜFFET & MENÜVORSCHLÄGE**
- 07 ANSPRECHPARTNER**





EVENTLOCATION KÄSEGLOCKE

GRUNDRISS KÄSEGLOCKE



MAXIMALE PERSONENZahl KÄSEGLOCKE:

- GASTRAUM BIS ZU 90 PERSONEN
- TERRASSE BIS ZU 100 PERSONEN





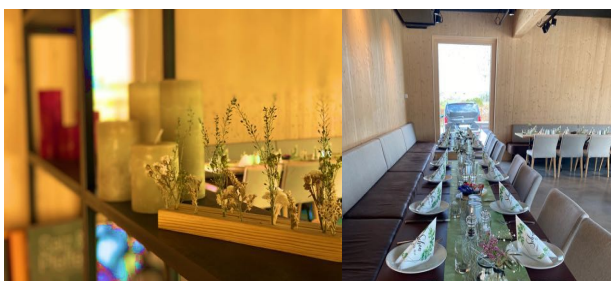
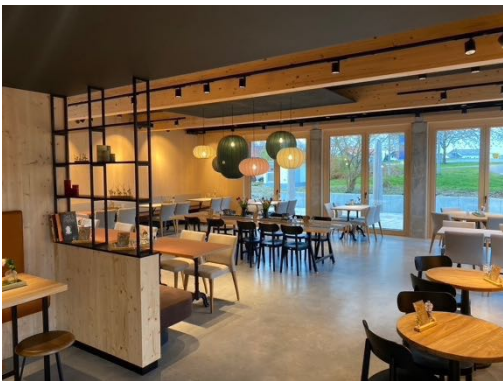
ANSICHTEN KÄSEGLOCKE



LANDLADEN



RESTAURANT









AUSSTATTUNG & DEKORATION

WIR GESTALTEN IHNEN IHRE EVENTLOCATION SOWIE DIE TISCHE NACH IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN.

Menükarten gedruckt	€ 2,90
Weißer Tischdecken p. 4er Tisch	€ 4,90
Weißer Stoffservietten p. Person	€ 1,90
Blumenarrangement pro Tisch	ab € 12,50

Nur bei außer Haus Caterings

WIR STELLEN IHNEN GERNE FÜR IHR CATERINGEVENT AN ANDEREN VERANSTALTUNGSORTEN DAS EQUIPMENT ZUR VERFÜGUNG

Hussen für Stühle	€ 4,90
Stehtische für den Empfang	€ 25,00
Sitztisch „rund“ 180 cm nur mit Stoff Tischdecke kombinierbar	€ 27,90
Sitztisch „eckig“ 100x200x75 nur mit Stoff Tischdecke kombinierbar	€ 27,90
Bankettstuhl Diamond	€ 8,90
Bankett Geschirr weiß	€ 1,50
Besteck(Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessert)	je Set € 1,50

SERVICEPERSONAL FÜR IHRE VERANSTALTUNG AUSSER HAUS

Servicekraft für Ihre Veranstaltung (Getränkesservice, Abräumservice) Std./35,90 €
Mindestbuchung beträgt 6 Stunden

*Preise jeweils pro Stück





ALLGEMEINES

BEKANNTGABE DER PERSONENZAHL UND BERECHNUNGSGRUNDLAGE

Wir bitten Sie, uns die finale Gästezahl 2 Woche vor Veranstaltungsbeginn schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.

KUCHENGELD

Das Mitbringen von eigenem Kuchen ist gestattet. Wir erlauben uns ein Tellerfeld von 1,90 € p. Person zu berechnen.

KORKGELD

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von Getränken nicht möglich ist.

UMSATZGARANTIE

Für die exklusive Nutzung der Käseglocke wird eine Umsatzgarantie in Höhe von 3.000 € erhoben. Die Umsatzgarantie setzt sich in der Regel aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammen. Wird der Umsatz nicht erreicht, stellen wir Ihnen am Ende der Veranstaltung die Differenz als Raummiete in Rechnung.

BUCHBARE TAGE & UHRZEITEN FÜR DIE EVENTLOCATION KÄSEGLOCKE

Die Käseglocke ist exklusiv zu folgenden Uhrzeiten verfügbar:

Freitag:	18:00 Uhr – 1:00 Uhr
Samstag:	ganztags – 1:00 Uhr
Sonntag:	ganztags – 1:00 Uhr
Feiertag:	ganztags – 1:00 Uhr





ANZAHLUNG UND SCHLUSSZAHLUNG

Nach schriftlicher Bestätigung der Veranstaltung ist eine 50 % Anzahlung 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu leisten.

MEHRWERTSTEUER

Alle genannten Preise in dieser Bankettmappe sowie Speisen- und Getränkekarten verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 %.

PARKPLÄTZE

Es stehen ausreichend Parkplätze für Sie am Objekt zur Verfügung.

TERRASSENUTZUNG BEI VERANSTALTUNGEN

Die Terrasse kann bis 22:00 Uhr von Ihnen genutzt werden. Nach 22:00 Uhr muss die Feierlichkeit in das Restaurant verlegt werden.

GEMA GEBÜHREN:

Sollten Sie Ihre eigene Musik, DJ oder Live Band mitbringen, teilen Sie uns dies bitte mit. Es wird eine einmalige Gema-Gebühr von 69,50 € erhoben.

PREISE FÜR LIEFERUNGEN AUSSER HAUS

Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise für Speisen nur in Verbindung mit der Nutzung der Käseglocke als Eventlocation gelten. Sollten Sie ein Catering wünschen, dass wir Ihnen an einen bestimmten Veranstaltungsort liefern, haben wir folgende Preisaufschläge:

- Logistik & Aufwandsaufschlag für Büffet: 25 % zum Büffetpreis
- Kinder ab 7-14 Jahre bezahlen die Hälfte
- Lieferpauschalen: 0-10 km: 25 € | 11-20 km :50 € | 21-50 km: 75 €





PREISE & LEISTUNGEN CATERING ANGEBOTEN DIE SIE GELIEFERT HABEN MÖCHTEN

Bei Bestellung eines außer Haus Caterings sind folgenden Leistungen beinhaltet:

- Produktion und Anlieferung der Bestellung
- Aufbau des Büffets (Standzeiten des Büffet 2,5 Stunden) ohne Tische
- Bei Gästezahlen unter 50 Personen ist kein Personal vorhanden da eine einmalige Bestückung des Büffets ausreichend ist.
- Bei Gästezahlen ab 55 Personen ist ein Koch oder Ausgabekraft für das Büffet im Zeitfenster von 2,5 Stunden vor Ort.
- Abbau des Büffets inkl. Reinigung

DER EMPFANG

GETRÄNKE

Prosecco	0,1 l 4,90 €
Helles Weißbier Radler Russen	0,2 l 2,50 €
Ganzes Bierfass zum selber zapfen inkl. Werkzeug	30 l 149,50 €

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG

Prosecco- Variationen Holunderblüten oder Pfirsichnektar mit Prosecco aufgegossen	0,1l 6,90 €
---	---------------

GEDECK AUF DEM TISCH EINGESETZT

Gemischter Brotkorb, Butter, Obatzder, Frischkäse	pro Person	4,90 €
---	------------	--------





FINGERFOOD

Wir empfehlen Ihnen je Sorte 2-3 Stück pro Person

Hausgemachter Kartoffelsalat Fleischpflanzerl (S) Meerrettich	3,50 €
Ziegenkäse im Parmaschinken und Tomaten Sugo	3,90 €
Alpenhain Obatzder Variation mit Brezenstangerl	3,90 €
Tomate-Mozzarella-Spiess mit Balsamico und Basilikumpesto	3,50 €
Kräuterfrischkäse mit Datteln auf Baguettescheibe	2,90 €
Garnele am Zitronengrassspieß mit Mango-Dip auf marinierten Chinakohl	4,20 €

*Stückpreis

BÜFFETVORSCHLÄGE

Stellen Sie Ihr Büffet selber zusammen

Bitte stellen Sie Ihr Büffet aus Vorspeisen und/oder Suppen, Hauptgerichten und Dessert zusammen.

Vorspeisen 1

Wurstsalat von Regensburgern | rote Zwiebeln | Weinessig
Ochsenmaulsalat

Kleine hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl
Chiemseer Räucherfischplatte (Forell | Renke | Saibling)
Luftgetrocknete und geräucherte Schinkenspezialitäten
Alpenhain Käsespezialitäten Auswahl mit Preiselbeeren
Brotkorb mit heimischen Brotspezialitäten | Butter
Person | 12,90 €

Person | 13,90 €
als Vorspeisenplatte auf den Tischen eingedeckt

Person | 16,90 €
als Vorspeisenteller für jeden Gast auf den Tischen eingedeckt





Vorspeisen 2

Blattsalate der Saison | zweierlei Dressing
Hausdressing | Joghurtdressing
Tomate | Gurke | Paprika | Mais
Kartoffelsalat | Krautsalat | Blaukrautsalat
Wurst | Schinkenplatte
Brotkorb mit heimischen Brotspezialitäten | Butter
Person | 9,90 €

Person | 10,90 €
als Vorspeisenplatte auf den Tischen eingedeckt

Person | 13,90 €
als Vorspeisenteller für jeden Gast auf den Tischen eingedeckt

Suppen zur Auswahl

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons
Person | 5,90 €

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen
Person | 6,90 €

Champagnersuppe mit Sahnehaube und Kresse
Person | 6,90 €

Klare Gemüseessenz mit heimischem Gemüse und Petersilie
Person | 5,90 €

Person | 7,90 €
Suppen werden für jeden Gast serviert

Hauptgerichte 1

Spanferkelbraten | Kartoffelknödel | Apfelblaukraut
Hähnchengeschnetzeltes „Jäger Art“ | Spätzle
Gebratener Rotbarsch | Rahmspinat |
Wok Gemüse in Kokos-Curry Soße | Duftreis
Perlencouscous | geschmorte Zucchini
Person | 18,90 €





Hauptgerichte 2

Rindergulasch mit viel liebe gekocht
Brezenknödel | |Kräuter Schmand
Putensteak | Rahmsauce | Spätzle
Pochiertes Lachsfilet | Blattspinat |
Karotten-Kichererbsencurry | Reis
Penne | Tomaten-Auberginenwürfel | Parmesan
Person | 19,90 €

Nachspeisen 1

zweierlei vom Schokoladenmousse mit Beeren
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmuss (warm)
Person | 9,90 €

Nachspeisen 2

Bayrische Creme mit Himbeersauce
Creme-Brûlée mit braunen Zucker karamelisiert
Person | 9,90 €

Für die Nachtschwärmer

Französische & Bayrische Käseplatten mit verschiedenen Sorten dazu frisches Brot
& Baguette, Trauben, Nüsse und Butter
Person | 13,90 €





MENÜVORSCHLÄGE

Menübestellung sind mindestens in 3 oder 4 Gängen zu bestellen.
Vorspeisen, Suppen und Dessert müssen einheitlich bestellt werden.
Hauptgerichte können zwei Gericht zur Auswahl bestellt werden. Die genaue Anzahl der Hauptgerichte muss 2 Woche vor Veranstaltungsbeginn durchgegeben werden.
Menübestellungen sind nur in der Käseglocke buchbar und nicht als Catering lieferbar außer Vorspeisen und Suppen!

Vorspeisen

Handverlesene Blattsalate | Rucolasalat | Chicorée | Räucherlachs | verschiedene
Kernd'l | Kirschtomaten | Sahnemeerrettich | Brotchips
Person | 9,90 €

Hausgemachtes Anti-Pasti | Balsamico- Creme | Tomaten-Cous- Cous
Person | 10,50 €

Salatbouquet | Roastbeef | Sauce Tartar
Person | 11,50 €

Suppen zur Auswahl

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons
Person | 6,90 €

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen
Person | 7,90 €

Champagnersuppe mit Sahnehaube und Kresse
Person | 7,90 €

Gemüseessenz mit heimischem Gemüse und Petersilie
Person | 6,90 €





Hauptgerichte

Perlhuhnbrust | Estragonsoße | Kohlrabi | tomatisierte Graupen
Person | 18,90 €

Maispoullarde-Saltimboca | Ratatouille | Polenta
Person | 18,90 €

Lachs und Zanderfilet | Weißweinsoße | Lauchgemüse | Kartoffelplätzchen
Person | 19,90 €

Tortellini gefüllt mit Gemüse | Weißweinschaum | Kürbiskernöl
Person | 18,90 €

Gelbes Gemüse-Kokos-Curry | Basmatireis
Person | 18,90 €

Rinderfilet rosa | Sauce Bernaise | Gemüsebouquet | Selleriepüree
Person | 23,90 €

Dessert

Hausgemachtes Bier-Amisu
Person | 7,90 €

Tonkabohnen- Creme Brulee
Person | 7,90 €

Zweierlei Schokoladen Mousse mit Passionsfrucht
Person | 7,90 €

Wir freuen uns das wir Ihr Gastgeber sein dürfen

Ihr Gastgeber Team

