

Rittermahl im Weinkeller oder Rittersaal

(ab 10 bis maximal 35 Personen)

Ein Burgfräulein begleitet Sie mit einer Zeremonie durch den Abend. Die Zeremonie beinhaltet einen Empfang, Handwaschung, Umbinden eines Mundtuches, Ämterverteilung und Erklärung von Tischregeln, Kurzvorträge und Spiele mit Preisverleihung.

Beispiel zum Ablauf

- ca.19Uhr -Empfang auf der Terrasse mit Apfeltrunk und Ritterhappen
-Vorstellung und Begrüßung
-Handwaschung am Brunnen und Umbinden des Mundtuches
- ca.19.30Uhr -Platzierung an der Tafel
-Getränkebestellung
-„Sicherung der Burg“ & Vergabe der Ämter
-Verlesen der Tischregeln
- ca.20Uhr -Getränkesservice
-Vorspeise zum Bsp.: Ochsenmaulsalat nach Art des Burgfräuleins
Gemüse-Käsenockerl
Kartoffel-Knoblauchschnitz
Hofbäckerbrot mit Butter
- ca.20.30Uhr -Suppe zum Bsp.: Kürbiscremesuppe mit frischen Schwammerln aus dem Burgwald
-Kurzvortrag „Eine Burgfrau erzählt...“
- ca.21Uhr -Hauptgericht zum Bsp.: Angesäuerter Narrenbraten mit Rosinen
Gefüllter Schweinerücken von der fetten Sau
Gesottene Keule am Knochen vom Wiesenlamm
Diverses frisch geschossenes Geflügel
Verschiedene Beilagen-ein Schmaus von Kunibert
Saucenauswahl- mit Liebe von der Magd gekocht
- ca.21.30Uhr -Aufruf zum Turney (2 Spiele)
- ca.22Uhr -Süßgericht: zum Bsp.: Luftiger Schmarrn mit Nüssen, Mandeln, Früchten und
-Siegerehrung hausgemachtem Apfelmilch
- ca.23Uhr -„Burghauptmannsmeldung“
-Verabschiedung von Zeremoniar und Burgfrau

direkter Kontakt:

Butterfly Veranstaltungsservice
Mellanie-Beatrice Götte
Tel: 0171 8888771
b.butterfly@gmx.net

Speisenpreis EUR 35,-- pro Person inkl. MwSt.

Zusätzliche Kosten für die Zeremonie:

pauschal für Gruppe	bis 19 Personen	EUR 100,-	exkl. MwSt.
	ab 20 Personen	EUR 150,-	exkl. MwSt.
	+ EUR 1,- pro Person für Papierrolle		exkl. MwSt.