

Restaurant Sparrenburg Am Sparrenberg 38 a
Familie Niegisch Tel 0521/65939
E-Mail: restaurant-sparrenburg@t-online.de
www.restaurant-sparrenburg.de

33602 Bielefeld
FAX 0521/65999



Essen&Erleben

Rittergelage auf der Sparrenburg

(Für Gruppen ab mind. 25 Personen)

So sehet hier den Ablauf des Gelages:

Empfang durch den Gaukler auf dem Innenhofe der Burg
und Einlass in den Saal mit Waschungsritual und Löffeltrunk

Zu Beginn auf der Tafel bereits eingedeckt:
Schmalz, Brot, Obst und Gemüse sowie ein Met als Begrüßungstrunk

Danach Bekanntgabe der Tischregularien durch den Gaukler,
der den ganzen Abend für Kurzweyl zwischen und während der Gänge sorget.

Man isst von einem Holzbrett mit einem Stilett und mit den eigenen Händen

Ein mehrgängiges Rittergelage sei aufgetragen, für welches Ihr zwischen
verschiedenen Hauptgerichten wählen könnt. Es sei zu beachten, dass ein
Hauptgericht für alle Gäste zu wählen sei.

Selbstverständlich wird auf besondere Ernährungswünsche (z.B. vegetarische
Kost oder Allergien) Rücksicht genommen. Wir bitten Sie uns diese, so fern
bekannt, vorab kundzutun.

Gerstensaft, Rebensaft, Gepranntwein und Getränke ohne Alkohol werden
gesondert berechnet, die Preise welchselbiger der Liste auf der dritten Seite zu
entnehmen sind.

Der Gastgeber plane für das Rittergelage eine Dauer von 4 Stunden ein.
Der Gaukler zieht sich mit dem letzten Gänge zurück.

Unsere Gaukler

Bitte beachtet, dass die feste Buchung des Rittergelages nur in Verbindung mit der Buchung des Gauklers möglich ist, da dieser als Zeremonienmeister fungiert. Der Gaukler wird durch uns hinzugebucht.

Für Gruppen ab 60 Personen empfehlen wir die Buchung von zwei Gauklern

Die Kosten für den/die Gaukler betragen **€ 450,00 pro Abend und Gaukler zzgl. Mehrwertsteuer**. Diese Kosten entstehen unabhängig vom Verzehr und sonstigen Kosten.

Bei erfolgter Buchung des Gauklers und anschließender Stornierung werden 50% der Kosten für den Gaukler (€ 225,00 pro Gaukler) als Aufwandsentschädigung berechnet.

Die Speisefolge für euer Rittergelage:

Kesselsuppe

* * *

Gebackene Champignons mit Scheiben vom Speck und Kräutertunke

* * *

Ritterspieße mit Gemüse und Fleisch

* * *

Hauptgang-Variante 1: *(Menüpreis 39,00 €)*

Spießbraten vom offenen Grill und Geflügelteile mit Soormoos und Kartoffeln

ODER

Hauptgang-Variante 2: *(Menüpreis 44,00 €)*

Stücke von der Kalbshaxe und vom Geflügel mit Kohl und Kartoffeln

ODER

Hauptgang-Variante 3: *(Menüpreis 49,00 €)*

Spannferkel im Saal aufgeschnitten
mit Soormoos, Gemüse und Schmand mit antiker Viagra

* * *

Apfelkuchen aus dem Burgofen, mit Vanillesauce

* * *

Käse vom Brett

Getränkeliſte für das Rittergelage

Gerſtenſaft aus dem Steinkrug	0,5l	4,80 €
Hefeweizen aus dem Steinkrug (auch ohne Alkohol)	0,5l	4,50 €
Großer Krug Weißwein des Hauſes		22,00 €
Großer Krug Rotwein des Hauſes		22,00 €
Met (Honigwein)	0,5l	12,00 €
Carolinen Mineralwaſſer	1,0l	5,50 €
Pepsi Cola, Miranda, 7UP, Apfelschorle	1,0l	9,00 €
Obſtler	2cl	2,25 €
Getränkepauſchale Knecht (4 Stunden) → Bier und alkoholfreie Getränke	pro Perſon	18,50 €
Getränkepauſchale Ritter (4 Stunden) → Wein, Bier und alkoholfreie Getränke	pro Perſon	22,00 €
Getränkepauſchale Graf (4 Stunden) → Wein, Met, Bier, alkoholfreie Getränke und 1 Obſtler nach dem Hauptgang	pro Perſon	25,50 €

Alles inklusive für Gruppen ab 50 Perſonen

Hier iſt alles enthalten, was es für einen zünftigen Abend braucht.
Gaukler, Eſſen (Variante 1), Getränke (alkoholfreie Getränke, Wein, Met, Bier)
für die Dauer des Gelages (4 Stunden)
ſowie einem Obſtler nach dem Hauptgang
zum Preis von **75,00 € pro Perſon**

Mehrverzehr und weitere Leiſtungen werden zuſätzlich berechnet.