



Rittergelage auf der Sparrenburg

Für Gruppen ab mindestens 25 Personen

So sehet hier den Ablauf des Gelages

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

Bekanntgabe der Tischregularien durch den Gaukler, welcher selbst für den ganzen Abend für Kurzweyl zwischen und während der Gänge sorget und als Zeremonienmeister fungieret.

Ein mehrgängiges Rittermahl sei aufgetragen und man isset von einem Holzbrett mit dem Stilett und den eigenen Händen.

Der Gastgeber plane für das Rittergelage eine Dauer von 4 Stunden ein. Der Gaukler zieht sich mit dem letzten Gange zurück und hernach sey das Gelage beendet.



Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.

Restaurant Sparrenburg

Am Sparrenberg 38 a // D-33602 Bielefeld // Tel. +49(0)521/65939 // Fax +49(0)521/65999
kontakt@restaurant-sparrenburg.de
www.restaurant-sparrenburg.de



Die Speisefolge für euer Rittergelage

Zu Beginn auf der Tafel bereits eingedeckt: Schmalz, Butter, Brot, Obst und Gemüse

Kesselsuppe

* * *

Gebackene Champignons mit Scheiben vom Speck und Kräutertunke

* * *

Ritterspieße mit Gemüse und Fleisch

* * *

Hauptgang-Variante 1 (Menüpreis 41,00 €)

Spießbraten vom Grill und Geflügelteile mit Soormoos und Kartoffeln

O D E R

Hauptgang-Variante 2 (Menüpreis 45,00 €)

Stücke von der Kalbshaxe und vom Geflügel mit Kohl und Kartoffeln

O D E R

Hauptgang-Variante 3 (Menüpreis 49,00 €)

Spanferkel und Geflügel

mit Soormoos, Gemüse, Kartoffeln und Schmand mit antiker Viagra

* * *

Apfelkuchen aus dem Burgofen mit Vanillesauce

* * *

Käse vom Brett

Es sey zu beachten, dass ein Hauptgericht für alle Gäste zu wählen ist.

Selbstverständlich wird auf besondere Ernährungswünsche (z.B. vegetarische Kost oder Unverträglichkeiten/Allergien) Rücksicht genommen. Wir bitten Sie, uns diese vorab mitzuteilen.

Getränke

Gerstensaft, Rebensaft, Gepranntwein und Trank ohne Alkohol werden gesondert berechnet, entweder nach Verbrauch oder als Getränkepauschale:

Getränkepauschale „Großes Gelage“

pro Person 24,00 €

Alkoholfreie Getränke, Bier, Met, Wein (lt. Restaurant) für 4 Stunden

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.

Restaurant Sparrenburg

Am Sparrenberg 38 a // D-33602 Bielefeld // Tel. +49(0)521/65939 // Fax +49(0)521/65999

kontakt@restaurant-sparrenburg.de

www.restaurant-sparrenburg.de



Unsere Gaukler

Bitte beachtet, dass die feste Buchung des Rittergelages nur in Verbindung mit der Buchung eines Gauklers möglich ist, da dieser für die Zeremonien und Abläufe zuständig ist und das Rittergelage erst zum Rittergelage macht.

Bei größeren Gruppen empfehlen wir die Buchung von zwei bis drei Gauklern.

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

Bei erfolgter Buchung und anschließender Stornierung werden 50% der Kosten für den/die Gaukler (225,00 € pro Gaukler) berechnet.



Rittergelage-Pauschale (Alles inklusive für Gruppen ab 40 Personen)

Alles, was es für einen zünftigen Abend braucht:

- Begleitung des Gelages durch einen Gaukler
- Speisen mit Hauptgang-Variante 1
- Getränkepauschale „Großes Gelage“
- sowie ein Obstler nach dem Hauptgang

pro Person 80,00 €

Alle Preise inkl. der aktuellen MwSt.

Restaurant Sparrenburg

Am Sparrenberg 38 a // D-33602 Bielefeld // Tel. +49(0)521/65939 // Fax +49(0)521/65999
kontakt@restaurant-sparrenburg.de
www.restaurant-sparrenburg.de