



*Mittelalterliche Gelage*  
auf der  
*Marksburg*  
**2018**

Patrick und Philipp Heßler GbR  
Tel.: 02627-971240  
Fax: 02627-971520  
Mail: [kontakt@marksburg-schaenke.de](mailto:kontakt@marksburg-schaenke.de)  
Web: [www.marksburg-schaenke.de](http://www.marksburg-schaenke.de)

## Burgführung

Der passende Beginn für Ihre Veranstaltung.  
Auf informative und zugleich spannende Art  
begleiten Sie fachkundige Burgführerinnen und Burgführer  
durch die Innenräume der Marksburg. Dauer circa 50 Minuten.

Da es sich um eine original mittelalterliche Anlage handelt, möchten wir darauf  
hinweisen, dass sie nicht barrierefrei zu begehen ist.

Es gelten die jeweiligen Gruppenpreise für Burgführungen.



pro Person 6,50 €

## Barde

Mit seinen Späßen und seiner Musik führt er Sie und Ihr Gefolge durch den Abend.  
Er erklärt die Tischsitten, kann einen Ihrer Gäste zum Ritter schlagen oder ihn an  
den Pranger stellen, ganz wie es Ihnen beliebt.

Auch wenn er hier extra ausgewiesen wird, kann man bei einem mittelalterlichen  
Gelage nicht auf den Barden verzichten, da er den musikalischen und unterhaltsamen  
Rahmen des Essens bildet.

ca. 3 Stunden Programm 420,00 €

Bei großen Gruppen (ab 60 Personen)  
empfehlen wir, dem Barden einen zweiten  
Künstler an die Seite zu stellen,  
der ihn bei seinem Programm unterstützt.  
Preis auf Anfrage



## Gaukler(in)

Die perfekte Ergänzung zum Programm der Barden. Mit Jonglage, Akrobatik und einer kleinen Feuershow zum Ende der Veranstaltung, rundet er / sie den Abend ab. Ihre Gäste werden auf charmante Weise in das Programm mit einbezogen.

Preis für den Abend 500,00 €



## Sprachen ferner Länder

Das Programm des Barden können wir zurzeit in folgenden Sprachen anbieten:

Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Hessisch

Eine Burgführung können wir für Sie in folgenden Sprachen buchen:

Deutsch, Englisch, Französisch  
Zusätzlich gibt es schriftliche Erklärungen in vielen Sprachen.

Da nicht jeder Barde/Burgführer dafür in Frage kommt, sollten Sie uns frühzeitig über die gewünschte Sprache informieren.





## Pütteressen

Becher Met ( süß wie das Burgfräulein )  
Brot und Kräuterbutter  
Kräftiger Gemüsesud mit frischen Gemüsen  
Geschmorte Keule von der Pute,  
verschiedene Gemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräutercrème  
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen  
Kirschstreusel vom Blech  
Käse vom Rad mit Trauben garniert  
frisches Obst und Gemüse auf der Tafel  
Burggeist ( weckt die Lebensgeister der müden Recken)

pro Person 32,00 €

## Grafenmahl

Becher Met ( süß wie das Burgfräulein )  
Brot, Kräuterschmalz und Kräuterbutter  
Senfsuppe mit Räucherlachs  
Ragout vom Kind, dazu Brotklöße und Möhrengemüse  
Williams Birnen Brand  
Süße Grieszspeise mit marinierten Waldbeeren und Schlagsahne  
Dreierlei Käse mit Trauben garniert  
frisches Obst und Gemüse auf der Tafel  
Burggeist ( weckt die Lebensgeister der müden Recken)

pro Person 38,00 €

## Fürstenschmaus

(für große Gesellschaften – nicht in der Gotischen Küche möglich)

Becher „Met“ (süß wie das Burgfräulein)

Brot und Kräuterbutter

Paprikasuppe mit Sahnehaube und schwarzem Sesam

(Hauptgang auf Platten und in Schüsseln auf die Tafel)

Schweinelendchen im Speckmantel, Hähnchenschenkel,

Hähnchen-Gemüse-Spieße, Schweinegulasch,

Variation aus frischem Gemüse, bunter Salat,

Semmelknödel und Kartoffelpüree

Süße Zitronencreme auf Kirschkompott

Zweierlei Käse mit Trauben garniert

Burggeist (weckt die Lebensgeister der müden Kecken)

pro Person 38,00 €

## Sonderwünsche

Sie müssen eine bestimmte Diät halten oder der Medicus verbietet Ihnen die ein oder andere Zutat? Kein Problem für unsere Küche! Sofern wir rechtzeitig darüber informiert wurden, können wir für fast jeden Kecken ein passendes Mahl zubereiten. Am besten schon bei der Anmeldung die besonderen Bedürfnisse mitteilen, spätestens jedoch einen Tag vor der jeweiligen Veranstaltung. Bei späteren Umbestellungen bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir diese gegebenenfalls gesondert berechnen. Detaillierte Angaben zu den, in unseren Menüs enthaltenen, Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unserer Internetseite.

## Getränkepauschale

Alle Tischgetränke während des Essens.

folgende Getränke werden angeboten:

Pils, alkoholfreies Bier, vier verschiedene Hausweine,

Apfelsaft, Traubensaft, Wasser und stilles Wasser.

Auch Softdrinks und Kaffee werden angeboten, jedoch nicht in der Gotischen Küche.

Schnaps gibt es in der Pauschale nicht, allerdings sind in den Menüs zumeist bereits Schnäpse enthalten.

Wenn es nicht anders vereinbart wurde, werden alle Getränke,

die nicht von der Pauschale abgedeckt werden, direkt kassiert.

Die Getränkepauischale ist zeitlich auf 3 Stunden begrenzt.



Pro Person 21,00 €

eine Stunde Verlängerung pro Person 7,00 €

Festsaal bis zu 200 Plätze



Schänke bis zu 70 Plätze



Stübchen bis zu 18 Plätze



## Gotische Burgeküche

Genießen Sie die einmalige Atmosphäre dieses Raumes, bei Kerzenschein und knisterndem Kaminfeuer im Inneren der Kernburg. Dieser historische Raum bietet das perfekte Ambiente für Ihr mittelalterliches Gelage. Hier können Sie mit Gruppen von 20 bis 60 Personen feiern.

Da es sich um einen Museumsraum handelt sind Umbauarbeiten vor und nach jeder Veranstaltung unumgänglich, so ist die Veranstaltungsdauer auf 19:00 – 24:00 Uhr beschränkt.

Der Raum wird ausschließlich mit dem offenen Kamin beheizt, deshalb sind Veranstaltungen nur in den warmen Monaten (Ende April bis Mitte Oktober) möglich.

Für 20 Personen 500,00 €  
jeder weitere Gast pro Person 15,00 €



20 bis 60 Plätze

## Preise

Burgführung	pro Person	6,50 €
	pro Kind unter 18 Jahren	4,50 €

Die Burgführung ist eine Leistung der Deutschen Burgenvereinigung e.V.  
und als solche von der Mehrwertsteuer befreit.

Ritteressen	pro Person	32,00 €
Grafenmahl	pro Person	38,00 €
Fürstenschmaus	pro Person	38,00 €
Getränkepauschale	3 Stunden	pro Person 21,00 €
1 Stunde Verlängerung		pro Person 7,00 €
Barde		420,00 €
Gaukler(in)		500,00 €
Kaummiete Gotische Küche	für 20 Personen	500,00 €
	jeder weitere Gast	pro Person 15,00 €

### Wichtig

Bis einen Tag vor der Veranstaltung (17:00 Uhr) können Sie uns die genaue Teilnehmerzahl mitteilen, spätere Änderungen sind nicht möglich. Diese Änderungen dürfen maximal 20 % von der ursprünglichen Reservierung abweichen.

Damit wir Ihren Gästen gerecht werden können, bitte unbedingt daran denken, besondere Wünsche (z.B. Vegetarier) anzumelden. Auch hier gilt, bis einen Tag vor der Veranstaltung ist dies möglich.

Alle Preise mit Ausnahme der Burgführung  
beinhalten 19% Mehrwertsteuer und Bedienung.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Marksburg Schänke.