Mittelalterliche Gelage auf der Marksburg 2016

Patrick und Philipp Heßler GbR
Tel.: 02627-971240
Fax: 02627-971520
Mail: kontakt@marksburg-schaenke.de
Web: 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 1/2 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 Program 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, Japanisch
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.

Ritteressen

Becher Met (süß wie das Burgfräulein)
Brot und Kräuterschmalz
Kräftige Gemüsesuppe
Schweinehaxe, Bayrischkraut,
Serviertenknödel und Biersoße
Obstwasser (zum Verdauen)
Blechkuchen (aus der Marksburg Bäckerei)
Käse vom Rad mit Trauben garniert
frisches Obst und Gemüse auf der Tafelei
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
Rinderbraten, Semmelknödel, Bratensoße und Wirsinggemüse
Williams Birne (zum Verdauen)
Süße Griesspeise mit marinierten Waldbeeren und Sahne
Dreierlei Käse mit Trauben garniert
frisches Obst und Gemüse auf der Tafelei
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,
Serviettenknödel und Kartoffelpüree
Süßer Zitronenquark auf Kirschgrütze
Zweierlei Käse mit Trauben garniert
Burggeist (weckt die Lebensgeister der müden Recken)

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 Recken ein passendes Mahl zubereiten. Am besten schon bei der Anmeldung die besonderen Bedürfnisse mitteilen, spätesten jedoch einen Tag vor der jeweiligen Veranstaltung. Bei späteren Umbestellungen bitten wir um Ihr Verständnis, das wir diese gegebenenfalls gesondert berechnen. Detailierte 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 Weine, 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, dies können Sie natürlich auch anders mit uns vereinbaren.
Die Getränkepauschale ist zeitlich auf 3 1/2 Stunden begrenzt.

Pro Person 18,00 €
eine Stunde Verlängerung pro Person 6,00 €

Festsaal bis zu 200 Plätze

Schänke bis zu 70 Plätze

Stübchen bis zu 18 Plätze

Gotische Burgküche

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.

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 ½ Stunden	pro Person	18,00 €
1 Stunde Verlängerung		pro Person	6,00 €
Barde			420,00 €
Gaukler(in)			500,00 €
Raummiete Gotische Küche		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 10 % 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.

Detailierte Angaben zu den, in unseren Menüs Enthaltenen,
Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unserer Internetseite.

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

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Marksburg Schänke.