



Teichtaverne

**Veranstaltungsmappe**  
**„Teichtaverne Schönfels“**  
**für Geburtstage, Hochzeiten und**  
**Ihre besonderen Feste**

**Kontakt**

**Teichtaverne**  
**Am Gondelteich 1**  
**08115 Lichtentanne/OT Schönfels**

**Telefon: (03 76 00) 566 570**

**E-Mail: [info@teichtaverne.de](mailto:info@teichtaverne.de)**

**Internet: [www.teichtaverne.de](http://www.teichtaverne.de)**



Teichtaverne

## **Herzlich Willkommen in der Teichtaverne Schönfels**

In unserem stilvollen Ambiente bieten wir Ihnen ein Flair mediterraner Atmosphäre mitten in unserer Region. Wir verwöhnen Sie mit frischer traditioneller Küche und ausgewählten Getränken.

Für sportliche Aktivitäten stehen Ihnen unsere 4 Bowlingbahnen zur Verfügung.

Wir möchten Ihnen auf den nächsten Seiten unser Haus und unsere Angebote vorstellen.

Unser Ziel ist es Ihnen eine unvergesslich schöne Veranstaltung zu ermöglichen.

### **Inhalte:**

- 1. Örtlichkeit und Umgebung**
- 2. Veranstaltungsräume**
- 3. Kulinarik - Kaffeetrinken**
- 4. Kulinarik – Speisen**
- 5. Kulinarik – Getränke**
- 6. Anregungen für Ihre gelungene Feier**
- 7. Unsere Partner**
- 8. Rahmenbedingungen**



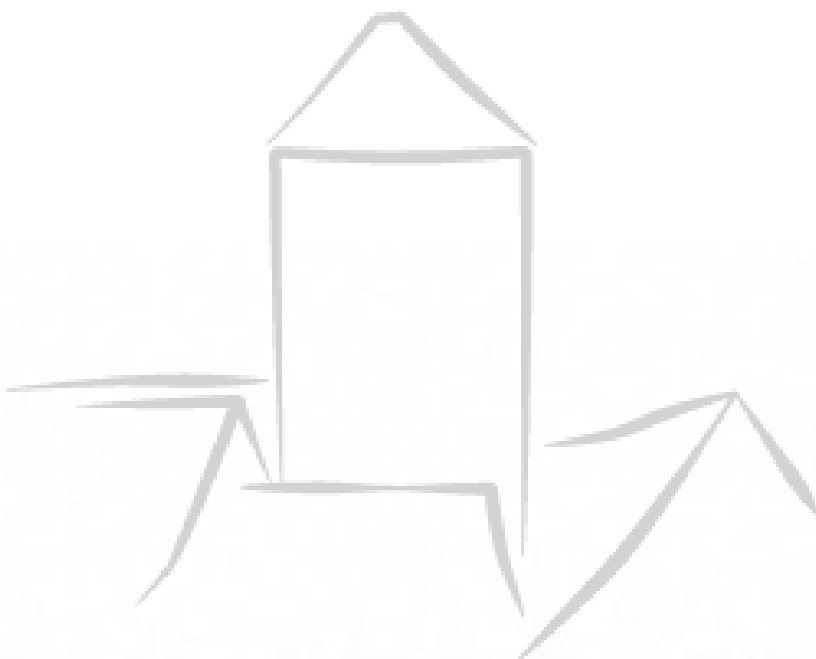
Teichtaverne

## 1. Örtlichkeit und Umgebung

Die Teichtaverne finden Sie verkehrsgünstig zwischen Zwickau und Reichenbach an der B173 gelegen. Durch die Anbindung an die A72 sind wir aus ganz Westsachen und durch die B175 auch aus Ostthüringen schnell und bequem zu erreichen.

Unser Haus liegt idyllisch am Gondelteich mit freiem Blick zur mittelalterlichen im 12. Jahrhundert erbauten Burganlage. Das historisch gewachsene und 1225 erstmals urkundlich erwähnte Dorf Schönfels liegt im Grünen und ist umgeben von Wäldern und Feldern.

Für unsere kleinen Gäste lädt der am Teich gelegene hauseigene Spielplatz ein. Erfreuen Sie sich an einem Spaziergang rund um den Gondelteich oder zur Burg.





Teichtaverne

## Veranstaltungsräume

### **- Saal mit separater großer Freiterrasse**

*Für Gesellschaften bis maximal 60 Personen\* feiern Sie in unserem gemütlich und komfortabel eingerichteten Saal mit eigener Bar. Für Ihre Gäste stehen eigene Sanitärbereiche zur Verfügung. Bei schönem Wetter lädt unsere einzigartige große Terrasse mit freiem Blick auf den Teich und Burg zum Verweilen ein.*

\* Der Saal kann ab 15 erwachsenen Personen gebucht werden.

Unter 20 erwachsenen Personen muss eine Aufwandspauschale in Höhe von 500€ berechnet werden.

Unter 25 erwachsenen Personen muss eine Aufwandspauschale in Höhe von 250€ berechnet werden.

### **- Bowlingbereich**

*Sie wollen Ihre Feierlichkeit mit bis zu 30 Personen mit Genuss und sportlichen Aktivitäten kombinieren, dann nutzen Sie unseren Bowlingbereich mit 4 Bahnen, einem Bartresen, eigenem Sanitär-Bereich, Außenbereich und separaten Speisetischen.*

### **- Bootshaus mit Außengrillplatz**

*Im gemütlich maritim eingerichteten Bootshaus können Sie Ihre Feier bis zu 10 Personen ganz individuell und separat feiern. Auf dem überdachten Außengrill bereiten Sie die von uns vorbereiteten Speisen selbst zu oder Sie lassen sich aus unserer Küche verwöhnen. Neben den Speisen versorgen wir Sie mit allen benötigten Getränken im bootshauseigenen Kühlbereich.*

### **- Festzelt**

*Sie sind eine große Gesellschaft mit über 60 Personen, dann haben wir die Möglichkeit Ihnen ein individuell planbares hochwertiges Festzelt mit Holzfußboden und hochwertiger Innenausstattung auf der Teichwiese zur Verfügung zu stellen (Preis nach Absprache und individuellen Wünschen).*



Teichtaverne

## 2. Kulinarik – Kaffeetrinken

### Getränke

- *Kaffee in Thermoskannen (12 Tassen) für 24,90 €*
- *Alle weiteren Kaffee- und Heißgetränke werden entsprechend den Preisen der à la carte – Karte berechnet.*

### Torten, Kuchen und Blechkuchen

#### **1. hausgebackener Blechkuchen nach Empfehlung des Hauses –**

*Blech mit 12 Stücken, pro Stück 2,90 €*

- z.B.:**
- *Mohnkuchen*
  - *Zitronenkuchen*
  - *Speckfettkuchen*
  - *Schmand – Mandarinenkuchen*
  - *Streuselkuchen*

Gern reichen wir Ihnen dazu frische Schlagsahne (Schale 4,40 €)

#### **2. hausgebackene Torten**

- *Quarktorte klassisch* → 29,50 €
- *Metaxa-, Tiramisu-Torte, Quarktorte mit Früchten* → 32,50 €
- *Obsttorten (saisonal, z.B. Erdbeer-, Pfirsich-, Himbeertorte)* → 29,50 €
- *Griechische Jogurt-Limetten-Torte* → 32,50 €

Gern reichen wir Ihnen dazu frische Schlagsahne (Schale 4,40 €)

#### **3. Canapees**

*Die perfekte herzhaftes Ergänzung Ihrer Kaffeetafel. Wir stellen Ihnen eine Auswahl mit Wurst-, Käse- und Fischspezialitäten zusammen (3,20 € pro Stück).*



Teichtaverne

### 3. Kulinarik – Speisen

#### **Buffet „Griechische Tradition“ – Preis pro Person 39 €\***

- hausgemachter Zaziki aus griechischem Jogurt
- hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter mit frischgebackenem Brot
- gegrillte Rote Paprika gefüllt mit Schafskäse
- gegrillter Schafskäse mit Kräutern der Saison
- Auswahl von Oliven und Peperoni
- Bauernsalat
- überbackener Gyros mit Käse in Metaxa-Soße
- gegrilltes Hähnchenbrustfilet
- mit Schafskäse gefüllte Bifteki
- Fischfilet mit frischen mediterranem Gemüse
- dazu reichen wir: Kritharaki, ofenfrische Rosmarinkartoffeln
- griechischer Jogurt mit karamellisierten Nüssen und Honig
- Dessert – Überraschung des Küchenchefs

#### **Buffet „Italienische Köstlichkeiten“ – Preis pro Person 42 €\***

- Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum
- hausgemachte Kräuterbutter mit frischgebackenem Brot
- italienischer Landschinken mit Melone
- Strauchtomaten mit Mozzarella, Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum
- hausgemachte Antipasti
- Vitello Tonnato (dünngeschnittenes Kalbfleisch) mit Thunfischsoße
- Saltimbocca vom Huhn
- Schweinefilet in Gorgonzola
- Fischfilet mit frischen Kräutern
- Lasagne nach Art des Hauses
- dazu reichen wir: Pasta, ofenfrische Rosmarinkartoffeln, hausgebackenes Brot  
und mediterranes Gemüse der Saison
- Panna cotta mit Früchten der Saison
- Dessert – Überraschung des Küchenchefs

*(Zusätzlich können Sie Ihr Buffet traditionell wie in Italien mit Pizzen aus unserem Sortiment ergänzen. Genießen Sie die hauseigenen Pizzen. Die Preise entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Speisekarte.)*



Teichtaverne

**Grillbuffet – Preis pro Person 42 €\***

- *gegrilltes Hähnchenbrustfilet*
- *Souflaki gegrillt (Schweinelende)*
- *mit Schafskäse gefülltes Bifteki*
- *Lachsforellenfilet*
- *Folienkartoffeln, Kritharaki, hausgebackenes Brot*
- *Griechischer Schafskäse in Folie gegrillt mit Tomate, Peperoni und Zwiebeln*
- *hausgemachter Zaziki aus griechischem Jogurt*
- *frische Butter mit verschiedenen Kräutern*
- *gegrillter Gemüsespieß (verschiedene Gemüsesorten)*
- *zwei verschiedene Salate der Saison*
- *Peperoni / verschiedene Oliven*
- *Bauernschinken mit Melone*
- *Obstplatte*
- *Dessert „Überraschung des Küchenchefs“*

**Buffet „Gourmet Mediterraneo“ – Preis pro Person 48 €\***

- *hausgebackenes Brot mit selbstgemachter Kräuterbutter*
- *saisonale Suppe*
- *Garnelenpfanne*
- *italienischer Landschinken mit Melone*
- *gefüllte überbackene Champignons*
- *Antipasti – Auswahl*  
*(verschiedene Oliven, Peperoni`s, marinierte Auberginen und Zucchini, ...)*
- *Salat von Kirschtomaten mit Rucola & original italienischem Büffelmozzarella*
- *Vitello Tonnato (dünngeschnittenes Kalbfleisch) mit Thunfischsoße*
- *Saltimbocca vom Hähnchenfilet*
- *Schweinefilet mit Pestokruste*
- *mediterranen Fischfilets mit Zitronensoße*
- *Pasta à la Chef*
- *dazu reichen wir: Kartoffel-Parmesan-Gratin, Gnocchi und*  
*mediterranes Gemüse der Saison*
- *Auserwählte mediterrane Käsespezialitäten mit Pistazien und Trauben*
- *Panna Cotta mit hauseigener Fruchtsoße*
- *Dessertauswahl – lassen Sie sich überraschen!*



Teichtaverne

## Das Besondere:

**Genießen Sie unseren weitläufigen Außenbereich mit gepflegtem Grillplatz und Bootshaus am Teich.**

### **Grillbuffet - zum Selbstgrillen auf unserem Außengrill – Preis pro Person 29 €\***

- *mariniertes Hähnchenbrustfilet*
- *Souflaki (Schweinelende)*
- *Bifteki*
- *Folienkartoffel, hausgebackenes Brot*
- *Griechischer Schafskäse in Folie mit Tomate, Peperoni und Zwiebeln*
- *hausgemachter Zaziki aus griechischem Jogurt*
- *frische Butter mit verschiedenen Kräutern*
- *Gemüsespieß (verschiedene Gemüsesorten)*
- *zwei verschiedene Salate der Saison*
- *Dessert „Überraschung des Küchenchefs“*
- *Dazu einen gut gekühlten Ouzo 2cl*

### **\* Buffet für Kinder**

- Kinder bis 5 Jahre speisen kostenfrei
- Kinder bis 12 Jahre bezahlen nur 50 % vom pauschalen Buffetpreis

#### **- alternativ:**

bieten wir ab 5 Kinder (bis 12 Jahre) ein separates Kinderbuffet an. Wir servieren Ihren jungen Gästen eine Auswahl an Pasta mit zwei verschiedenen Soßen, Reibekäse und Dessert zum Preis von 9,90€ pro Kind.





Teichtaverne

## Kulinarik – Getränke

**Nachfolgend können Sie aus unserem auserwählten Wein- & Sektangebot für Ihre Feierlichkeit die passenden Tropfen auswählen. Alle anderen alkoholischen und nichtalkoholischen Getränke stehen Ihnen im Rahmen unserer à la carte – Auswahl zur Verfügung.**

- |  |                              |                    |
|--|------------------------------|--------------------|
| - <b>„Graf von Wackerbarth“</b> (trocken, halbtrocken, rosè)<br>aus dem Hause Schloss Wackerbarth<br>Seine Qualität zeichnet sich durch fruchtige Aromen und ein feinperliges Mousseux aus. Genuss auf höchstem Niveau aus Radebeul in Sachsen.  | 0,75l                        | 24,90 €            |
| - <b>„Benno von Meissen“ Sparkling Blanc, rosè - alkoholfrei</b><br>aus Hause Winzergenossenschaft Meißen<br>Eine lebendige Perlage im Glas und am Gaumen macht Lust auf mehr. Frisch und süffig ist dieser Sekt die Empfehlung für alle, die ohne Kompromisse genießen wollen.  | 0,75l                        | 24,90 €            |
| - <b>„Cuveè Tradition Sachsen“</b> (brut, halbtrocken)<br>aus dem Hause Schloss Wackerbarth<br>Eine Sektrarität aus handverlesenen sächsischen Trauben.<br>Nach klassischer Flaschengärung gereift und von Hand gerüttelt.   | 0,75l                        | 33,90 €            |
| - <b>„Dresdner Engel“</b> (trocken)  | Magnumflasche 1,5l<br>0,375l | 64,90 €<br>16,90 € |
| aus dem Hause Schloss Wackerbarth<br>Zelebrieren Sie Ihren Sektgenuss im Groß- oder Kleinformat. Kunst und Genuss aus Sachsen – in dieser Tradition steht auch dieser Sekt. Eine Kreation von edlen Gewächsen in der Flasche gereift.  |                              |                    |
| - <b>„Champagner Moët &amp; Chandon Impèrial“</b> (brut)<br>aus dem Hause Moët<br>Ein Champagner mit attraktiver Frucht, gestützt von einer frischen Säure und einer geschmeidigen Textur. Er gehört weltweit zu den beliebtesten Champagner.  |                              | 64,90 €            |
| - <b>„Champagner Moët &amp; Chandon Ice Impèrial“</b> (halbtrocken)<br>aus dem Hause Moët<br>Dieser einmalige Champagner zeigt eine kräftige dunkelgoldene Farbe und einen intensiven Duft nach tropischen Früchten. Er ist der erste Champagner der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde und eine noch nie dagewesene Aromatik verspricht. |                              | 84,90 €            |



Teichtaverne

## Weißwein (0,75l)

- „**Traminer**“ (trocken) 24,90 €  
aus Hause Winzergenossenschaft Meißen  
Kaum zu glauben, ein typischer Traminer aus Sachsen mit einem Bukett von Rosen  
und einem Geschmack nach getrocknetem Obst harmonisch in Süße gehüllt.
- „**Castelli del Duca**“ (lieblich) 24,90 €  
aus dem Hause Medici Ermete (Italien)  
Dieser Malvasia – Wein, aus einer der ältesten Rebsorten der Welt, besticht durch  
den harmonischen Geschmack von tropischen Noten und Zitrusfrüchten.
- „**Cuvée Meissenweiss Q.b.A**“ (halbtrocken) 25,90 €  
aus dem Hause Rothes Gut Meißen (Sachsen)  
Der Cuvée wurde aus den Rebsorten Muscaris, Müller-Thurgau, Helios und  
Solaris gekeltert und ausgebaut.
- „**Müller Thurgau Q.b.A**“ (trocken) 26,90 €  
aus dem Hause Rothes Gut Meißen  
Dieser gut strukturierte Wein besticht durch feinsinnige Aromen nach weißen Blüten, Apfel,  
Pfirsich und dezenten Muskatnoten, welche ihre Wirkung nach einer Weile verstärkt entfalten.
- „**Cuvée Sachsen**“ (trocken) 27,90 €  
aus dem Hause Schloß Wackerbarth  
Köstlich leicht, mit fruchtigen Duft. Komponiert aus Müller-Thurgau und Riesling.
- „**Rießling - Prinz zur Lippe**“ (trocken) 29,90 €  
aus dem Hause Weingut Schloss Proschwitz  
Geschmeidig und ausgesprochen harmonisch mit einem Potpourri aus vollreifer Mango,  
Passionsfrucht, Ananas und mit einer eleganten Süße im Abgang.
- „**Scheurebe**“ (trocken) 31,90 €  
aus dem Hause Rothes Gut Meißen  
So muss eine Scheurebe schmecken, tolles fruchtiges Bukett und was der Duft verspricht,  
hält der Geschmack. Ein Feuerwerk der Aromen.
- „**Grauburgunder - Prinz zur Lippe**“ (trocken) 32,90 €  
aus dem Hause Weingut Schloss Proschwitz  
Ein eleganter Essensbegleiter, vollmundig mit Nachgang und dennoch mit einer  
finessenreichen Restsüße, die diesen Burgunder harmonisch macht, ein würdiger Tropfen.



Teichtaverne

## Rotwein (0,75l)

- „**Nymfeotos**“ (trocken) 23,90 €  
aus dem Hause Vaeni Naoussa (Griechenland)  
Feine Noten von Oregano, Zimt und Zedernholz – 6 Monate im Barrique-Fass gereift.
- „**Rossocupo**“ (trocken) 23,90 €  
aus dem Hause Torrevento (Italien)  
Köstlicher Rotwein komponiert aus der Merlot- und Primitivo-Traube  
mit intensiven Bukett nach reifen Früchten mit einem Hauch würziger Noten.
- „**IL DIVINO**“ (trocken) 26,90 €  
aus dem Hause Cellaro (Italien)  
Dieser Wein ist feurig und harmonisch zugleich. Aromen von reifen Brombeeren  
ergeben einen langanhaltenden Nachhall, jeder Tropfen ist pures Sizilien.
- „**Ultima Passione**“ (trocken) 28,90 €  
aus dem Hause Vignetti del Salento  
Ein Wechselspiel von Fruchtigkeit und feiner Würze, elegant abgestimmter Tannine  
bis zum perfekten Finale. Er strahlt in einem leidenschaftlichem Dunkelviolett.
- „**Regent**“ (trocken) 30,90 €  
aus dem Hause Rothes Gut Meißen  
In einem tiefen Rubinrot tritt er mit seinen sortentypischen Aromen von schwarzer Kirsche,  
Holunder, Brombeere und Pflaume in Erscheinung. Der Abgang wirkt würzig und süffig.
- „**Genussmensch - Spätburgunder**“ (trocken) 33,90 €  
aus dem Hause Karl Friedrich Aust Radebeul in Sachsen  
Dieser Wein reifte im französischen Holzfass. Fruchttige Kirscharomen und weiche Tannine  
prägen diesen ausgewogenen Spätburgunder mit Hang zur Lebensfreude.
- „**Sessantanni 60**“ (trocken) 49,90 €  
aus dem Hause Cantine San Marzano  
Dieser Primitivo Apuliens ist Kult! Komplexes und fruchtiges Bouquet mit Aromen  
von Kirsche, Zwetschke, Tabak und Kakao, das sich in einem außergewöhnlich  
samtigen und zugleich wuchtigen Körper bettet – einmalig.
- „**Tignanello IGT 2013**“ (trocken) 99,90 €  
aus dem Hause Antinori  
Weltberühmter und geschätzter Toskaner. Ziegelrot im Glas, mit orientalischen  
Gewürzen und einer Spur frischer Minze. Ein gebündeltes Kraftpaket.



Teichtaverne

### **Rosèwein (0,75 l)**

- „**Rosato**“ (trocken)

aus dem Hause Torrento (Italien)

Pink mit violetten Reflexen und eine schöne Frische umgarnt die Noten von exotischen Früchten. Der Geschmack ist voll und kräftig.

23,90 €

- „**Cuveè Rosè**“ (halbtrocken)

aus dem Hause Rothes Gut Meißen

Sehr süffig und gehaltvoll – passt hervorragend zum Essen oder zum Genießen in geselliger Runde. Vor allem seine lange Komplexität mundet herrlich.

26,90 €

### **Dessertwein – perfekt zu einem krönenden Abschluss**

- „**Moscato Passito - Palazzina**“ (süß – 0,375 l)

aus dem Hause Araldica Vini Piemontesi - Piemont

Am Gaumen verschmelzen die reiche Süße, die feine Säure und ein Hauch Eichenholz. Er harmoniert besonders zum Dessert.

24,90 €

- „**Vigneti Zabu**“ (süß – 0,5 l)

aus dem Hause Passito (Italien)

Er zeigt pures Gold im Glas. Das Aromenkonzert aus intensiven Noten von Mandarinen und getrockneten Feigen verwöhnen die Nase und enden in einem perfekten Finale.

39,90 €

- „**2002 - Riesling Eiswein Meißner Kapitelberg**“ (edelsüß – 0,38 l)

aus dem Hause WinzerGenossenschaft Meißen

Die Trauben werden erst bei einer Temperatur von - 8 °C gelesen. Charakteristisch für Eiswein ist die Verbindung von konzentrierter Süße und hoher Säure. Dies macht unseren gereiften Eiswein zu einem beeindruckenden Wein und zum Begleiter edler Desserts.

39,90 €





Teichtaverne

## 4. Anregungen für Ihre gelungene Feier

- Beginnen Sie Ihre Feier mit einem auserwählten **Sekt- oder Champagnerempfang** in besonderer Umgebung, z.B. am Teich, im Garten oder auf unserer Terrasse. Wir bieten die folgenden Angebote auch mit der Option Ihr Getränk mit drei feinen verschieden belegten Canapees\* zu genießen:

0,1l Sekt der Hausmarke „Schloss Wackerbarth“ für **4,20 €** (\*13,90 €) pro Person  
0,1l Sekt „Cuveè Tradition Sachsen“ für **5,90 €** (\*15,90 €) pro Person  
0,1l Champagner brut oder halbtrocken für **8,90 €** (\*17,90 €) pro Person.

- **Für den Hunger zu späterer Stunde** empfehlen wir Ihnen:

- Mediterrane Käseauswahl mit hausgebackenem Brot, Trauben und Pistazien - Preis pro Person 9,50 €
- Kalte Antipasti Variation mit hausgebackenem Brot - Preis pro Person 5,90 €
- feine verschieden belegte Canapees - Preis pro Stück 3,20 €
- Nascherei & Knabberei mit Chips, Flips, Nüsse, Salzgebäck, ...  
(ausreichend für ca. 10 Personen) für 12,50 €
- Schokoladen-Naschereien (ausreichend für ca. 10 Personen) für 15,50 €
- Gummizuckerallerlei (ausreichend für ca. 10 Personen) – für 10,50 €

- **Namenskarten** – Teilen Sie uns die Namen Ihrer Gäste mit und wir erstellen Ihnen wunschgemäße Namenskärtchen bzw. -flaschen, wählen Sie dazu eine der Möglichkeiten:

- Namenskärtchen aus Papier → 0,5 € pro Person
- Sektflaschen – „Give away“ → 5 € pro Person  
(Graf von Wackerbarth 0,2l)



Teichtaverne

- Gern stellen wir Ihnen einen Bestuhlungsplan zur Verfügung, mit dem Sie in aller Ruhe die Sitzordnung festlegen können. Wir kümmern uns um die Umsetzung.
- **Speisen- und Getränkekarten**  
Gern erstellen wir Ihnen eine individuelle Karte zu Ihrem Buffet und den passenden Getränken.  
Für Ihre Getränkeauswahl empfehlen wir Ihnen sich eine reduzierte Getränkekarte zusammenzustellen.
- Für Ihre Präsentation (z.B. per Beamer) buchen Sie unsere professionelle Präsentationswand (30 €).
- Für unsere Hochzeitpaare kann ein Sägebock inklusive Holz, Aufbau und Reinigung gebucht werden (30 €).
- Gern organisieren wir ein brandschutztechnisch gesichertes Außenfeuerwerk. Bitte sprechen sie uns an.

### **„Wir freuen uns auf Sie!“**

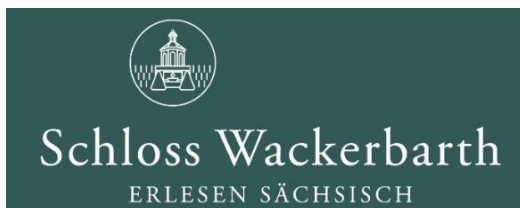
Sie interessieren sich für eine Veranstaltung in unserem Haus – Lernen Sie uns kennen – Wir laden Sie herzlich jeden ersten Mittwoch im Monat zum Kennenlernen der Teichtaverne ein. Wir bieten Ihnen somit die Gelegenheit unser Team, die Veranstaltungsorte, das gesamte Ambiente und die Qualität unserer Speisen & Getränke kennenzulernen. Verbinden Sie den **„Tag der offenen Tür“** mit dem speziellen 3-Gang-Kennlernmenü, dass wir Ihnen für lediglich 22,50 € pro Person servieren.

Wir bitten um telefonische Voranmeldung Ihres Besuches und wenn gewünscht um Reservierung des speziellen Kennlernmenü`s.



Teichtaverne

## 5. Unsere Partner



### Genießen Sie Tradition

Erleben Sie, was über 850 Jahre Weinbautradition in Sachsen ausmachen. Sekte und Weine aus unserer Heimat geben auch Ihrer Festlichkeit einen gebührenden Rahmen.



### Kaffeegenuss auf höchstem Niveau

Massimo Zanetti legte im Jahre 1973 den Grundstein für das heute weltweit bekannte Unternehmen Segafredo Zanetti. Die Mission von Segafredo lautet seither, überall auf der Welt den Geschmack, die Zubereitung und die Kultur des vero espresso italiano zu verbreiten.

Heute ist Segafredo Zanetti mit 70.000 Kunden und 50 Mio. Tassen pro Tag sowohl in Italien als auch weltweit Espressolieferant Nummer eins für die Gastronomie.



Teichtaverne



### **Oldtimerfahrten zu jedem Familienfest**

Mieten Sie unsere originalen Oldtimer mit Chauffeur zu Ihrem Jubiläum, Ihrem Geburtstag oder Ihrer Hochzeit und genießen Sie unvergessliche Stunden voller Faszination und Bewunderung.

Im beschaulichen Tempo, wie zu Zeiten Ihrer Urgroßeltern, erfahren sie die reizvolle Landschaft auf dem Weg zu Ihrem Familienfest oder bei einem Picknickausflug ins Grüne.

Lassen Sie sich den warmen Sommerwind bei einer Fahrt im Cabrio um die Nase wehen oder versinken Sie in den gemütlichen Ledersitzen der romantischen Limousine.



### **Traumhafte Bilder – das ist unser Ziel**

Professionell und einfühlsam, gemeinsam werden wir bleibende Erinnerungen an Ihre Veranstaltung festhalten. Gern erstellen wir Ihnen Erinnerungsstücke in vielfältiger Form, z.B. Hochzeitsmappe, Plakate, Wandbilder, Kalender, ... .





Teichtaverne

## 6. Rahmenbedingungen

Um Ihnen eine gelungene Festlichkeit bieten zu können, ist es notwendig die folgenden Rahmenbedingungen umzusetzen.

- Aus hygienischen Gründen dürfen keine Lebensmittel (Speisen und Getränke) selbst mitgebracht werden. Einzige Ausnahme ist die Belieferung mit Ihrer Hochzeitstorte am Veranstaltungstag durch Ihren Bäcker oder Konditor. Sollten Sie ausschließlich eine angelieferte Hochzeitstorte wünschen, berechnen wir Ihnen eine Gedeckpauschale von 4 € pro Person.
- Für Ihre Feierlichkeiten in der Teichtaverne sind die Tischwäsche, hochwertige Servietten, hochwertiges Besteck, Porzellan, Glaswaren und die Dekoration inklusive. Das Aufstellen von mitgebrachten Dekorationsartikeln berechnen wir Ihnen je nach Aufwand und Zeit (Stundensatz 35 € pro Mitarbeiter).
- Ab 00.00 Uhr, des auf den Veranstaltungstag folgenden Tag, berechnen wir Ihnen eine Nachtzuschlagsgebühr in Höhe von 35 € pro Servicemitarbeiter und Stunde.
- Ihre Feier umrahmen wir musikalisch mit passender Musik durch die hauseigene Musikanlage.
- Für Sie und Ihre Gäste steht eine möbilierte Terrasse am Veranstaltungssaal zur kostenfreien Nutzung bereit. Wünschen Sie Stehtischhussen berechnen wir Ihnen 4 Euro pro Tisch.
- Wir möchten sie daraufhinweisen, dass in den Räumen der Teichtaverne der Aufenthalt von Tieren nicht erlaubt ist.
- Es gelten unsere AGB`s. Diese stellen wir Ihnen gern zur Verfügung oder alternativ können Sie diese auf unserer Website einsehen.

## Wir freuen uns auf Ihre Festlichkeit!