

Emils
WIRTSHAUS IM STÜMPELSTAL

FEIERN
PROFESSIONELL
ORGANSIERT

Stümpelstal

INHALT & CHECKLISTE

INHALT

BEGRÜSSUNG	3
EMPFANG	4
Fingerfood	4
Empfänge	5
ESSEN	6
Was ist möglich?	7
Favoriten	8/9
Menüs	10/11
Buffets	12/13
KUCHEN & KAFFEE	14
Kaffee	14
Selbstgebacken	14
Sondertorten	14
Torten	15
GETRÄNKE	16
Wissenswertes	17
Sortiment	17
FEIERN & EVENTS	18
HOCHZEITEN	19
RÄUME & LOCATIONS	20
Innen/Aussen	21
Emils	22/23
Eventraum	24/25
DEKORATION	26/27
ZIMMER	28/29
MUSIK & LICHT	30
FOTO & FILM	30
KINDER	31
CATERING	31

In der Broschüre sind unverbindliche Beispiele und Preise mit Stand 31.01.2019 dargestellt. Änderungen behalten wir uns vor.



IHR PLAN

Sie fragen bei uns an.



Wir machen eine Ortsbesichtigung.

Sie bekommen diese Mappe.



Wir verabreden einen Termin.

Wir planen gemeinsam Ihre Feier.

Wir reservieren optional Räume.

Wir machen ein Angebot.



Sie entscheiden sich.

Sie sagen zu.

IHRE CHECKLISTE

EREIGNIS	☒
DATUM	☒
ZEITABLAUF	☒
PERSONEN	☒
ORT /LOCATION	☒
EMPFANG	☒
ESSEN	☒
WEIN	☒
WASSER	☒
GETRÄNKE	☒
KAFFEETRINKEN	☒
TORTE	☒
SPÄTBUFFET	☒
BLUMEN	☒
TISCHKARTEN	☒
PLATZKARTEN	☒
DECKEN/SERVIETTEN	☒
TISCHORDNUNG	☒
MUSIK & LICHT	☒
ZIMMER	☒
SONDERWÜNSCHE	☒

HERZLICH WILLKOMMEN

Schöne Feiern haben Tradition im Stümpelstal.
Schließlich geht es um ein einmaliges Ereignis.
Wir nehmen uns deshalb viel Zeit für eine
individuelle Vorbereitung.
Eine Feier, ganz nach Ihren Wünschen, soll es
werden. Sie soll in guter Erinnerung bleiben.

Diese Broschüre zeigt, was wir, vom Emils
und den angeschlossenen Betrieben, für Sie
tun können.

Über Geld spricht man nicht? Wir schon.
Nach einem persönlichen Beratungsgespräch
erstellen wir ein transparentes Angebot -
ohne Kleingedrucktes. Klar ist schon mal:
keine Raummiete, kein Mindestumsatz, keine
Vorauszahlung!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen
und freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen.

Ihre


Felix und Peter Heinzmann



EMPFANG MIT HÄPPCHEN

CANAPEES

AB 30ST/ MINDESTENS 6 PRO SORTE
FEIN GARNIERT
3-ECKIGER AMERIKANISCHER TOAST
LEICHT MIT BUTTER BESTRICHEN
EISBERGSALAT IN LEICHTER MAYONNAISE

RÄUCHERLACHS / SENF-HONIG-DIP
GARNELEN / COCKTAIL-DIP
FORELLE / SAHNEMEERRETTICH
MATJES-TARTAR / PREISELBEERRAHM
EI / SARDELLEN
ROASTBEEF / SAUCE TARTAR
SERRANOSCHINKEN / MELONE
KOCHSCHINKEN / SPARGEL
SALAMI / TOMATE / GURKE
MOZZARELLA / TOMATE
GORGONZOLA / HONIG
CAMEMBERT / WEINTRAUBEN
BERGKÄSE / FEIGENSENF

TRAMEZZINI

AB 30 STÜCK / MINDESTENS 6 STÜCK/SORTE
FEINPORIGES ITALIENISCHE WEISSBROT
3-ECKIG / 3-LAGIG
DÜNN MIT BUTTER ODER MAYO BESTRICHEN

SANDWICHES

AB 30 STÜCK / MINDESTENS 6 STÜCK/SORTE
AUS TRAMEZZINI-BROT
4-ECKIG / 2-LAGIG
DÜNN MIT BUTTER ODER MAJO BESTRICHEN

THUNFISCH-CREME
EISCHEIBEN / TOMATEN
FORELEN-CREME
SAHNEMEERRETTICH / PREISELBEEREN
GARNELEN
COCKTAIL-DIP / EI-SCHEIBEN
LACHSTARTAR
SENF-HONIG-DIP / FRISCHKÄSE
ROASTBEEF
CHUMBERLAND-SOSSE / CREME FRAICHE
KOCHSCHINKEN
SCHNITTKÄSE / GURKE / TOMATE
EISCHEIBEN
ANCHOVIS / OLIVEN / SÜSSER SENF
MOZZARELLA
BALSAMIKOCREME / TOMATE
GORGONZOLA
BIRNEN / FRISCHKÄSE / PREISELBEEREN

CREPE-ROLLE

AB 3 ROLLEN (=18 STÜCKCHEN) / SORTE
CREPE GEFÜLLT UND GEROLLT /
IN 6 STÜCKCHEN AUFGESCHNITTEN

LACHS
SENF-HONIG-CREME
SCHINKEN/KÄSE
MAYONNAISE / GEHACKTER SALAT
GORGONZOLA
FRISCHKÄSE / FEIGENSENF

PUMPERNICKEL-TALER

AB 30 STÜCK / MIND. 15 STÜCK / SORTE
KLEINER RUNDER PUMPERNICKEL /
BELEGT UND FEIN GARNIERT
KÄSE
GOUDA, SCHWEIZER ODER CAMEMBERT
MIT TRAUBEN/NÜSSEN/FEIGENSENF
FRISCHKÄSE
PUR ODER MIT KRÄUTERN / GESPRITZT
MIT TRAUBEN/NÜSSEN/FEIGENSENF
MATJESTARTAR
AUF CREME FRAICHE
MIT APFEL/GURKE/ZWIEBELN

CANAPES/TRAMEZZINI/SANDWICHES

3,20€/St

CREPE-STÜCKCHEN/PUMPERNICKEL

2,50€/St



EMFANG MIT SEKT

FÜR DEN ERSTEN EINDRUCK GIBT ES
KEINE ZWEITE CHANCE !

Empfangen Sie deshalb Ihre Gäste angemessen:

SEKT-EMPFANG 3,90€

PROSECCO ODER SEKT
PUR / ORANGENSAFT / APEROL / CRÉMÉ DE CASSIS

HEISSER EMPFANG 3,90€

GLÜHWEIN / FEUERZANGENBOWLE /
HEIßER SANGRIA / U.A.

**SERVIERT AUS DEM KUPFERKESSEL
ÜBER'M OFFENEN FEUER -**

APERITIV-EMPFANG 4,90€

WILD BERRY / HUGO / MARTINI / SHERRY / PORT

COCKTAIL-EMPFANG 5,90€

CAIPIRINHA / MOJITO / TEQUILA SUNRISE /
SEX ON THE BEACH / GIN TONICS / U.A.



Serviert wird nicht nur in dem Raum, in dem Ihre
Veranstaltung stattfindet, sondern - wenn Sie
wollen - auch auf der Terrasse oder auf der Wiese.
Ganz nach Wunsch



ESSEN

MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN,
DAMIT DIE SEELE LUST HAT,
DARIN ZU WOHNEN.

Winston Churchill

Bei jeder Feier kommt dem Essen eine große Bedeutung zu.

Und was wünschen Sie ? Menü oder Buffet ?

MENÜS

Ein Menü hat den Vorteil, dass Ihre Gäste bedient werden und sitzen bleiben können. Das gibt einen feierlichen und komfortablen Charakter. Es gibt zwar weniger Auswahl als beim Buffet, aber "Emils Plattenservice" - mit 2 oder 3 Hauptgerichten - bietet die Vielfalt trotzdem.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unter „FAVORITEN“ die von unseren Gästen bevorzugten Vorspeisen und Suppen, Hauptgerichte und Nachspeisen. Und Sie finden unter „MENÜS“ 6 Beispiele, um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern.

BUFFETS

Ab ca. 30 Personen macht ein Buffet Sinn. Der Vorteil ist sicher die Vielfalt. Eine Feier mit Buffet hat einen etwas legereren und auch kommunikativeren Charakter. Bei „BUFFETS“ machen wir 6 Vorschläge.

KOMBINATION

Eine weitere Alternative ist die Kombination aus Buffet und Service:
Eine einheitliche Vorspeise und das Dessert werden serviert.
Die Hauptgerichte gibt es am Buffet.
So können Sie sich der Aufmerksamkeit Ihrer Gäste sicher sein.



VOM TELLER

Stellen Sie sich ein Menü zusammen.
Korrespondierende Beilagen stimmen wir
mit Ihnen ab.

1-GANG-MENÜ/TELLERGERICHT

Wählen Sie 2 Hauptgerichte aus.
Die Gäste entscheiden sich für eines.

ca. 15 € / Pers.
variiert je nach
Speisenauswahl

2-GANG-MENÜ

Wählen Sie eine Suppe / Vorspeise
ODER ein Dessert aus.
Suchen Sie 2 Hauptgerichte aus.
Die Gäste entscheiden sich für eines.

ca. 19 € / Pers.
variiert je nach
Speisenauswahl

3-GANG-MENÜ

Wählen Sie eine Suppe / Vorspeise
und ein Dessert aus.
Suchen Sie 2 Hauptgerichte aus.
Die Gäste entscheiden sich für eines.

ca. 22 € / Pers.
variiert je nach
Speisenauswahl

Zusätzliche Gänge sind natürlich möglich.

VON DER PLATTE

Sie wählen einheitlich für alle Vorspeise
oder Suppe und Dessert aus.
Damit Ihre Gäste die Auswahl haben,
suchen Sie 2 - 3 Gerichte aus. 4 - 6 passende
Beilagen machen Ihr Menü perfekt.

Wir stellen leere Teller vor die Gäste und
servieren Speisen auf Platten und in
Schüsseln für 6 - 8 Pers. (damit nichts "hin
und her" gereicht werden muss).
Jeder kann sich nehmen, was und so viel
er will. Und was leer ist, wird aufgefüllt.

Empfehlungen finden Sie bei „MENÜS“.

VOM BUFFET

Wir schlagen Ihnen 5 verschiedene unterbei
„BUFFETS“ vor. Auch hier gilt: untereinander
kann getauscht, gestrichen und ergänzt
werden - insbesondere auch durch saisonale
Spezialitäten wie Spargel, Erdbeeren, Pilze,
Muscheln, Gänse usw. Und wenn Sie wollen,
kreieren wir gemeinsam ein "Eigenes-Buffet".

GRUNDSÄTZLICH GILT :

Sie können nach belieben tauschen, ändern,
ergänzen oder andere Speisen hinzufügen.
Sollte also nichts Passendes für Sie dabei
sein, beraten wir Sie und stellen gemeinsam
etwas zusammen.



ESSEN / FAVORITEN

VORSPEISEN



Alle Bestandteile von "gemischten" Vorspeisen bekommen Sie auch als einzelnes Gericht. Dazu gibt es Baguette und/oder Landbrot.

FELDSALAT

SENF-HONIG-DRESSING / SERRANOSCHINKEN / PARMESANSPIÄNE

RUCOLASALAT

BALSAMICO-DRESSING /
IN BUTTER GEBRATENE SCAMPI

FISCHTELLER

LACHSTATAR AUF SENF-HONIG-DIP /
GEBRATENE SCAMPI
MIT THOUSAND-ISLAND-CREME /
GERÄUCHERTES FORELLENFILET
MIT MEERRETTICHSAHNE

MITTELMEER-TELLER

LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
AUF MELONENSCHIFFCHEN /
KALBSSCHEIBEN MIT TUNFISCHSOSSE /
TOMATE-MOZZARELLA-TÜRMCHEN /
GEGRILLTES GEMÜSE

KLASSIKER

KRABBENCOCKTAIL /
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN MIT MELONE /
ROASTBEEF MIT SAHNEMEERRETTICH

BEEF-TARTAR

FRISCH ANGEMACHT MIT VERSCH. GEWÜRZEN /
ROHEM EI / SARDELLEN / KAPERN

SUPPEN



GEMÜSEBRÜHE

MIT GEMÜSEJULIENNE

KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE

MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLE / JULIENNE

HOCHZEITSSUPPE

BRÜHE MIT MAULTÄSCHCHEN / BACKERBSSEN /
GEMÜSESTREIFEN / RINDFLEISCHWÜRFEL

FEINES KARTOFFELCREMESÜPPCHEN

MIT EINER RÄUCHERLACHS-ROSE

KLASSISCHE TOMATENSUPPE

MIT SAHNEHÄUBCHEN UND BASILIKUM

DIVERSE CREMESUPPEN

AUS UNTERSCHIEDLICHEN GEMÜSEN,
WIE MÖHREN, SPARGEL (NACH SAISON) USW.
MIT EINEM SAHNEHÄUBCHEN

FISCH



ZANDERFILET

KURZ MIT OLIVENÖL IM OFEN GEGART /
WEIßWEINRISOTTO / GRILL-TOMÄTCHEN

LACHSFILET

ZITRONENRAHMSOSSE / BANDNUDELN /
BLATTSPINAT

RIESENGARNELEN

TOMATISIERTE RAHMSOSSE / BANDNUDELN

FORELLE

IN BUTTER GEBRATEN /
BUTTERKARTOFFELN / BLATTSALAT

3 EDELFISCH-FILETS

(DIE DER MARKT GERADE BIETET)
IN BUTTER GEBRATEN / WEIN-DILL-SOSSE /
GURKENGEMÜSE /
PÜREE AUS SELLERIE UND KARTOFFELN

VEGETARISCH



SALAT

HONIG-SENF-DRESSING / CHAMPIGNONS

PASTA

FRUCHTIGE TOMATENSOSSE / MOZZARELLA

RISOTTO

MARKTGEMÜSE / SC. BÉARNAISE

SCHWEIN

KRUSTENBRATEN ODER SPIESSBRATEN

IN ZWIEBELSOSSE ODER IN EIGENER SOSSE /
APFELROTKOHL / THÜRINGER KLÖSE

SCHWEINELENDE

IM GANZEN ROSA GEBRATEN /
AN SC. HOLLANDAISE /
KARTOFFELGRATIN / MÖHRENGEMÜSE

SCHWEINESCHNITZEL

MIT CHAMPIGNONS IN RAHM /
BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN /
GEMISCHTER SALAT

KALB

DÜNNE KALBSSCHNITZEL

IN SÜDWEIN-SOSSE /
NUDELN / ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

MIT EINER ZITRONEN-SARDELLEN-GARNITUR /
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

KALBSBRATEN

IN FEINER RAHM-SOSSE /
BÖHMISCHE MEHLKLÖSSE / BAYRISCHES KRAUT

RIND

RINDERBRATEN KLASSISCH
IN KRÄFTIGER BRATENSOSSE /
SALZKARTOFFELN / BLUMENKOHL IN BUTTER

RINDERROULADE "HAUSFRAUEN ART"
MIT SENF BESTRICHEN / SPECK, GURKE UND
ZWIEBELN GEFÜLLT / KLÖSSE / ROTKOHL

RUMPSTEAK
VOM SÜDAMERK. ROASTBEEF /
AUF EINER MILDEN PFEFFER-COGNAC-SOSSE /
BOHNENBÜNDCHEN / POMMES FRITES

ROASTBEEF
IM GANZEN ROSA GEBRATEN / SC. BÉARNAISE /
VERSCH. BUTTERGEMÜSE / KARTOFFELGRATIN

RINDERFILET WELLINGTON IM BLÄTTERTEIG
AUF EINEM ROTWEIN-ZWIEBEL-JUS /
ZUCKERSCHOTEN / RAHMKARTOFFELN

LAMM

LAMMKOTELETTS ODER LAMMBRATEN
KRÄUTER-SOSSE /
RATATOUILLE / ROSMARIN-KARTOFFELECKEN

WILD

WILDRAGOUT
IN KRÄFTIGER ROTWEIN-PREISELBEERSOSSE /
BIRNE MIT PREISELBEERFÜLLUNG / ROTKOHL /
SEMMELKNÖDELN

REHRÜCKEN / REHBRATEN
AUF FEINER ROTWEIN-SOSSE / PREISELBEEREN
RAHMWIRSING / SCHUPFNUDELN

WILDSCHWEINBRATEN / HIRSCHBRATEN
MIT EINER DUNKLEN, KRÄFTIGEN SOSSE /
PREISELBEERRAHM / ROSENKOHL MIT SPECK /
KARTOFFELKLÖSE

GEFLÜGEL



HÄHNCHENBRUST
GEGART IM OFEN / MIT ORANGENSOSSE /
DUFTENDER BASMATIREIS / BLATTSALAT

PUTEN-RAHM-BRATEN
MIT RAHM VERFEINERTE SOSSE /
BROCCOLI MIT MANDELBLÄTTCHEN /
KARTOFFELKROKETTEN

ENTENBRUST
AUF LAUCHBETT /
HERZOGINKARTOFFELN ODER GRATIN

NACHSPEISEN

DESSERTTELLER "EMILS"
ORIGINAL ITALIENISCHES EIS /
MOUSSE ODER CREME /
FRISCHER FRUCHTSALAT /
SAHNE /
FRUCHTSPIEGEL

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS
DIVERSE NACH WAHL
- AUCH AUßERGEWÖHNLICHE SORTEN - /
FRÜCHTE UND/ODER SOSSEN /
SAHNE

HEISSE LIEBE
ITALIENISCHES VANILLEEIS /
HEISSE HIMBEEREN /
SAHNE



MOUSSE AU CHOCOLAT
DUNKEL UND/ODER HELL /
MIT PUDERZUCKER BESTÄUBT /
FEINE FRÜCHTE /
MIT EINER SCHOKOLADEN-GARNITUR

OMIS SCHOKOLADENPUDDING
EIN SELBSTGEKOCHTER KLASSIKER /
MIT VANILLESÖßE / SAHNE

CRÈME BRÛLÉE
EINE FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄT
AUS EIGELB, ZUCKER,
SAHNE UND VANILLE /
MIT BRAUNEM ZUCKER GRATINIERT

TIRAMISÙ
EINE ITALIENISCHE VERSUCHUNG /
LOCKER UND SAFTIG

KÄSE

KÄSETELLER
4 SORTEN ROHMILCHKÄSE /
FEIGENSENF / WEINTRAUBEN /
NÜSSE /
BUTTER /
VERSCHIEDENEN
BROT SORTEN



ESSEN / MENÜS

EINFACH & GUT

MÖHRENCREME-SÜPPCHEN
MIT INGWERNOTE /
SAHNEHAUBE /
OFENFRISCHES BAGUETTE

KLEINE SCHNITZEL
JÄGERSOSSE MIT PILZEN /
BALKANSOSSE MIT PARIKA

RINDERBRATEN
GESCHMORT /
KLASSISCHE BRAUNE SOSSE

BEILAGEN
SPÄTZLE /
SALZKARTOFFELN /
ROTKOHL /
BLATTSALAT MIT SCHMAND

OMAS SCHOKOPUDDING
VANILLESOSSE / SAHNE
7

bis 30 Pers 27 €/
ab 30 Pers 25 €/
ab 60 Pers 32 €

EMILS LIEBLINGSMENÜ

FELDSALAT
HAUCHDÜNNER SERRANOSCHINKEN /
GEHOBELTER PARMESANKÄSE /
OFENFRISCHES BAGUETTE

SCHWEINEFILET
ROSA IM GANZEN GEBRATEN /
CHAMPIGNON-RAHM-SOSSE

HÄHNCHENBRUST
MILDE ORANGEN-SOSSE

ZANDERFILET
KURZ AUF DEM BLECH GEGART /
WEISSWEIN-DILL-SOSSE



BEILAGEN
HERZOGINKARTOFFELN /
BASMATIREIS /
FEINE BUTTERGEMÜSE

DESSERTTELLER "EMILS"
MOUSSE AU CHOCOLAT /
ORIGINAL ITALIENISCHES VANILLEEIS /
FRUCHTSALAT / SAHNE

bis 30 Pers 36 €/
ab 30 Pers 34 €/
ab 60 Pers 32 €

BAYERNLAND

KARTOFFELCREMESÜPPCHEN
MIT EINER LACHSROSE /
OFENFRISCHES BAGUETTE

RINDERROULADE
MIT SPECK, GURKE, SENF UND ZWIEBELN /
IN KRÄFTIGER DUNKLER SOSSE

SCHWEINEKAMMBRATEN
STARKBIERSOSSE



FORELLE
MELIERT UND GEBRATEN /
MIT PETERSILIE UND ZWIEBELN GEFÜLLT

BEILAGEN
SEMMELKNÖDELN / BUTTERKARTOFFEL /
APFEL-ROTKOHL / KRAUTSALAT

KAISERSCHMARRN
EINGELEGTE ZWETSCHGEN / RAHM

bis 32 Pers 32 €/
ab 30 Pers 30 €/
ab 60 Pers 28 €

ITALIENREISE

VORSPEISEN-TELLER
SCHINKEN AUF MELONE /
KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT TUNFISCHSOSSE /
TOMATE-MOZZARELLA /
GEGRILLTES GEMÜSE

KALBSSCHNITZELCHEN
DÜNN UND UNPANIERT /
SUDWEIN-SOSSE

WILDSCHWEINRAGOUT
LANGE GESCHMORT /
ROTWEINSOßE

DORADEN-FILET
IM OFEN GEGART /
LEICHTE TOMATENSOßE MIT KRÄUTERN

BEILAGEN
GEBACKENE ROSMARIN-KARTOFFELN /
KARTOFFEL-NUDELN /
ZUCKERSCHOTEN / MÖHRENGEMÜSE

TIRAMISÙ
FRUCHTSPIEGEL / SAHNE

bis 30 Pers 36 €/
ab 30 Pers 34 €/
ab 60 Pers 32 €

KLASSIK

KLASSISCHER TELLER

KRABBENCOCKTAIL MIT ANANAS /
LUFTGETR. SCHINKEN AUF MELONE /
ROASTBEEF MIT SAHNEMEERRETTICH /
OFENFRISCHES BAGUETTE

ROASTBEEF

IM GANZEN ROSA GEBRATEN /
AM TISCH TRANCHIERT /
SC. BÈARNAISE

WIENER KALBSSCHNITZEL

ZITRONEN-SARDELLEN-GARNITUR

BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN /
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT /
ZUCKERSCHOTEN /
KENIABOHNNEN /
KARAMELLISIERTE MÖHRCHEN

„HEISSE LIEBE“

ORIGINAL ITAL. VANILEEIS /
HEISSE HIMBEEREN /
SAHNE

bis 30 Pers 42 €/
ab 30 Pers 40 €/
ab 60 Pers 38 €

DE LUXE

FISCHTELLER

LACHSTATAR AUF SENF-HONIG-DIP /
SCAMPI MIT THOUSAND-ISLAND-CREME /
FORELLENFILET MIT MEERRETTICHSAHNE /
OFENFRISCHES BAGUETTE

KLARE TOMATENCONSOMMÉ

BASILIKUMNOCKEN

REHRÜCKEN

ROSA GEBRATEN /
PREISELBEEREN IN ROTWEINBIRNE /
ROTWEIN-PREISELBEER-JUS

ENTENBRUST

KURZ GEBRATEN / AUF RAHM-LAUCH /
SOSSE MIT ORANGENSTREIFEN

STEINBEISSER

IN BUTTER GEBRATEN /
WEIßWEIN-LIMONEN-SOßE

BEILAGEN

SCHUPFNUDELN /
KARTOFFEL-TRÜFFEL-STAMPF /
ROTKOHL /
LAUCH IN RAHM

CREME BRÛLÉE

IN DER KAFFEETASSE SERVIERT

bis 30 Pers 42 €/
ab 30 Pers 40 €/
ab 60 Pers 38 €



ESSEN / BUFFETS

EMILS KLASSIKER

ROASTBEEF
MIT SAHNEMEERRETTICH
SCHINKEN
AUF MELONE
LACHSTARTAR
MIT SENF-HONIG-DIP
KRABBENCOCKTAIL
IN 1000-ISLAND-DRESSING
GEGRILLTES GEMÜSE

WÄHLEN SIE 3 VON 4:
SCHWEINELENDE
ROSA GEBRATEN
AUF CHAMPIGNONS IN RAHM
RINDERBRATEN
AUF KLASSISCHE ART
MIT BRAUNER SOSSE
HÄHNCHENBRUST
IN ORANGENSOÛSE
ZANDERFILET
IM BACKOFEN IN ÖL GEGART
AUF WEIN-GARNELEN-SOSSE

BEILAGEN
FEINE GEMÜSE
SALZKARTOFFELN
HERZOGINKARTOFFELN
OFENFRISCHES BAGUETTE

MOUSSE AU CHOCOLAT
ROTE GRÜTZE
FRISCHER FRUCHTSALAT

ab 30 Pers 38 €
ab 45 Pers 36 €
ab 60 Pers 32 €

HESSENLAND

KOCHSCHINKENRÖLLCHEN
MIT MEERRETTICH & SPARGEL
BLUTWURSTSALAT
MIT GURKEN UND ZWIEBELN
HANDKÄS MIT MUSIK
GEHACKTES
MIT ZWIEBELN
MAINSCHIFF HERINGSSALAT

WÄHLEN SIE 3 VON 5:
SCHWEINESCHNITZEL
AUF CHAMPIGNONS IN RAHM
KASSLERBRATEN
MIT BRAUNER SOSSE
RINDERROULADE
MIT SENF BESTRICHEN, SPECK,
ZWIEBELN UND GURKEN
RINDERBRUST
HESSISCHE GRÜNER SOSSE
BRATWURST
MIT GEBRATENEN ZWIEBELN

BEILAGEN
MÖHRENGEMÜSE
ROTKRAUT
GRÜNER SALAT MIT SCHMAND
SALZKARTOFFELN
BRATKARTOFFELN
BAUERNBROT

APFELWEIN-TIRAMISU
FRANKFURTER KRANZ

ab 30 Pers 34 €
ab 45 Pers 32 €
ab 60 Pers 28 €

ECHT BAIRISCH

OBATZTER
MIT ZWIEBELRINGEN
WURSTSALAT
MIT KÄSESTREIFEN
LACHSTARTAR
MIT SENF-HONIG-DIP
FORELLENFILETS
MIT SAHNE-MEERRETTICH

WÄHLEN SIE 3 VON 4:
SCHWEINSBRATEN
VOM KAMM
IN SCHWARZBIERSOSSE
WILDGULASCH
IN ROTWEINSOSSE
MIT PREISELBEERBIRNEN
ENTENBRUST
IN EIGENER SOSSE
AUF EINEM LAUCHBETT
FORELLE
IM GANZEN GEBRATEN
AUF GEBRÄUNTER BUTTER

BEILAGEN
BLAUKRAUT
KRAUTSALAT
SALZKARTOFFELN
SEMMELKNÖDEL
BAGUETTE UND GRAUBROT

BAYRISCHE CREME
MIT FRUCHTSOSSE
APFELSTRUDEL
MIT VANILLESOSSE

ab 30 Pers 38 €
ab 45 Pers 36 €
ab 60 Pers 32 €



ITALIENREISE

CAPRESE

TOMATE-MOZZARELLA

SCHINKEN

AUF MELONE

VITELLO TONNATO

KALBFLEISCHSCHEIBEN IN
EINER THUNFISCH-SOSSE

SCAMPIS

AN CREME-DIP

GEGRILLTES GEMÜSE

WÄHLEN SIE 3 VON 4:

SCALOPPINE MARSALA

KALBSSCHNITZEL IN MARSALA

MAILÄNDER ROULADEN

TOMATENMARK BESTRICHEN
MIT SCHINKEN UND FRISCHEM
SALBEI GEFÜLLT

HÄHNCHENBRUST

IN PARMESANHÜLLE
MIT TOMATENSOSSE

ZANDERFILET

IM BACKOFEN IN ÖL GEGART
AUF WEIN-GARNELEN-SOSSE

BEILAGEN

FEINE GEMÜSE

ROSMARINKARTOFFELN

GNOCCI

OFENFRISCHES BAGUETTE

TIRAMISÙ

PANNA COTTA

FRUCHTSOSSE UND SAHNE

ab 30 Pers 38 €
ab 45 Pers 36 €
ab 60 Pers 32 €

GRILLBUFFET

TOMATE-MOZZARELLA

FLEISCHBÄLLCHEN

AUF CHILI-DIP

CEASAR SALAD

SHRIMPS-COCKTAIL

MIT AVOCADOS UND ANANAS

THUNFISCH-CREME

AUF EI-TOMATEN-SCHEIBEN

WÄHLEN SIE 5 VON 8:

EINGELEGTER BAUCH

MARINIERTER KAMMSTEAKS

GROBE BRATWURST

HÄHNCHENBRUST

SPARERIBS

MARINIERTER RINDERSTEAKS

HACKSTEAKS

FORELLEN IN FOLIE GEGRILLT

SALAT

KARTOFFELSALAT

NUDELSALAT

KRAUTSALAT

GEMISCHTER SALAT

GRILLGEMÜSE

BEILAGEN

OFEN-KARTOFFELN

POMMES FRITES

BAGUETTE

VERSCHIEDENE GRILL-SOSEN

APPLE PIE (APFELKUCHEN)

CHEESECAKE (KÄSEKUCHEN)

EISCREME

MIT FRISCHEM OBST-SALAT

ab 30 Pers 38 €
ab 45 Pers 36 €
ab 60 Pers 32 €

SPÄTBUFFET

DER SPÄTE HUNGER KOMMT
BESTIMMT.

LASSEN SIE NOCH EIN PAAR
RUSTIKALE LECKEREIEN
ZU SPÄTER STUNDE
AUF'S BUFFET STELLEN !

SUPPEN

EINTÖPFE

KÄSEBRETT

HACKFLEISC

WURSTBRETT

CURRYWURST-TOPF

CHILI CON CARNE

BLECHKUCHEN

MIT KAFFEE

DAS SIND NUR BEISPIELE.
ES GIBT NOCH WEITERE
MÖGLICHKEITEN.



KAFFEE & KUCHEN

KAFFEETRINKEN

Gehört ein „Kaffeetrinken“ zu Ihrer Feier?

Natürlich decken wir dann Ihre Kaffeetafel schön ein, mit allem was dazu gehört.

Torten und Kuchen finden Ihre Gäste auf dem Buffet. Den Kaffee servieren wir und stellen ihn dann in Wärmekannen auf die Tische.

Natürlich gibt es auch Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao oder was immer Sie wünschen.

Kanne Kaffee 1,5L
16,00 €

SELBSTGEBACKEN

Sie, Ihre Familie und Freunde backen gern und wollen mit Selbstgebackenem zur Feier beitragen?

Dann können Sie Ihre Torten und Kuchen auch mitbringen. Wir lagern, kühlen, schneiden und servieren gegen eine Servicepauschale.

Service-Pauschale
9,00 € / Torte/Kuchen
Kaffeegedecke
2,90 € / Pers.

SONDERTORTEN

Man muss nicht alles können aber sollte jemanden kennen, der es kann.

Deshalb arbeiten wir gerne mit Partnern zusammen, die schon bewiesen haben, dass Sie es können.

Wenn Sie speziell für Ihre Feier Torten in außergewöhnlichen Formen, mehrstöckig oder mit besonderer Deko wünschen, empfehlen wir Ihnen die Konditorei Klingelhöfer und stellen den Kontakt her.



EMILS TORTEN

Zum "Stümpelstal" gehört auch das „Cafe am Markt“.
Dort finden Sie unser aktuelles Sortiment an Torten, Tartes und Blechkuchen.
Im „Emils“ servieren wir Ihren Gästen dann das, was Sie sich ausgesucht haben.

Pro Gast können Sie normalerweise von 1 1/2 bis 2 Stücken ausgehen.
Die Torten haben einen Durchmesser von 24 cm, das ergibt 12-14 Stücke.
Die Blechkuchen sind 50x32cm groß. Daraus schneiden wir, wenn nicht anders gewünscht, 40, vergleichsweise kleine, Stücke in der Größe 8x5cm.



CAFE AM MARKT

Das folgende Sortiment wird ergänzt durch aktuelle und saisonale Angebote.
Änderungen behalten wir uns vor.

MANDARINEN-SAHNE	APFELKUCHEN
ERDBEER-SAHNE	APFELSCHMAND
ERDBEER-CAPPUCINO	ZUPFKUCHEN
CASSIS-SAHNE	APFELSTREUSEL
BRATAPFEL-TORTE	KÄSEKUCHEN
MANGO-SAHNE	SACHERTORTE
BIRNE-SCHOKO-SAHNE	
NUSS-SAHNE	APFEL-BLECH
NOUGAT-SAHNE	KIRSCH-BLECH
MOUSSE AU CHOCOLAT	MOHN-BLECH
KÄSESAHNE	BIENENSTICH
SCHWARZWÄLDER KIRSCH	WEITERE
HIMBEER-JOGHURT	
DIÄT-SAHNE	APFELSTRUDEL
PRALINEN-CREME	QUARKSTRUDEL
SCHOKO-CREME	
BAUMKUCHEN-TORTE	OBSTTÖRTCHEN
CAROLA	PETIT FOURS
RATHAUSTORTE	NUSSECKEN
GEMISCHE OBSTTORTE	MANDELHÖRNER
ERDBEERTORTE	FLORENTINER



TRINKEN

GETRÄNKE

Natürlich gibt es im „Emils“ das übliche Getränkesortiment, mit allem was dazu gehört.

Ein wenig mehr Wert als üblich legen wir auf unsere Whisk(e)y-Sorten und die diversen Cocktails (es gibt sogar einen eigenen Cocktailstand!).

Hier nur ein paar Hinweise, die Sie bei Ihrer Feier wissen sollten.

WASSER

Wir stellen üblicherweise Bad Camberger (mit oder ohne Kohlensäure) in der attraktiven 0,75 -Flasche auf den Tisch.

GETRÄNKE

Normalerweise bestellen sich Ihre Gäste, was sie wollen. Unser Service kommt den Wünschen natürlich gerne nach.

Wenn Sie das Getränke-Sortiment einschränken wollen, sagen Sie uns bitte Bescheid. Wir erstellen dann eine individuelle Getränkekarte ausschließlich mit den Getränken, die es auf Ihrer Feier geben soll.

WEINE

Im Standard haben wir die Weine, die Sie auf der aktuellen Getränkekarte finden. Sie entscheiden sich für 2-3 Weine. Wir nehmen Ihre Wahl in die Tischkarte als Empfehlung auf. Sollte ein Gast andere Wünsche haben, wird er gerne vom Service beraten.



SORTIMENT

In Emils Bar legen wir Wert auf eine attraktive Auswahl gepflegter Getränke.

Grundlage ist die jeweils aktuelle Getränkekarte, die wir Ihnen bei Bedarf gerne zur Verfügung stellen.

ausgewählte Weine



WEISS

lieblich / feinherb / trocken
Riesling / Chardonnay / Pino / Burgunder

ROSE

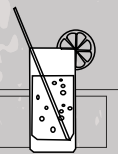
halbtrocken / trocken
Württemberg / Spätburgunder

ROT

halbtrocken / trocken
Trollinger / Primitivo / Shiraz



COCKTAILS / TONICS / LONGDRINKS



ZU EHREN EMILS BÖHMISCHER HEIMAT

Diverse Biere vom Fass

Draft und Spezialitäten aus der Flasche



Alte Obstbrände

Whisk(e)y, Cognac & Co

SOFT & SAFT

WARMES & LAVAZZA-KAFFEESPEZIALITÄTEN



FEIERN IM EMILS



PROFESSIONELL ORGANISIERT

**Seit 1955
wird im Stümpelstal gefeiert.**

Diese Tradition ist nicht nur eine Verpflichtung.
Sie ist auch verbunden mit viel Erfahrung wenn es darum geht, Feiern zu planen, zu organisieren und durchzuführen.

Deshalb können Sie sicher sein, dass sich unsere gemeinsamen Gäste wohl fühlen.

**GEBURTSTAGE
HOCHZEITEN
JUBILÄEN
FAMILIENTREFFEN
KONFIRMATIONEN
KOMMUNIONEN
TAUFEN
BETRIEBSFESTE**





IDYLLISCH / LIEBEVOLL / UNGEZWUNGEN / HEIMISCH



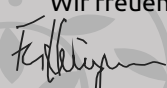
Wir bieten Euch für bis zu 100 Gäste, alles, was Ihr für Eure Traumhochzeit braucht: Moderne Location/s, individuelle Organisation, kulinarische Vielfalt, eine Bar, einen Garten und eine Scheune für Eure Hochzeitsfotos sowie ein Hotel und ein Landhaus.

Über Geld spricht man nicht?
Wir schon.

Nach einem persönlichen Beratungsgespräch erstellen wir Euch kostenfrei ein transparentes Angebot - ohne Kleingedrucktes.

Klar ist schon mal:
Keine Raummiete.
Kein Mindestumsatz.
Keine Vorauszahlung.

Wir freuen uns auf Euch!

 
FELIX & PETER HEINZMANN

RÄUME & LOCATIONS

EMILS

Innerhalb des Wirtshauses bieten wir Platz für bis zu 100 Personen bei voller Nutzung.

Die Tische können grundsätzlich in Form einer langen Tafel, eines geschlossenen U, eines offenen U oder als Gruppentische gestellt werden.

Das ist abhängig von der Anzahl der Gäste, der Nutzung (z.B. Musik und Tanz) und/oder von der Größe des Raumes.

Mögliche Sitz- und Tischordnungen finden Sie auf den folgenden Seiten.

EVENTRAUM

Innerhalb des Stümpelstals steht auch ein Veranstaltungsraum für bis zu 70 Personen zur Verfügung.

Da sind sowohl rechteckige als auch runde Tische möglich.

Die Tische können hier in Form einer langen Tafel oder als Gruppentische gestellt werden.

Natürlich steht auch hier Platz für Buffets, Musik und Tanz zur Verfügung.

Eine direkt erreichbare, eigene Toilette ist angeschlossen.



RÄUME & LOCATIONS

DRAUSSEN IM GARTEN

Unmittelbar an die Räume grenzen Terrassen und gepflegte Freiflächen (Wiese) an.

Bei schönem Wetter werden die mit in die Veranstaltungen einbezogen: Pavillons, Pagodenzelte, Zelte, wie auch mobile Stände stehen zur Verfügung und werden bei Bedarf individuell bestuhlt.

Ein Highlight ist auch unser Cocktailstand.

Besonders beliebt ist der Sektempfang auf der Terrasse.

PLANUNG

Sobald wir wissen, wo Sie feiern wollen, erhalten Sie einen maßstabsgetreuen Plan, aus dem die Tischordnung hervor geht.

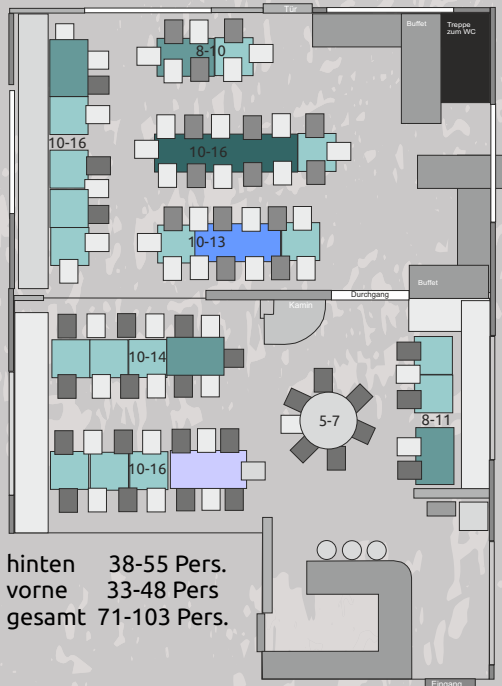
Wenn Sie wollen, können Sie damit eine Platzordnung erstellen.

Wir decken dann entsprechend mit Platzkärtchen die Tische ein.

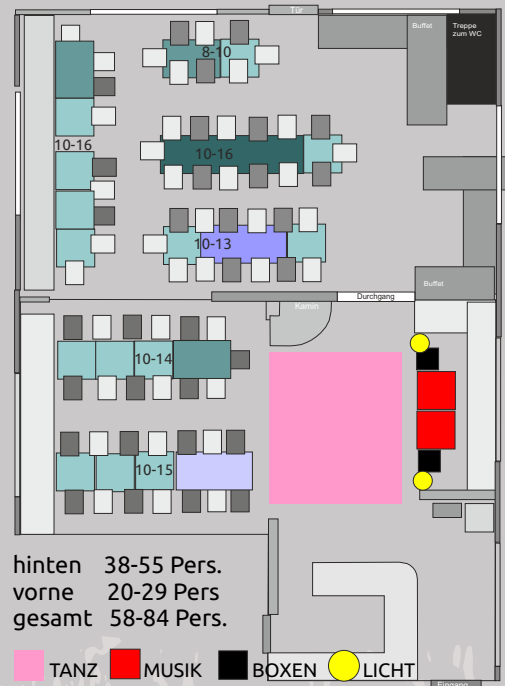
Auf den nächsten Seiten sind die Möglichkeiten von Tischordnungen dargestellt.



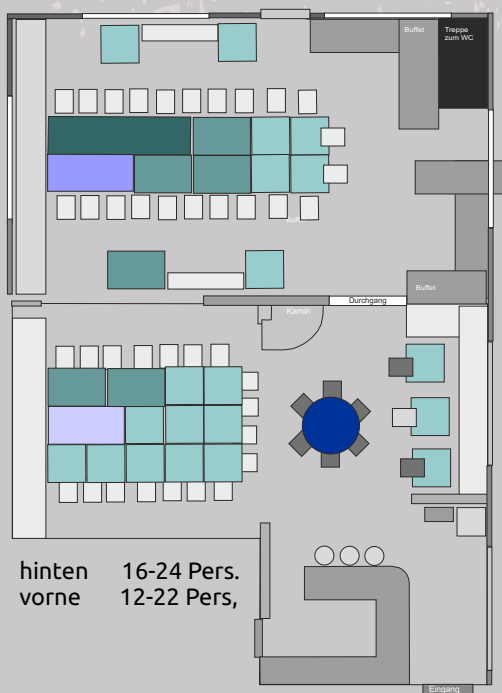
REIHEN (ohne Musik und Tanz)



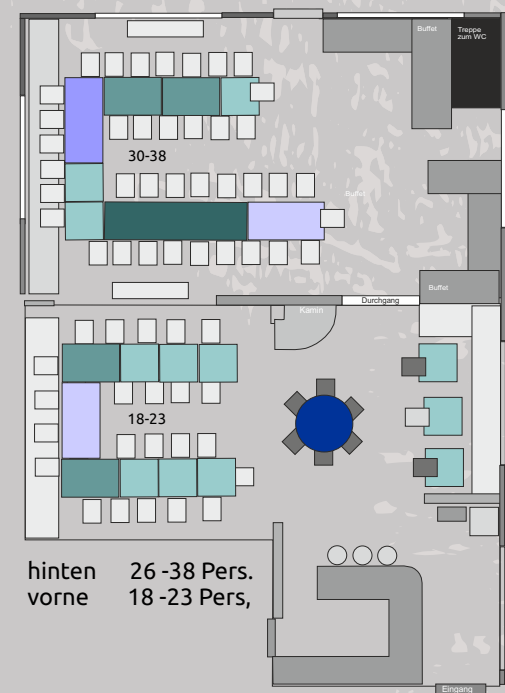
REIHEN (mit Musik und Tanz)



BLOCKS

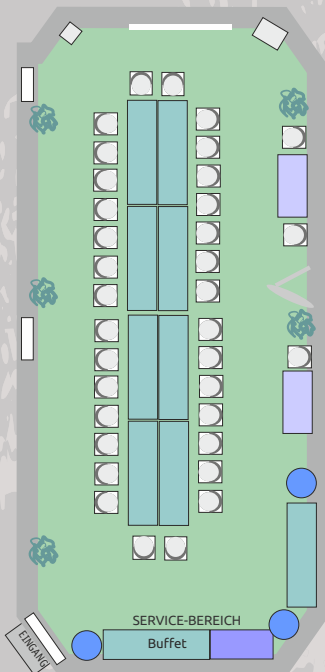


U-FORM



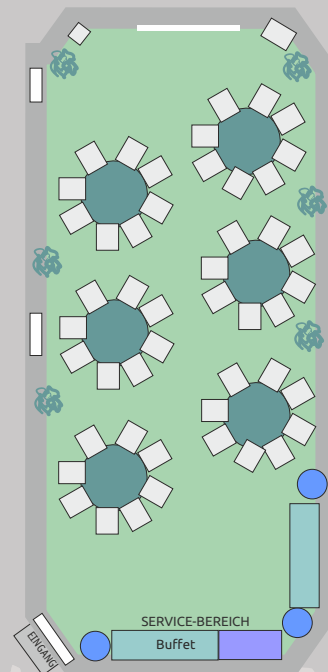


REIHE



24 - 32 Pers.

RUNDE EINZELTISCHE



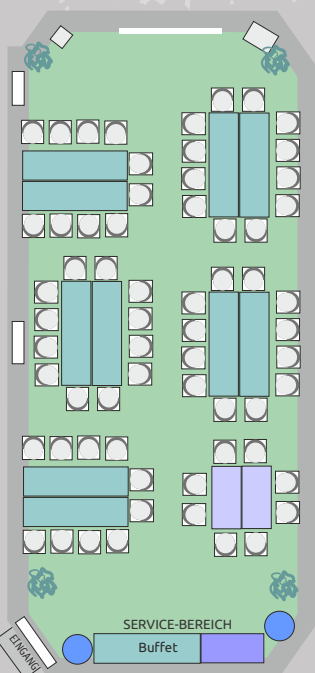
24 - 48 Pers.

4 Tische
6 Pers.
24
bis
8 Pers.
32

5 Tische
6 Pers.
30
bis
8 Pers.
40

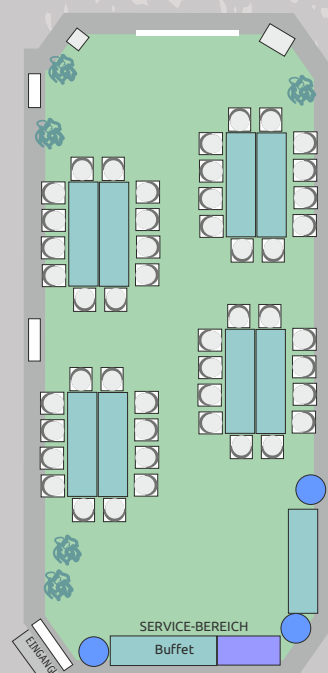
6 Tische
6 Pers.
36
bis
8 Pers.
48

BLÖCKE 1

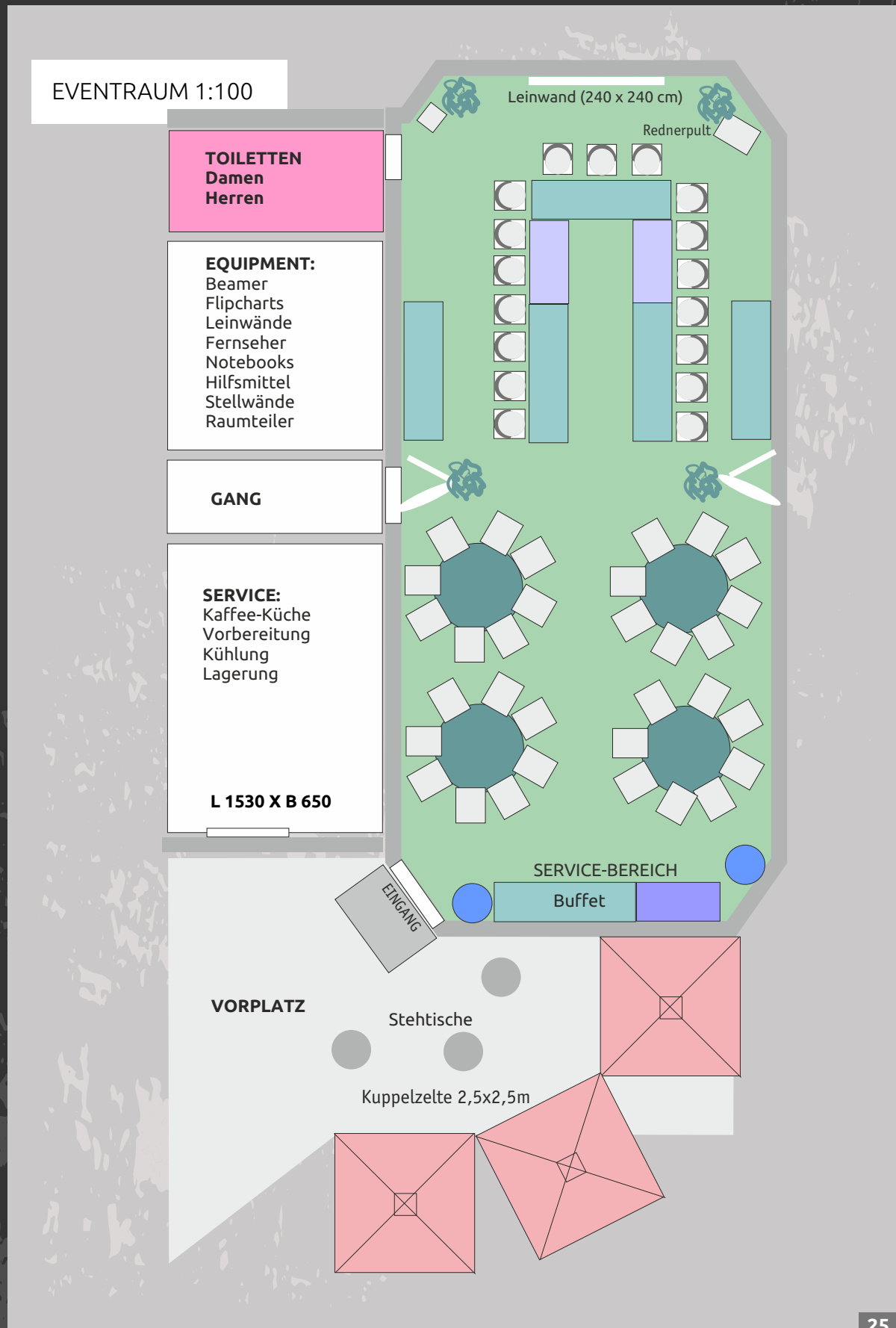


54 - 64 Pers.

BLÖCKE 2



40 - 48 Pers.



DEKORATION

TISCH & RAUM

TISCHDECKEN

Sie wählen zwischen den Farben Altrosa und dem klassischen Weiß.

TISCHLÄUFER

Passende Tischläufer gibt es in den Farben Bordeaux und Dunkelbraun.

SERVIETTEN

Passend zu den Tischdecken in Weiß, Bordeaux, Hellgrau oder Altrosa.

BLUMEN

Als Standard werden in kleinen Vasen natürliche Feldblumen oder auch Schnittblumen (meist Freilandrosen) eingedeckt. Das ist kostenlos. Für Blumengestecke und aufwändige Papeterie haben wir Partner, die das besser können als wir. Bei denen können Sie oder wir besonderen Blumenschmuck beschaffen.

KERZEN

Standard sind Windlichter. Weiße Stielkerzen oder Stumpen-Kerzen sind auch ohne Aufpreis möglich.

GLÄSER

Eingedeckt werden, wenn nicht anders gewünscht, Wasser- und Weingläser.

HUSSEN

Einen edlen Eindruck machen Stuhlhussen. Wenn Sie wollen, stellen wir Ihnen als „Extra“ zur Verfügung.

Hussen 2,50 € / St.

EIGENE DEKORATION

Sie können natürlich gerne auch selbst kreativ sein!

Mit eigenem Deko-Material bauen Sie einen Tag vorher einen Mustertisch auf. Wir machen ein Foto und dekorieren nach Ihren Vorgaben.



KARTEN

TISCHKARTEN

Wir schreiben für Sie eine Karte mit Anlass, Namen, Menü/Buffer und Weinempfehlung.

Die stellen wir für 6-8 Personen auf den Tisch.

Die Tischkarten informieren Ihre Gäste nicht nur darüber, was wir für sie zubereitet haben, sind auch schöne Erinnerungsstücke.

Unsere „hauseigenen“ Karten in der dargestellten Gestaltung, sind für Sie ab 60 Personen kostenfrei.

PLATZKARTEN

Sie erhalten auf Wunsch passende Platzkarten vom "Emils", beschriften diese und legen die Sitzordnung mit Hilfe Ihres Tischplanes (den wir Ihnen zur Verfügung stellen) fest.

Einen Tag vor Ihrem Fest bringen Sie Plan und Karten zu uns und wir decken die Platzkarten mit ein.

Sollten Sie bestimmte Tische für Gruppen reservieren wollen, kennzeichnen wir diese durch Reserviert-Schilder.

Platzkarte 1,00 € / St.

Eine Alternative:

Auf eine Tafel vor dem Veranstaltungsraum hängen wir einen Sitzplan, auf dem alle Gäste ihren Platz finden.



ZIMMER

IM LANDHAUS

Stümpelstal LANDHAUS

PREISE & KONDITIONEN

ZIMMERPREISE/AUSSTATTUNG

DIE PREISE GELTEN PRO ZIMMER UND PRO NACHT, INKL. 5 € FÜR FRÜHSTÜCK IM HOTEL. BEI BUCHUNG OHNE FRÜHSTÜCK WIRD DIE RATE UM 5 €/PERSON PRO NACHT GEKÜRZT.

ES GIBT AUF JEDER ETAGE EINE DUSCHE MIT WC UND EIN EXTRA WC FÜR JE 3 BZW. 4 ZIMMER PRO ETAGE. DIE ZIMMER SIND GRÖSSTENTEILS MIT EINEM WASCHBECKEN AUSGESTATTET.

ALLE ZIMMER VERFÜGEN ÜBER TV, KOSTENFREIES WLAN, BADEMANTEL UND BADESCHUHE. EINE KÜCHENZEILE UND EIN ESSPLATZ KÖNNEN IM OBERGESCHOSS GENUTZT WERDEN. DORT BEFINDET SICH AUCH EINE BALKON-TERRASSE.

EINZEL-ZIMMER

DIREKT-BUCHUNG	44 €
BUCHUNG ÜBER PORTALE	50 €

TWIN-ZIMMER

(DOPPELZIMMER MIT GETRENNTEN BETTEN)

DIREKT-BUCHUNG	69 €
BUCHUNG ÜBER PORTALE	77 €

FRÜHSTÜCK

BEI ÜBERNACHTUNG / PERS.	5 €
OHNE ÜBERNACHTUNG	12 €

HALBPENSION

1-GANG-MENÜ	ab 14 €
2-GANG-MENÜ	ab 18 €
3-GANG-MENÜ	ab 23 €

STORNOBEDINGUNGEN

BIS 7 TAGE KOSTENFREI, 3-6 TAGE 70%,
AB 2 TAGE 100%
GRUPPEN AB 10 ZIMMERN:
10% DER PERS. UNBEFRISTET,
BIS 60 TAGE KOSTENFREI, 45-59 TAGE 50%,
10-44 TAGE 70%, AB 9 TAGE 100%
JEWEILS VOR ANREISE UND
FÜR DEN GESAMTEN AUFENTHALT.

CHECK IN/CHECK OUT

CHECK IN AB 14.00H /
FRÜH AB 12.00H (BEI ANMELDUNG),
CHECK OUT BIS 11.00H /
SPÄT BIS 13.00H (BEI ANMELDUNG)

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

ES GELTEN DIE AGB, DIE SIE UNTER
WWW.STUEMPELSTAL.DE FINDEN.



IM HOTEL

PREISE & KONDITIONEN

ZIMMERPREISE/AUSSTATTUNG

DIE PREISE GELTEN PRO ZIMMER UND PRO NACHT, INKL. FRÜHSTÜCK. BEI BUCHUNG OHNE FRÜHSTÜCK WIRD DIE RATE UM 5 €/PERS./NACHT GEKÜRZT. DIE ZIMMER SIND AUSGESTATTET MIT WC / DUSCHE/ TV (SKY) / MINIBAR (KOSTENFREI) UND WLAN (KOSTENFREI).

EINZEL-ZIMMER	
DIREKT-BUCHUNG	79 €
BUCHUNG ÜBER PORTAL	89 €
DOPPEL-ZIMMER ZUR EINZELBELEGUNG	
DIREKT-BUCHUNG	89 €
BUCHUNG ÜBER PORTAL	95 €
TWIN-ZIMMER (GETRENNTE BETTEN)	
DIREKT-BUCHUNG	89 €
BUCHUNG ÜBER PORTAL	95 €
DOPPEL-ZIMMER	
DIREKT-BUCHUNG	99 €
BUCHUNG ÜBER PORTAL	109 €
DREIBETT-ZIMMER	
DIREKT-BUCHUNG	119 €
BUCHUNG ÜBER PORTAL	129 €
ZUSATZLEISTUNGEN	
BABYBETT	12 €
KINDER BIS 10 IM ELTERNBETT	12 €
HUNDE/KLEINTIERE	9 €

FRÜHSTÜCK

BEI ÜBERNACHTUNG / PERS.	5 €
OHNE ÜBERNACHTUNG	12 €

HALBPENSION

1-GANG-MENÜ	ab 14 €
2-GANG-MENÜ	ab 18 €
3-GANG-MENÜ	ab 23 €

STORNOBEDINGUNGEN

BIS 7 TAGE KOSTENFREI, 3-6 TAGE 70%, AB 2 TAGE 100%
GRUPPEN AB 10 ZIMMERN:
10% DER PERSONEN UNBEFRISTET,
BIS 60 TAGE KOSTENFREI, 45-59 TAGE 50%,
10-44TAGE 70%, AB 9 TAGE 100%
JEWEILS VOR ANREISE UND
FÜR DEN GESAMTEN AUFENTHALT.

CHECK IN/CHECK OUT

CHECK IN AB 14.00H /
FRÜH AB 12.00H (BEI ANMELDUNG),
CHECK OUT BIS 11.00H /
SPÄT BIS 13.00H (BEI ANMELDUNG)

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

ES GELTEN DIE AGB, DIE SIE UNTER
WWW.STUEMPELSTAL.DE. FINDEN.



MUSIK & LICHT

MUSIK BRINGT STIMMUNG

und Licht bringt Atmosphäre.

Egal, welche Musikrichtung Sie wählen, Hauptsache den Gästen gefällt es.

Wenn Sie einen Alleinunterhalter, eine Band / Gruppe oder einen DJ suchen, helfen Ihnen bei der Auswahl oder nennen Ihnen Alternativen. Natürlich empfehlen wir nur solche, die schon bei uns gespielt haben und die wir aus Erfahrung kennen. Eine Tanzfläche legen wir gemeinsam fest.

Die Rolle des Lichts wird oft unterschätzt. In aller Regel stellen Musiker auch die Beleuchtung zur Verfügung.



FOTOS & FILME

BLEIBENDE ERINNERUNG

durch wunderschöne Bilder.

Bilder und/oder Filme sind das einzige Mittel die Feier wieder zurückzurufen.

Wenn Sie jemanden verpflichten wollen, der professionell Ihre Feier fest hält, stellen wir gerne den Kontakt her.



KINDER

„KIND UND KEGEL“

sind herzlich willkommen.

Ein Spielplatz, große Freiflächen und Spiele stehen zur Verfügung.

Babyfone funktionieren auf dem gesamten Gelände.

Spezielles Essen stimmen wir mit Ihnen ab.

Bei Veranstaltungen sind Kinder bis 3 Jahre kostenfrei, bis 12 Jahre zahlen sie die Hälfte. (Das gilt nicht für Zimmer.)



CATERING

WIR KOMMEN ZU IHNEN,

wenn Sie nicht zu uns kommen wollen.

Wir können alles mitbringen, was Sie brauchen:
Essen / Riesenpfannen / Grills / Getränke / Zelte / Pavillons / Schirme
Tische / Stühle / Stehtische / Garnituren / Tischdecken / Geschirr / Gläser / Bestecke / Servicepersonal / Köche / Küchenhilfen

Wir bauen auf- und ab und bewirtschaften. Oder wir stellen Ihnen nur die Dinge zur Verfügung, die Sie brauchen.

Vielleicht sollen wir nur Essen bringen. Sie suchen sich aus der Broschüre all das aus, was Sie möchten.

Wir beraten Sie und machen Ihnen ein konkretes und unverbindliches Angebot.



Stümpelstal
HOTEL

Stümpelstal
LANDHAUS

Emils
WIRTSCHAUS IM STÜMPELSTAL



CAFÉ AM MARKT

SALADCHEN
71AABRICK 1

SALADCHEN
WESSEN

Emils
Wirtshaus im Stümpelstal
Michelbach
Stümpelstal 2
D-35041 Marburg

info@wirtshaus-emils.de
Telefon: +49 (0)6420 9070
Fax: +49 (0)6420 907-91



Stümpelstal