



Kleine Kostenübersicht für Hochzeiten & Feiern

(Stand Januar 2021 - Tipp: Folgen Sie uns auf Instagram und Facebook für aktuelle Inspirationen)

Zum Empfang

Glas Sekt 0,1 l	3,40 €
Glas Sekt mit Orangensaft 0,1 l	2,90 €
Glas Aperitif des Hauses 0,1 l (Aperol Spritz, Holli etc.)	3,80 €
alkoholfreier Aperitif 0,25 l (Crodino, San Bitter, „Igel“ spezial)	3,20 €
Campari Orange 0,2 l	5,90 €
verschiedene Martini oder Sandemann Sherry 4 cl	3,40 €

dazu empfehlen wir etwas Deftiges (vor dem Kaffee und Kuchen):

verschiedene Canapés (nach Wahl mit Serano Schinken & Traube,

Salami & Tomate, Räucherlachs & Meerrettich, Camembert & Apfel etc.) ab 2,40 €

Kaffee & Kuchen

Wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen:

Gedeckpreis pro Person	2,50 €
Tasse Filterkaffee	2,50 €
Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und weitere Kaffeespezialitäten	ab 2,00 €
Hausgemachte Kuchen & Torten nach Wahl (Preise variieren)	



Menü und Mitternachtsimbiss

Gerne beraten wir Sie und stellen ihr saisonal, frisches Wunschmenü nach Ihren Vorstellungen zusammen! Hier finden Sie einige Beispiele

Suppen

Fränkische Hochzeitssuppe 4,20 €
Siehe Saisonspezialitäten wie Spargelcreme-, Bärlauchrahm-, Pfifferlingsuppe etc.

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller mit fränkischen und internationalen Spezialitäten 9,80 €
Auch Salate, kleine Fleisch- oder Fischgerichte können wir als Vorspeisenportion zaubern

Hauptgänge

Wir bieten etliche fränkische, saisonale oder internationale Speisen ab 9,90 €
Auch vegane und vegetarische Speisen dürfen natürlich nicht fehlen!

Desserts

Kleiner „Wilder Igel“ – Windbeutel mit Vanilleeis, Sahne, Schokosauce und wahlweise heiße Sauerkirschen, heiße Himbeeren oder heiße Stachelbeeren 4,50 €
Dessertteller nach Wahl aus verschiedenen Komponenten ab 5,90 €
Ebenso bieten wir hausgemachtes Panna Cotta, Bayrisch Creme, Schokoladenmousse etc.

Zur späten Stunde

Zum Mitternachtssnack bieten wir vor allem unser feines Käsebrett (Auswahl an verschiedenen Weich- und Hartkäsen), mit fränkischen Räucherwaren, verschiedene Brotsorten, Butter und Trauben
Auch Currywurst, Weißwürste mit Brezen, Saure Zipfel etc. sind möglich

SIE FINDEN NACHFOLGEND EINE ÜBERSICHT AN **VERSCHIEDENEN SPEISEN OHNE PREISE** – DA WIR AUF HÖCHSTE QUALITÄT ACHTEN UND MARKTFRISCH EINKAUFEN KÖNNEN SICH KURZFRISTIG KLEINE PREISÄNDERUNGEN ERGEBEN

Hotelzimmer

Doppelzimmer pro Person 51,00 €
Einzelzimmer 72,00 €

Familienzimmer sind ebenso möglich – fragen Sie uns einfach!

„Igelwirt“ im Herzen Frankens Igelweg 6 in 91220 Schnaittach / Schloßberg
Familie Maas / Yahnke
Tel: 09153 4060 info@igelwirt.de www.igelwirt.de



Zum Empfang

verschiedene, fein ausgarnierte Canapés

eine perfekte Begleitung zum Aperitif für Ihre hungrigen Gäste

Serano oder Parma Schinken, Salami, Pute, feine Bratenstücke, Ente, Camembert,

Frischkäse, Schnittkäse, Tomate & Morzeralla, Oliven, Fetacreme uvm.

Als besonderes Highlight organisieren wir gerne **ein Holzfass von unserer Bio Brauerei Kress**, welches der **Bräutigam (oder die Braut) festlich anstechen** darf! Die Gäste dürfen Ihr Bier selbst zapfen.

Vorspeisen

Fränkischer Spargelsalat mit Schnittlauch

Bunter Gartensalat mit würzigem Schafskäse, Oliven & Tomaten

oder mit gebratenen Speckstreifen & Brotcroutons

oder mit gebratener Putenbrust, grünem Pesto & Kirschtomaten

oder mit feinen Garnelen in Knoblauchbutter gebraten

Geräucherter Lachs mit Butter & Toastbrot

Suppen

*Fränkische Spargelrahmsuppe mit Einlage & Brotcroutons

Fränkische Hochzeitssuppe mit Leberklößchen, Butterklößen und Pfannkuchenstreifen

Feine Kräuterrahmsuppe mit Sahnehaube & Chillifäden

Cremige Tomatensuppe mit Sahnehaube & Brotcroutons

„Igelwirt“ im Herzen Frankens Igelweg 6 in 91220 Schnaittach / Schloßberg
Familie Maas / Yahnke
Tel: 09153 4060 info@igelwirt.de www.igelwirt.de



Hauptgänge

zur Wahl auf Ihrer Menükarte oder auf Platten serviert, damit sich Ihre Gäste von verschiedenen Gerichten bedienen können!

~fränkische Klassiker – Opa Igel's Leibspeisen~

Fränkischer Sauerbraten nach altem Hausrezept mit rohem Kloß & buntem Salatteller

Portion Schäufole mit feiner Jus, rohem Kloß & buntem Salatteller

Fränkischer Schweinebraten mit rohem Kloß & buntem Salatteller

Zarter Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeeren, rohem Kloß & buntem Salatteller

Rosa gebratenes Hirschsteak in Preiselbeerrahmsauce mit Broccoli & hausgemachten Spätzle

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in der Pfanne gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat

Forelle „Blau“ im Wurzelsud mit Sahnemeerrettich & Butterkartoffeln

Forelle nach Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln & buntem Salatteller

~weitere Hauptgänge~

Piccata – zarte Putenmedaillons in der Käse Ei Hülle gebraten mit Tomatennudeln

Schweinerückensteak nach Schweizer Art mit Schinken, Tomatenscheibe und Käse gratiniert mit Kartoffelrösti & buntem Salatteller

Saftiges Schweinefilet am Stück gebraten mit Gorgonzolasauce, Broccoli & Kartoffelkrapfen

Schweinefilet in der Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti & buntem Salatteller

Lammnüsschen rosa gebraten auf Ratatouille mit Kartoffelkrapfen

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites & buntem Salatteller

Filetsteak mit pikanter Pfeffersauce, Pommes frites & buntem Salatteller

„Igelwirt“ im Herzen Frankens Igelweg 6 in 91220 Schnaittach / Schloßberg
Familie Maas / Yahnke
Tel: 09153 4060 info@igelwirt.de www.igelwirt.de



~vegetarisch/vegan~

*Portion Stangenspargel mit zerlassener Butter & Schnittlauchkartoffeln

Hausgemachte gratinierte Käsespätzle mit buntem Salatteller

Frische Bandnudeln mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Feine Egerlinge (Pilze) in Kräuterrahmsauce mit Kartoffelrösti & buntem Salatteller

Veganes Gemüsecurry mit Pasta (auch glutenfrei)

Kichererbsenpfanne mit Gemüse und Kartoffeln (glutenfrei)

Desserts

„Wilder Igel“ – hausgemachtes Brandteiggebäck mit heißen Himbeeren oder heißen Sauerkirschen oder heißen Stachelbeeren mit Vanilleeis, Schokoladensauce & Schlagsahne

Dessertteller nach Art des Hauses (Sie dürfen sich gerne einen Dessertteller nach Ihren Wünschen kreieren, wie beispielsweise hausgemachtes Schokoladenmousse, Parfait oder Eiscreme mit frischen Früchten & Fruchtspiegel

Hausgemachte Sorbets nach Wahl

Feiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis

Zur späten Stunde für ausgehungerte Tänzer

Käsebrett mit einer Auswahl aus verschiedenen Rohmilch- & Schnittkäsen, frische fränkische Räucherwaren, Butter, verschiedene Brotsorten und Trauben

Currywurst, Saure Zipfel, Weißwürste, Gulaschsuppe, Brezen etc. stellen bieten wir Ihnen gerne auf Anfrage an

Ihre Kuchen & Torten, welche Sie mitgebracht haben, stellen wir gerne als süße Köstlichkeit zur späten Stunde bereit.

„Igelwirt“ im Herzen Frankens Igelweg 6 in 91220 Schnaittach / Schloßberg
Familie Maas / Yahnke
Tel: 09153 4060 info@igelwirt.de www.igelwirt.de



Was auf keiner Hochzeit fehlen darf! (Weitere Überlegungen und Extras zur Inspiration)

- *Blumenschmuck für die Tische und die Kirche – Preise je nach Ihren Vorstellungen und Wünschen
Gerne organisieren wir einen unverbindlichen Termin mit der Floristin unseres Vertrauens
- *weitere Photographien, spezielle Bildwünsche und weitere Stunden mit dem meisterhaften Fotografen – Preise je nach Ihren Vorstellungen und Wünschen aufgrund unserer Anfrage beim unseren Partnern in Sachen Fotografie und Bildgestaltung
- * eine Auswahl von je drei Canapés nach Ihrer Wahl aus verschiedenen Sorten zum Empfang pro Person 7,20 Euro
- *Zünftiges Holzfass, gefüllt mit dem berühmten Enzensteiner Landbier aus der Bio-Brauerei Kress, welches Sie natürlich auch selbst anstecken dürfen in verschiedenen Größen – Preis je nach Inhalt
- *Foto Boxen zur Beschäftigung Ihrer Gäste und für bleibende Erinnerungen (Online auch leihbar)
- *Mitternachtsimbiss mit einem Käsebrett (Auswahl an regionalen und internationaler Käsesorten), verschiedene Räucher- und Wurstwaren aus der Region, verschiedene Brote sowie Baguette, Butter und Trauben
- *Freie Trauungen durch einen freien Priester auf unserer Panorama-Terrasse oder auf einer sonnigen Wiese in der Nähe des Igelwirtes inklusive Bestuhlung

Weitere Preise für Zusatzleistungen

- | | |
|--|-------------|
| *Stuhlhussen pro Stück inklusive Reinigung & Bügeln | ab 6,50 € |
| *Profi DJ / DJane inklusive Moderation & Lichttechnik ganztags | 800,00 € |
| *Raummiete Kirschbaumsaal mit Standard Deko (Tischbänder etc. ohne Blumen) | 200,00 € |
| *Exklusive Nutzung der Panorama Terrasse für den Nachmittag bis 17 Uhr | 300,00 € |
| Für Nachmittag und Abend bis 22 Uhr mit Tischwäsche und Standard Deko | 550,00 € |
| (Bei Buchung der Terrasse wird automatisch der Kirschbaumsaal mit für Sie geblockt, falls das Wetter nicht mitspielen sollte – regnet es, entfallen diese Kosten die Panorama Terrasse und nur der Saal wir benutzt) | |
| *Nachzuschlag pro Stunde ab 1:00 Uhr | 120,00 € |
| *Shuttleservice (nach Vereinbarung mit einem lokalen Taxiunternehmen) | auf Anfrage |
| *Feuerwerk vom Pyrotechniker | auf Anfrage |

„Igelwirt“ im Herzen Frankens Igelweg 6 in 91220 Schnaittach / Schloßberg
Familie Maas / Yahnke
Tel: 09153 4060 info@igelwirt.de www.igelwirt.de