

SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS



FEIERN & TAGUNGEN 2022 / 2023



Herzlich Willkommen im Schiefer und beim Team Gastro Urban!

Gerne möchten wir Sie dazu anregen, Ihre Veranstaltung mit uns auszurichten. Hierzu präsentieren wir Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Veranstaltungsmöglichkeiten. Schwerpunkte setzen wir auf qualitativ hochwertige Speisen und Getränke, um Ihrem Anspruch gerecht werden zu können, als auch auf die Ausrichtung von Tagungen und Tanzveranstaltungen. Ebenfalls möchten wir Sie auf spezielle Angebote unserer weiteren Betriebe als auch unsere Stärken im Catering hinweisen.

Unser Team hat immer den gesamten Erlebniswert Ihrer Veranstaltung im Focus, weil es das ist, was Ihnen und Ihren Gästen am Ende in Erinnerung bleibt. Unter diesem Aspekt haben wir uns in den letzten Jahren einen guten Namen gemacht und würden uns darum freuen, auch Sie für uns begeistern zu dürfen.

Übrigens bietet es sich an, einen Empfang in unserem romantischen Innenhof in Ihre Feier einzuplanen. Gerne stehe ich Ihnen zur Absprache Ihrer Veranstaltung zur Verfügung.

Ihr

Alexander Scharf | Geschäftsführer



DATEN

Ihre Daten sind bei uns in guten Händen!

Firma:

Ansprechpartner:

Rechnungsanschrift:

Kontakt:

Anlass:

Personen:

Datum:

Uhrzeit:

Location:



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

Ein starker Raum!

Der Kaiserringsaal liegt im ersten Geschoss des Schiefers und bietet einen wunderschönen Blick auf den historischen Marktplatz. Der Kaiserringsaal ist ein atmosphärisch starker Raum und grenzt an das danebenliegende Kaminzimmer an, welches gerne zur Platzierung eines Buffets oder als Lounge mit dem Saal kombiniert wird. Bis zu 200 Personen finden je nach Veranstaltungsart im Kaiserringsaal Platz. Aufgrund einer Akustikdecke ist der Geräuschpegel auch bei einer Tanzveranstaltung angenehm.

Die Bereitstellungskosten für den Kaiserringsaal betragen 500,00€ und beinhalten folgende Leistungen:

- Energiekosten
- Auf- und Umbau der Restaurantbestuhlung
- Tischwäsche
- Stoffservietten
- Stilkerzen auf Schieferplatte
- Reinigung

Ab einem Veranstaltungsumsatz von 4.000,00€ entfallen die Bereitstellungskosten.



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS



Gut zu gebrauchen!

Die individuellen Ecken und Kanten dieses ca. 80 m² großen Raumes besitzen nicht nur Charme, sondern auch den namensgebenden Kamin. Das Kaminzimmer lässt sich auf ganz unterschiedliche Weise in Ihre Veranstaltung einfügen: Für Ihre kleine Familienfeier bis 28 Personen oder als Lounge, Buffetbereich oder Tagungsraum bis 30 Personen.

Die Bereitstellungskosten für das Kaminzimmer betragen 150,00€ und beinhalten folgende Leistungen:

- Energiekosten
- Auf- und Umbau der Restaurantbestuhlung
- Tischwäsche
- Stoffservietten
- Stilkerzen auf Schieferplatte
- Reinigung

Ab einem Veranstaltungsumsatz von 1.000,00€ entfallen die Bereitstellungskosten.



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

Wenn es mal etwas mehr sein darf!

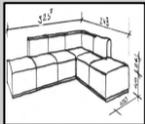
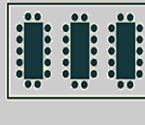
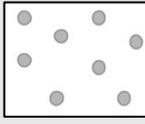
Es besteht die Möglichkeit das Restaurant in Ihre Veranstaltung zu integrieren oder exklusiv zu reservieren. Zum Beispiel nach dem Essen im Saal, wenn Sie in lockerer Atmosphäre in eine Party wechseln möchten oder für Ihre Großveranstaltung, Empfänge, Ausstellungen oder Präsentationen im gesamten Haus bis zu 400 Personen.

Die Bereitstellungskosten für das Restaurant (ab 18:00 Uhr) betragen 2.500,00€ und beinhalten folgende Leistungen:

- Energiekosten
- Auf- und Umbau der Restaurantbestuhlung
- Windlichter
- Umsatzausfall
- Reinigung

Ab einem Veranstaltungsumsatz von 12.000,00€ entfallen die Bereitstellungskosten.

Unsere Kapazitäten!

	Bestuhlung	Kaminzimmer	Saal	Restaurant
	Lounge & Stehbereich	30 Gäste	200 Gäste	160 Gäste
	Galabestuhlung	20 Gäste	120 Gäste	nicht möglich
	Tafelbestuhlung	28 Gäste	80 Gäste	80 Gäste
	Stehempfang/ Party	35 Gäste	250 Gäste	200 Gäste



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

Perfekt für Ihren Empfang!

Gepflegtes Fachwerk umfasst unseren Innenhof und macht ihn zu einem der romantischsten Hotspots unserer Stadt. Der Innenhof eignet sich besonders für den Empfang Ihrer Veranstaltung. Familienfeste, Grillevents oder zwanglose Firmenfeiern lassen sich ebenfalls ganz hervorragend umsetzen. Im Innenhof finden bis zu 200 Gäste sitzend Platz.

Die Bereitstellungskosten für den Innenhof betragen 250,00€ und beinhalten folgende Leistungen:

- Energiekosten
- Auf- und Umbau der Restaurantbestuhlung / Lounge
- Tischwäsche
- Windlichter
- Reinigung

Ab einem Veranstaltungsumsatz von 1.500,00€ entfallen die Bereitstellungskosten.

EMPFANG

Zur Begrüßung anstoßen!

Eine gelungene Veranstaltung beginnt mit einem Empfang. Dies ist die Zeit, in der die Gastgeber die Gäste und die Gäste sich untereinander begrüßen und kennenlernen. Natürlich werden hierbei Getränke gereicht, um Gastfreundlichkeit zu demonstrieren und Hemmschwellen zu reduzieren:

Prosecco Scavy & Ray Frizzante	pro 0,75l Flasche 24,90€
Champagner Veuve Cliquot	pro 0,75l Flasche 64,90€
Hugo - handmade	pro Glas 6,90€
Aperol Spritz - handmade	pro Glas 6,90€

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Änderungen der Jahrgänge vor.



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

FINGERFOOD

Leckereien zum Empfang!

Zur Einstimmung oder auch um eine Zeitspanne zu überbrücken, empfehlen wir, ein paar leichte Speisen anzubieten. Diese werden klassisch als Flying Buffet serviert. Kalkulieren Sie etwa 3 bis 5 Teile pro Person.

Brötchenhälfte (auch vegan)	pro Stück 2,80€
Räucherlachswrap mit Apfelfrischkäse und Dill	pro Stück 4,30€
Thunfischtartar mit Gurkensalat und Mangokaviar	pro Stück 4,30€
Ziegenkäse Raffaello mit Birnenchutney	pro Stück 3,20€
Baba Ghanoush Pita mit Hummus und Joghurt	pro Stück 3,20€
Avocado und Mango auf karamellisierter Walnuss	pro Stück 3,20€
Löffel Bowl	pro Stück 3,20€
Harzer Caprese mit Sonnentomaten	pro Stück 2,10€
Rammelsberger Fladen mit Basilikumapfel	pro Stück 2,10€
Gebackene Garnelen mit Mangochutney	pro Stück 3,20€
Satéspieß mit Erdnussbutterdip	pro Stück 3,20€
Schwarzwälder Kirsch im Glas	pro Stück 4,30€
Macaron	pro Stück 1,60€
NY Cheesecake im Glas	pro Stück 2,10€
Blechkuchen (4 Viertel)	pro Stück 2,80€

BRUNCH

Breakfast & Lunch

Frühstück

Auswahl an frischen Bäckerbrötchen, Baguette und Butter

Nutella, Honig und Marmeladen

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Wurst- und Schinkenplatten in Schlachterqualität

Räucherlachs mit Meerrettich

Hausgemachtes Birchermüsli

Naturjoghurt

Obstkorb

Gekochte Eier

Rührei mit Bacon, gegrillten Tomaten und gebratenen Champignons

Hauptgänge

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbeirahmsoße

Buntbarschfilet in Himbeerkräutervinaigrette

Karotten - Lauch Gemüse

Petersilienkartoffeln

Pilawreis

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Kirschgrütze mit Amaretto und Joghurtsoße

Preis pro Person 32,90€ ab 40 Personen

(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

BUFFET I

Geflügel & Fisch

Suppe

Hochzeitssuppe mit Gemüse, Eierstich und Rindfleisch

Vorspeisen

Hähnchensalat

Coleslaw

Nudelsalat „Caprese“ mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Trauben

Butter und Baguette

Hauptgänge

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbeirahmsoße

Buntbarschfilet in Himbeerkräutervinaigrette

Karotten - Lauch Gemüse

Petersilienkartoffeln

Pilawreis

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Kirschgrütze mit Amaretto und Joghurtsoße

Preis pro Person 38,90€ ab 40 Personen

(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS



BUFFET II

Schweinekarree & Fisch

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Rucola-Espuma

Vorspeisen

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

Melonen-Feta-Salat mit frischen Kräutern

Mediterraner Kartoffelsalat mit Sonnentomaten und Frühlingslauch

Antipasti von Paprika, Karotte, Zucchini, Champignons, Fenchel, Oliven und Aubergine

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Baguette, Schwarzbrot und Butter

Hauptgänge

Rosa Schweinekarree mit Steinpilz-Rotweinsauce (Live tranchiert)

Gebratene Zanderfilets in Lauchrahmsauce

Buntes Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerpüree

Mohn-Vanille Pudding

Mousse au Chocolate

Preis pro Person 49,90€ ab 40 Personen

(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

BUFFET III

Kalb & Fisch

Suppe

Minestrone

Vorspeisen

Gemüse-Garnelensalat mit Gurkenmousse

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Rosmarin

Rosa gebratenes Roastbeef an grüner Remoulade

Tatar vom Räucherlachs mit Kaviar von der Bachforelle

Serrano Schinken und Melone

Französisch- Italienische Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

Butter & Baguette

Hauptgänge

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise

Tandoori-Lachs im Bananenblatt gegart

In Kräutern glasiertes Pfannengemüse

Kartoffel- Rosmarin Gratin

Gemüse - Pilawreis

Dessert

Geflämmte Granatapfelcreme

Mouse au Chocolate

Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person 59,90€ ab 40 Personen

(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

BUFFET IV

Vegetarisches Buffet

Vegi Buffet

Schwarze Bohnencremesuppe (vegan)

Bowl do it yourself (vegan)

Rote Beete, Granatapfel, Edamame, Kichererbsen, Quinoa, Dreierlei Nüsse, Sonnenweizen, Linsensalat, Babyleaf Salat, Kräutermix, Sprossen, Kirschtomatenmix, Gartengurken, fermentiertes Kraut

Brot

Eiweißbrot (vegetarisch), Leinensamenciabatta (vegan), Kürbiskernbrot (vegan)

Dips und Dressing

Piri Piri Dip (vegan), Guacamole (vegan), Curry Dip (vegetarisch)
Erdnuss-Dressing (vegan), Apfel-Rettich-Dressing (vegan), Gojibeeren-Dressing (vegan)

Hauptgänge

Pulled Jackfruit (vegan)
Non-Chicken Geschnetzeltes (vegan)
Limetten-Graupen-Hafermilch Risotto (Vegan)
Gemüse Curry (vegan)
Urgemüse Auswahl (vegan)
Gebratene Hefeknödel (vegetarisch)

Dessert

Schokoladenkuchen mit Feigensenf und mariniertem Kopfsalat (vegetarisch)
Aroniabeeren-Apfeltörtchen (vegetarisch)

Kostet 54,90€ pP

MENÜS

Mit Stil ein Menü genießen

Gerne servieren wir Ihnen ein Menü. Dazu finden Sie hier ein paar leckere Vorschläge. Alternativ berät Sie unser Küchenchef gerne:

Menü 1

Mango - Curry - Zitronengrassuppe / Maispouardenbrust gefüllt mit Rucola auf Basilikum-Kartoffelpüree und confierten Tomaten / Schokoladen Törtchen mit flüssigem Kern, Bourbon Vanilleeis und Kürbiskerncrisp

Zum Preis von 32,90€ ab 15 Personen

Menü 2

Weißer Tomatensuppe mit roter Parmesanhaube / Mediterrane Vorspeisenauswahl / Seeteufelfilet im Parmamantel mit in Pankomehl gebackener Petersilienwurzel und Süsskartoffelpüree / Panna Cotta mit Himbeersauce

Zum Preis von 43,90€ ab 15 Personen

Menü 3

Getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe / Thunfisch Tartar auf Baguettekrusteln mit Gurkensalat und Mangokaviar / Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portwein-Balsamico-Cipollini und Pastinaken-Kartoffel-Püree / 3 Variationen dunkler Schokolade mit Apfel und Holunder

Zum Preis von 49,90€ ab 15 Personen

Menü 4

Orangen-Petersilienwurzelcremesuppe / Avocado Mangosalat mit Riesengarnelen / Tranche vom Rinderfilet auf Jus mit Ratatouille und Chili-Gnocchi / Hausgemachtes Tiramisu

Zum Preis von 54,90€ ab 15 Personen



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

WEISSWEIN

Unser Angebot an Weißweinen:

2019	Vigneti Villabella Lugana DOC Ca' Del Lago trocken, Lugana - Italien rassige und gut balancierte Struktur mit schöner Mineralität und Länge	0,75 l	24,90€
2019	Fontanafredda Gavi di Gavi DOCG trocken, Piemont – Italien ausgewogen und elegant	0,75 l	24,90€
2019	Ropiteau Frères Bourgogne Chardonnay trocken, Burgund – Frankreich weich und zart am Gaumen	0,75 l	29,90€

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Änderungen der Jahrgänge vor.

ROTWEIN

Unser Angebot an Rotweinen:

2017	Villabella, Valpolicella Ripasso Classico Superiore trocken, Valpolicella – Italien leichte Würze und üppige zart-süße Frucht im Abgang	0,75 l	24,90€
2018	Bodegas Salentein Malbec Barrel Selection trocken, Valle de Uco – Argentinien sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur und gut eingebundenen Tanninen	0,75 l	29,90€
2015	Ramon Bilbao Reserva trocken, Rioja – Spanien abwechslungsreiches und sehr elegantes Finale	0,75 l	29,90€

Wir behalten uns Preisanpassungen im Rahmen von Speisekartenumstellungen und Änderungen der Jahrgänge vor.

GETRÄNKE

Wir lassen Sie trinken!

In der Regel schenken wir zu Ihrer Veranstaltung alle üblichen Getränke aus. Im Rahmen einer Pauschale bieten wir die unten aufgeführten Getränke an. Sollten Sie darüber hinausgehende Wünsche haben, erfüllen wir Ihnen diese gerne. Es gelten die jeweils aktuellen Preise unserer Speisen- und Getränkekarten.

Bitburger Pils
Bitburger Pils
Bit alkoholfrei
Erdinger Weizen

Kaffee creme
Milchkaffee
Cappuccino
Espresso

Goslarer Tafelwasser
(Still & Sprudel)

Coca-Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Säfte
(Orange, Apfel, Maracuja)

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Grappa di Poli Elegante
Fürst Bismarck
Linie Aquavit
Obstler
Williams Birne
Tequila gold
Tequila silver
Jägermeister
Schierker Feuerstein
Averna
Ramazzotti

Bacardi mit Coca-Cola
Bacardi Razz mit Sprite
9 Mile mit Bitter Lemon
43er mit Milch
Bombay Sapphire mit Tonic
Campari mit Orangensaft

TAGUNGEN

Bei uns können Sie gut tagen!

In guten Räumen entstehen gute Ideen und somit gute Tagungen. Diese Räume bieten wir. Nutzen Sie gerne unsere Tagungspauschale:

- Energiekosten
- Umbau der Bestuhlung
- Tischwäsche
- Zwischenreinigung / Endreinigung
- alkoholfreie Konferenzgetränke
- Kaffeestation
- Beamer und Leinwand
- Flip Chart
- Flip Board (digital)
- Moderationskoffer
- Kostenfreies W-LAN

29,90€ pro Person ab einer Personenzahl von 12 bis 24 Personen

19,90€ pro Person ab einer Personenzahl von 25 bis 100 Personen

Extras für Ihren Ablaufplan:

- Kaffeepause mit Obst und belegten Brötchenhälften 9,90€ pro Person
- Kaffeepause mit Obst und Plundergebäck 9,90€ pro Person
- Lunch in unserem Restaurant nach Auswahlkarte inkl. alkoholfreien Getränken 16,90€ pro Person

Sie wünschen sich ein besonderes Rahmenprogramm? Dann sprechen Sie uns gerne an!



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS



TAGUNGEN

Auswahlkarte Mittags:

Die Lunchpause Ihrer Tagung lassen wir gerne im Restaurant stattfinden. Wir platzieren morgens unsere Auswahlkarte auf den Plätzen der Teilnehmer, die wir dann bitte mit der Auswahl und Namen versehen zur Kaffeepause wieder einsammeln dürfen. Die Auswahlkarte besteht aus folgenden Gerichten:

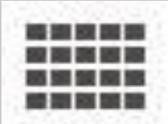
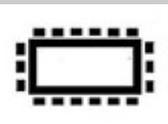
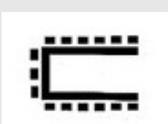
- Hausgemachte Pizza Rucola und Serranoschinken
- Hausgemachte Pizza Mozzarella
- Gnocchi Rucola mit confierte Kirschtomaten, Grana Padano, geröstete Pinienkerne
- Penne Ziegenkäse Sahne, getrocknete Sonnentomaten, gebratene Hähnchenbruststreifen, Ziegenkäse
- Caesars Salad natur mit Croutons und Caesars Dressing
- Caesars Salad mit Hähnchenbrust und Caesars Dressing

Für die Lunchpause berechnen wir inkl. der alkoholfreien Getränken 16,90€ pro Person

Alternativ sprechen wir gerne eine Speiseabfolge mit Ihnen ab.

TAGUNGEN

Unsere Kapazitäten!

	Bestuhlung	Kaminzimmer	Saal
	Reihenbestuhlung	30 Gäste	120 Gäste
	Parlamentarisch	12 Gäste	60 Gäste
	Block	22 Gäste	60 Gäste
	U-Form	Nicht möglich	34 Gäste

BUFFET I

WEIHNACHTEN

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebratenem Zimt-Kürbis
Apfel-Kartoffelsalat mit Rosa gebratenem Kalbsrücken und Kürbiskernöl
Schwarzwaldschinken auf süß-saurem Gurkenrelish

Suppe

Pilzessenz mit eigener Einlage

Hauptgänge

Weihnachtlich gefüllte Putenbrust mit Rosinen, Pflaumen, Walnüssen in Rotwein-Balsamico-Sauce
Kokosgnocchi
Gebratenes Zanderfilet in Kerbelrahm
Kardamomreis
Glasiertes Karotten-Lauchgemüse
Kartoffel-Kürbiseintopf in Zitronengrassud

Dessert

Maronen-Honigmousse
Creme Karamell

Preis pro Person 35,90 Euro ab 40 Personen
(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

BUFFET II

WEIHNACHTEN

Vorspeisen

Lachstatar mit Kerbelschmand
Rosa Gebratenes Roastbeef mit Rote Beete und Karamellisierten Walnüssen
Champignonsalat mit Kräutern und Croutons

Suppe

Maronencremesuppe

Hauptgänge

Zweierlei von der Ente
Gewürzrotkohl
Kartoffelknödel
Zitronen-Gin-Lachs auf Kartoffel-Kürbisragout
Geschmortes Radicchio-Kartoffelpüree
Schupfnudel-Pilzpfanne mit frischen Kräutern

Dessert

Weißes Schokoladen-Zimt-Mousse
Gebackener Pfirsich mit Vanillesauce und gebrannten Mandeln

Preis pro Person 39,90 Euro ab 40 Personen
(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

A LA CARTE

WEIHNACHTEN A LA CARTE

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln mit Rote Beete und mariniertem Rapunzel Salat	13,90€
Steak Tatar mit Kräuter Crostinis und Kapernäpfeln	13,90€

Vegi

Spinat-Ricotta-Ravioli in Weißwein-Parmesanrahm mit Walnüssen	
Als Vorspeise	12,90€
Als Hauptgang	19,90€

Suppen

Pilzessenz mit Baguette	5,90€
Maronencremesuppe mit Baguette	6,90€

Hauptgänge

Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelknödeln	17,90€
Halbe Bauernente mit Gewürzrotkohl und Kartoffelknödeln	19,90€

Dessert

Warmer Schokoladenspuma auf Tomaten-Mango-Salsa	6,90€
Cranberry-Bratapfel-Creme mit echter Vanille	7,90€

GRILLBUFFET

Grillen im Innenhof – Winter wie Sommer!

Grillen auf Gas und Kohle – Es hat schon etwas besonderes, wenn wir unsere Getränke- und Grillhütten im Innenhof für Sie an einem lauen Sommerabend öffnen. Eine starke Atmosphäre in historischer Kulisse mit leiser Loungemusik, Sonnenliegen und unseren Lounge-Garnituren. Perfekt für das Familienfest, das Teamevent oder die zwanglose Firmenfeier. Oder im kalten Winter als Stehevent mit Heizstrahlern und Feuertonne - ein heißes Thema!

Appetizer

Beercan-Chicken

Beef Tea

Gebackener Caprese Burger

Hauptgang

Sirloinsteak „Cavemanstyle“ mit Black-Night Barbecue Sauce

Geräuchertes Schweinefilet mit fermentiertem Apfelkraut

Roastbeef NY Cut mit Cole Slaw und Röstkartoffelpüree

Spare Ribs

Gegrillte Süßkartoffeln

Verschiedene Dips und Baguette

Dessert

Armer Ritter vom Grill

Preis pro Person 44,90€ ab 30 Personen

(Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

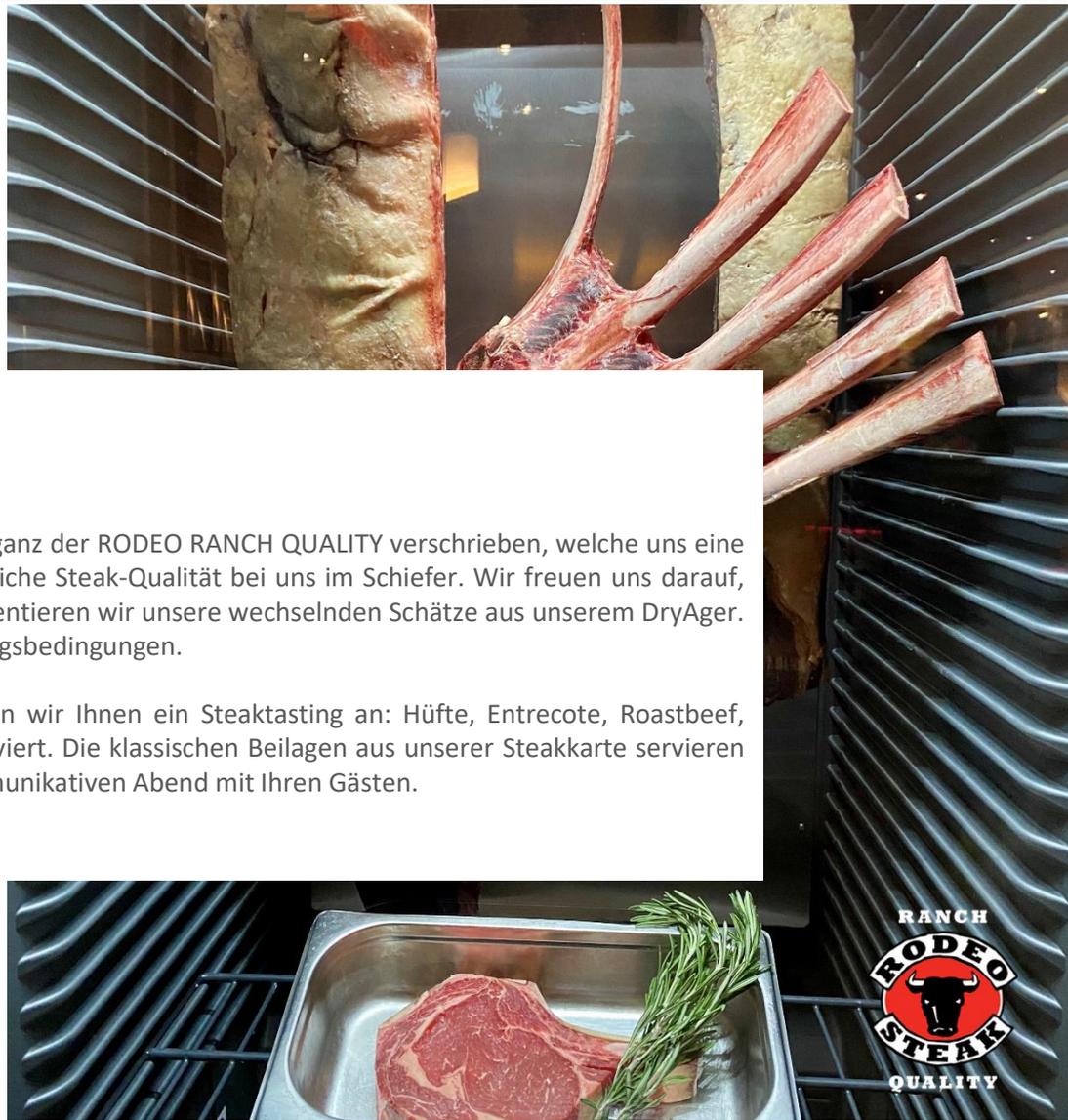
STEAKTASTING

STEAKTASTING!

Unsere wahre Liebe gilt unseren Steaks! Wir haben uns voll und ganz der RODEO RANCH QUALITY verschrieben, welche uns eine tolle und ehrliche Ware garantiert. Entdecken Sie diese unglaubliche Steak-Qualität bei uns im Schiefer. Wir freuen uns darauf, Ihnen ganz besondere Leckerbissen zuzubereiten. Zusätzlich präsentieren wir unsere wechselnden Schätze aus unserem DryAger. Unser Augenmerk legen wir dabei immer auf transparente Haltungsbedingungen.

Als besonderes Angebot für Ihre Gruppe ab 20 Personen bieten wir Ihnen ein Steaktasting an: Hüfte, Entrecote, Roastbeef, Tomahawk und Filet werden vor Ihren Augen tranchiert und serviert. Die klassischen Beilagen aus unserer Steakkarte servieren wir Ihnen auf dem Tisch. So erleben Sie einen wertigen und kommunikativen Abend mit Ihren Gästen.

Ab 20 Personen für nur 43,90€ pro Person



Tim's®

BIERMICHEL

Selber zapfen am *König Pilsener* Biermichel!

Wer will einmal selbst zum Zapfmeister werden? An der Selbstzapfstation des Tim's finden bis zu 12 Personen Platz, um sich nach Herzenslust an frisch gezapftem König Pilsener zu erfreuen. Und der Clou: Die runde Bank um die Zapfstelle ist auf Rollen und dreht sich, so dass jeder mal drankommen kann. Auf Wettkampf orientierte Gruppen können Ihre Verzehrergebnisse auf der großen Kreidetafel dokumentieren. Ein großer Spaß für Gruppen aller Art!

Der Liter König Pilsener kostet am Biermichel 7,50€ wobei die Menge anhand der geeichten Digitaluhr jederzeit abgelesen werden kann.

PAUSCHALEN

Hochzeitpauschalen – entspannt heiraten!

You & Me

Getränkepauschale von 17:00 bis 01:00 Uhr

Buffet I

Mitternachtssnack Currywurst

Proseccoempfang

Stoffservietten

Menükarten

Runde Tische (8-10 Personen)

Hohe Kerzenleuchter

Farbige Beleuchtung

Candybar

Pro Person 109,00€

Mr & Mrs

Getränkepauschale von 17:00 bis 01:00 Uhr

Buffet II

Mitternachtssnack Currywurst

Proseccoempfang

Stoffservietten

Menükarten

Runde Tische (8-10 Personen)

Hohe Kerzenleuchter

Farbige Beleuchtung

Candybar

Pro Person 119,00€

Für jede weitere Stunde berechnen wir 14,00 € als Getränkepauuschale pro Person.

She's the boss

Getränkepauschale von 17:00 bis 01:00 Uhr

Buffet II

Mitternachtssnack Currywurst

Proseccoempfang

Fingerfood zum Empfang (3 Teile)

Stoffservietten

Menükarten

Runde Tische (8-10 Personen)

Hohe Kerzenleuchter

Farbige Beleuchtung

Candybar

Pro Person 129,00€

Marry Me

Getränkepauschale von 17:00 bis 01:00 Uhr

Buffet III

Mitternachtssnack Currywurst

Proseccoempfang

Fingerfood zum Empfang (3 Teile)

Stoffservietten

Menükarten

Runde Tische (8-10 Personen)

Hohe Kerzenleuchter

Farbige Beleuchtung

Candybar

Stuhlhussen (weiß)

Pro Person 139,00€



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

EXTRAS

Weniger ist oftmals mehr!

Unsere Räume haben von Haus aus eine starke Atmosphäre und eine hohe Aufenthaltsqualität. Wir empfehlen Ihnen daher, nicht zu viel zu dekorieren und besonders den Raum an sich wirken zu lassen. Die Kombination von weißen Tischen, weißen Hussen, dezenter Blumendekoration und farbigem Licht hat sich sehr bewährt. Alleine durch die anwesenden Gäste wird ein Raum farbig, festlich und lebendig. Standardmäßig sind unsere Tische mit weißer Tischwäsche versehen und je nach Veranstaltungsart mit Wein- und Wassergläsern, Besteck und Stoffservietten eingedeckt. Gerne können Sie folgende Leistungen bei uns im Haus hinzu buchen:

Individuelle Menükarten (einfach)	pro Stück	6,90€
Runde Tische mit Husse (8-10 Personen)	pro Stück	24,90€
Hohe Kerzenleuchter mit Kerzen	pro Stück	9,90€
Farbige Beleuchtung	pro Spot	19,90€
Stoffserviette gefaltet	pro Stück	2,90€
Stuhlhussen (weiß)	pro Stück	6,90€
Beamer / Leinwand	pro Stück	59,90€
Flipchart	pro Stück	9,90€
Digitales Flipboard	pro Stück	29,90€
Funkmikrofon	pro Stück	19,90€
Mitternachtssnack „Die Currywurst“	pro Person	4,30€
Mitternachtssnack „Die Currywurst“ vegetarisch	pro Person	6,50€
Candybar	pro Person	6,90€
Gedeckgeld	pro Person	1,90€
Korkgeld	pro Flasche	17,00€

Weitere Dienstleister wie DJ's, Bands, Hochzeitsbäcker, Floristen oder Kleinkünstler empfehlen wir Ihnen gerne. Hierbei schließen Sie bitte die entsprechenden Verträge selbst.

NACHTARBEIT

Unser Team!

Unser Team ist unser Ass im Ärmel! Motiviert, erfahren, freundlich und kompetent! So befinden Sie sich immer in den besten Händen. Bei uns können Sie bis in die frühen Morgenstunden feiern. Wir berechnen lediglich ab 00.00 Uhr pro angefangener Stunde 50,00 Euro pro Mitarbeiter als Nachzuschlag. Diesen reichen wir an unsere Mitarbeitenden weiter.



Wir kommen auch zu Ihnen!

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Party zu Hause, in Ihrer Firma oder Ihrer Wunschlocation. Sämtliches benötigtes Equipment wie z.B. Zelte, Möbel, Geschirr, Besteck, Heiztechnik oder etwa eine ganze mobile Küche können Sie über uns anfragen. Profitieren Sie von unserem reichen Erfahrungsschatz. Unsere Kapazität im Catering deckt Veranstaltungen bis 500 Personen / Tag ab.

Unsere Mitarbeiter können Sie sich dazu auch gerne ausborgen:

Hilfskraft	29,00€ / Stunde
Gelernte Servicekraft	35,00€ / Stunde
Gelernter Barkeeper	44,00€ / Stunde
Gelernter Koch	44,00€ / Stunde
Küchenchef	55,00€ / Stunde



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

ABLAUFPLAN

Wir achten auf den Flow!

Lassen Sie uns gemeinsam die Zeiten besprechen, an denen etwas geschehen soll. Für uns ist es wichtig zu wissen, wann zum Beispiel einzelne Redebeiträge geplant sind, damit wir diese in unsere Speisezubereitung einplanen und somit die bestmögliche Qualität garantieren können.



Zu schön, um wach zu sein!

Unser kleines und stylisches Hotel erwartet Dich frisch renoviert, direkt am Goslarer Marktplatz im Innenhof vom Schiefer. Zehn sehr geräumige Suiten, die sich über zwei Ebenen erstrecken, stehen Dir zur Verfügung. Persönlicher Service und der hochwertige, moderne Wohnraum heben unser kleines Hotel charmant hervor.

Täglich kannst Du Espresso oder Kaffee aus der Nespresso Maschine genießen. Folgende Ausstattungsmerkmale wirst Du in Deiner Suite vorfinden: Zwei Flat-Screens, Klimaanlage, Schreibtisch, Wohngruppe, Minibar, kostenloses W-LAN und Föhn.

Wenn Du Dir mehr Privatsphäre wünschst, schaue doch auch mal bei unseren nagelneuen Apartments vorbei.

SUITE-HOTEL



SCHIEFER

SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

Gerne bringen wir Euch auch in Euer eigenes Apartment!

HIER WOHNT IHR SCHÖN! Die nagelneuen Schiefer Apartments haben wir mit viel natürlichem Material und klarem Design modern ausgestattet. Das Haus befindet sich 50 Meter vom Goslarer Marktplatz entfernt. Hier liegt auch unser SCHIEFER HOTEL mit unserem Pizza- und Steakhaus.

Fünf coole Apartments warten im Apartmenthaus auf Euch. Unser Herz schlägt für die wundervolle Natur, die direkt um uns herum zum Wandern oder Mountainbiken verführt. Damit Ihr Euch gleich bei uns zurechtfindet, haben wir die Highlights des naturnahen Erlebens unseren Apartments gewidmet, die auch tatsächlich auf die entsprechenden Ziele ausgerichtet sind.

In allen Apartments erwarten Euch frisch bezogenen Betten, perfekt ausgestattete Küchen und Handtücher in den schicken Bädern. Dazu haben wir noch folgende coole Vorteile für Euch: Alle unsere Gäste bekommen einen Rabatt auf Speisen von 10% in unseren Gastronomien. Im Eingangsbereich findet Ihr unseren Kühlschrank des Vertrauens für eiskalte Getränke. Eine separate Garderobe für Jacken und robuste Schuhe steht im EG des Hauses für jede Wohnung zur Verfügung. Ebenfalls stehen dort Waschmaschine und Trockner zur freien Nutzung zur Verfügung. Eine Außendusche zur Reinigung von Wanderschuhen findet Ihr neben dem Eingang Domstraße. Für jedes Apartment ist ein Parkplatz vorgesehen. Im Innenhof vom Schiefer Hotel halten wir einen Fahrradkeller mit Lademöglichkeiten und eine Bikedusche für Euch bereit.

APARTMENT STYLE



SCHIEFER
Apartments

Unser neuester Familienzuwachs!

HIER WOHNT IHR AUCH SCHÖN!

Eine wunderschöne, sanierte und lichtdurchflutete Altbauwohnungen bezaubert Euch mit hohen Decken, Stuck, neuer Einbauküche und Blick auf den Marktplatz. Das Haus befindet sich direkt am Goslarer Marktplatz. Hier liegt auch unser SCHIEFER HOTEL mit unserem Pizza- und Steakhaus.

In dieser hellen Ferienwohnung erwarten Euch frisch bezogene Betten, eine perfekt ausgestattete Küche und Handtücher in dem schicken Bad mit Dusche. Dazu haben wir noch folgende coole Vorteile für Euch: Alle unsere Gäste bekommen einen Rabatt auf Speisen von 10% in unseren Gastronomien.

APARTMENT FAMILY x WOHNEN AUF ZEIT



AGB

1. Berechnungsgrundlage

Für die Berechnung der Küchenleistung (Anzahl der Menüs oder am Buffet teilnehmenden Personen) legen wir die uns mitgeteilte Personenanzahl zugrunde. Spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung ist durch den Veranstalter die genaue Personenanzahl zu bestätigen.

2. Preisangabe

Unsere Preise sind Endpreise in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.

3. Anzahlung

Es ist eine Woche vor Veranstaltungsbeginn eine Anzahlung von 50% des kalkulierten Veranstaltungspreises zu entrichten.

Bankverbindung der Gastro Urban GmbH:

Sparkasse Hildesheim/Goslar/Peine

IBAN: DE31 2595 0130 0096 0696 12

SWIFT-BIC: NOLADE21HIK

4. Rechnung/Zahlungsfrist

Unsere Rechnungen sind innerhalb 10 Tagen zu begleichen.

5. Stornierungen

Vier Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn wird eine Stornogebühr in Höhe von 20% des kalkulierten Veranstaltungspreises berechnet, zwischen vier und einer Woche 50% und bei einer Stornierung in der letzten Woche beträgt die Stornogebühr 80% des kalkulierten Veranstaltungspreises.

6. Kinder bis 6 Jahre essen bei uns umsonst, Kinder bis 12 Jahre zahlen nur die Hälfte des Speisepreises.

7. Wir behalten uns Preisanpassungen bis 1 Woche vor der Veranstaltung vor.

8. Änderungen sind vorbehalten



Gastro Urban GmbH

Markt 6 | D-38640 Goslar
T: +49 5321 382-270-0
F: +49 5321 382-270-199
info@gastrourban.de
Amtsgericht Braunschweig HRB 204071
Geschäftsführer: Alexander Scharf
UST-ID: DE288187879
BAR | LOUNGE

www.ilovegastro.de
www.schiefer-erleben.de
www.tims-erleben.de
www.wildfang-erleben.de
www.mycoffee-erleben.de
www.schiefer-apartments.de
www.uphillfun-harz.de
www.ilovegastro.de
www.alexander-scharf.de
www.luchs-akademie.de

Euer

Alexander und das Team Gastro Urban

