

EURE FEIER 2023 / 2024



SAAL

EIN STARKER RAUM!

Unser Saal liegt im ersten Geschoss des Schiefers und bietet einen wunderschönen Blick auf den historischen Marktplatz. Der Saal 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 Saal Platz. Aufgrund einer Akustikdecke ist der Geräuschpegel auch bei einer Tanzveranstaltung angenehm.

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

- Energiekosten
- · Auf- und Umbau der Möblierung
- Reinigung





KAMINZIMMER

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 Eure Veranstaltung einfügen: Für Eure Familienfeier bis 24 Personen oder als Lounge, Buffetbereich zum Saal oder als Tagungsraum bis 30 Personen.

Die Bereitstellungskosten für das Kaminzimmer betragen 200,00€ und beinhalten folgende Leistungen:

- Energiekosten
- · Auf- und Umbau der Möblierung
- Reinigung







IDEENSCHMIEDE

MITTENDRIN!

Mitten in der Fußgängerzone im Fleischscharren findet Ihr unseren Tagungsraum "Ideenschmiede". Mit einer echten Heutapete mit Edelweiß und einer 6 Meter langen Eichentafel entstehen gute Ideen.

Die Bereitstellungskosten für die Ideenschmiede betragen 100,00€ und beinhalten folgende Leistungen:

- Miete
- Energiekosten
- Reinigung

Bucht einfach Eure gastronomische Wunschleistung hinzu oder lasst Euch von unserer Tagungsmappe inspirieren.





RESTAURANT

WENN 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 Möblierung
- Umsatzausfall
- Reinigung





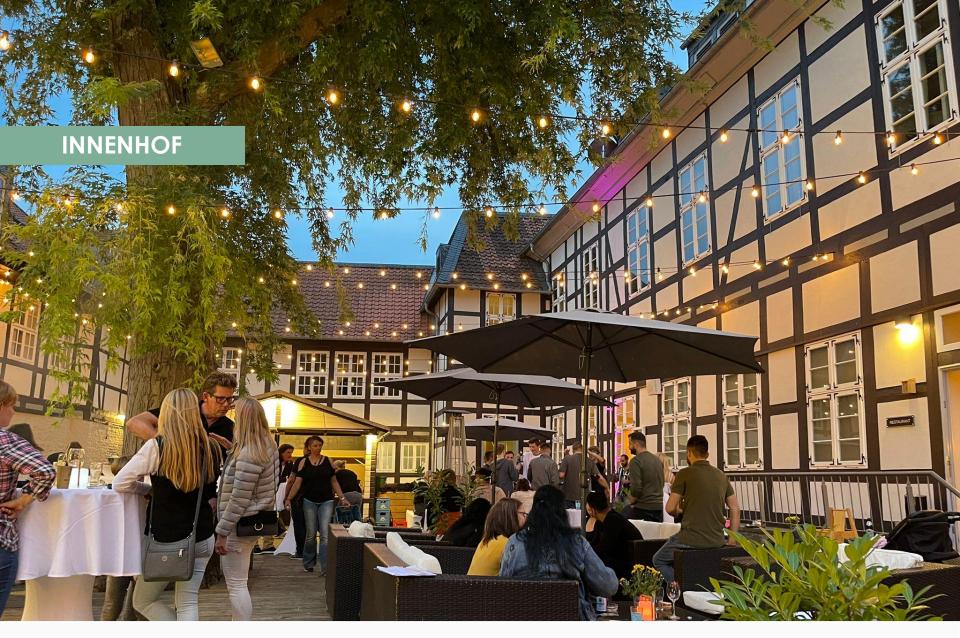
INNENHOF

EINE WUNDERSCHÖNE LOCATION!

Gepflegtes Fachwerk umfasst unseren Innenhof und macht ihn zu einem der romantischsten Hotspots unserer Stadt. Der Innenhof eignet sich besonders für den Empfang Eurer 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 150,00€ und beinhalten folgende Leistungen:

- Energiekosten
- · Auf- und Umbau der Möblierung
- Reinigung





FEIERN

UNSERE KAPAZITÄTEN!

	Bestuhlung	Kaminzimmer	Saal	Restaurant
352	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



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 79,90€

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.





FINGERFOOD

FINGERFOOD!

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

Brötchenhälfte (auch vegan)	pro Stück 2,90€
Rustikale Stulle (auch vegan)	pro Stück 2,90€
Bruschetta Mix	pro Stück 2,50€
Räucherlachswrap mit Apfelfrischkäse und Dill	pro Stück 3,90€
Thunfischtartar mit Gurkensalat und Mangokaviar	pro Stück 4,90€
Ziegenkäse Raffaelo mit Birnenchutney	pro Stück 3,50€
Avocado und Mango auf karamellisierter Walnuss	pro Stück 2,90€
Harzer Caprese mit Sonnentomaten	pro Stück 2,50€
Gebackene Garnelen mit Mangochutney	pro Stück 3,50€
Satéspieß mit Erdnussbutterdip	pro Stück 3,20€
Schwarzwälder Kirsch im Glas	pro Stück 4,30€
Macaron	pro Stück 1,60€
Team Gastro Urban Lolly (weiße Schokolade)	pro Stück 1,90€
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 36,90€ 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.)



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-Rotweinsoße (Live tranchiert)
Gebratene Zanderfilets in Lauchrahmsoße
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.)





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

VEGETARIAN

Vegi Buffet Schwarze Bohnencremesuppe (vegan)

Bowl (vegan)

Rote Beete, Granatapfel, Edamame, Kichererbsen, Quinoa, dreierlei Nüsse, Sonnenweizen, Linsensalat, Baby Leaf, 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 (vegtarisch)

Preis pro Person 54,90€ ab 40 Personen (Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)



MENÜS

MIT STIL GENIESSEN

Menü 1

Mango - Curry - Zitronengrassuppe

Tranche vom Rinderfilet auf echter Jus mit Ratatouille und Chili-Gnocchi

Schokoladen Törtchen mit flüssigem Kern, Bourbon Vanilleeis und Kürbiskerncrisp

Zum Preis von 49,90€ ab 20 Personen

Menü 2

Weiße Tomatensuppe mit roter Parmesanhaube

Avocado Mangosalat mit Riesengarnelen

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portwein-Balsamico-Cipollini und Pastinaken-Kartoffel-Püree

Tiramisu wie es sein muss!

Zum Preis von 59,90€ ab 20 Personen



WEISSWEIN

WEISSWEIN

2020	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€
2020	Fontanafredda Gavi di Gavi DOCG trocken, Piemont – Italien ausgewogen und elegant	0,75 l	26,90€
2020	Ropiteau Frères Bourgogne Chardonnay trocken, Burgund – Frankreich weich und zart am Gaumen	0,75 l	29,90€

 $Wir \ behalten \ uns \ Preisanpassungen \ im \ Rahmen \ von \ Speisekarten umstellungen \ und \ \ddot{A}nderungen \ der \ Jahrgänge \ vor.$



ROTWEIN

ROTWEIN

2019	Villabella, Valpolicella Ripasso Classico Superiore trocken, Valpolicella – Italien leichte Würze und üppige zart-süße Frucht im Abgang	0,75 l	24,90€
2020	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€
2019	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

GETRÄNKEPAUSCHALEN

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

König Pilsener Köpi alkoholfrei Erdinger Weizen

Rotwein Weißwein Prosecco

Kaffee creme 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

Bacardi mit Coca-Cola Bacardi Razz mit Sprite 9 Mile mit Bitter Lemon Jägermeister mit Orangensaft

43er mit Milch

Bombay Sapphire mit Tonic Campari mit Orangensaft

> 68€ / 7Stunden Jede weitere Stunde 14€ pro Person





PAUSCHALEN

HOCHZEITSPAUSCHALEN

You & Me

Bereitstellung Innenhof, Saal, Kaminzimmer Getränkepauschale von 18:00 bis 01:00 Uhr Buffet I Mitternachtssnack Currywurst Proseccoempfang Runde Tische (8-10 Personen) Stoffservietten

129,00€

Mr & Mrs

pro Person

Farbige Beleuchtung

Bereitstellung Innenhof, Saal, Kaminzimmer Getränkepauschale von 18:00 bis 01:00 Uhr Buffet II Mitternachtssnack Currywurst Proseccoempfang Stoffservietten Runde Tische (8-10 Personen) Hohe Kerzenleuchter Farbige Beleuchtung pro Person

149,00€

She's the boss

Bereitstellung Innenhof, Saal, Kaminzimmer Getränkepauschale von 18:00 bis 01:00 Uhr

Buffet II

Mitternachtssnack Currywurst

Proseccoempfang

Fingerfood zum Empfang (3 Teile)

Stoffservietten

Runde Tische (8-10 Personen)

Hohe Kerzenleuchter Farbige Beleuchtung

Candybar pro Person

159,00€

Marry Me

Bereitstellung Innenhof, Saal, Kaminzimmer Getränkepauschale von 18:00 bis 01:00 Uhr

Buffet III

Mitternachtssnack Currywurst

Proseccoempfang

Fingerfood zum Empfang (3 Teile)

Stoffservietten

Stuhlhussen (weiß)

Runde Tische (8-10 Personen)

Hohe Kerzenleuchter Farbige Beleuchtung

Candybar

pro Person

179,00€

Für jeder weitere Stunde berechnen wir 14,00€ als Getränkepauschale pro Person.



EXTRAS

WAS DARF ES NOCH SEIN?

Wir haben folgende Leistungen notiert:

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	4,90€
Gedeckgeld	pro Person	1,90€
Korkgeld	pro Flasche	17,00€

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



SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

NACHTARBEIT

UNSER TEAM!

Ohne unser Team geht nix. Motiviert, erfahren, freundlich und kompetent! So befindet Ihr Euch immer in den besten Händen. Bei uns könnt Ihr bis in die frühen Morgenstunden feiern. Wir berechnen lediglich ab 00.00 Uhr pro angefangener Stunde 50,00 Euro pro Mitarbeiter als Nachtzuschlag. Diesen reichen wir an unsere Mitarbeitenden weiter.





GRILLBUFFET

LASS MAL GRILLEN!

Grillen auf Gas und Kohle – Es hat schon etwas Besonderes, wenn wir unsere Getränke- und Grillhütten im Innenhof 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

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 49,90€ ab 30 Personen (Bei einer geringeren Personenzahl kann sich der Buffetpreis pro Person erhöhen.)

SCHIEFER SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

STEAKTASTING

LASS MAL ABHÄNGEN!

Unsere wahre Liebe gilt unseren Steaks! Diese Liebe möchten wir Euch nahebringen. Wir freuen uns darauf, Euch ganz besondere Leckerbissen aus unserer Karte und unserem DryAger zuzubereiten, vor Euren Augen zu tranchieren und zu servieren. Dabei unterhalten wir Euch mit kurzweiligen Details aus unserer Fleischkompetenz.

Als besonderes Angebot für Eure Gruppe bieten wir darum ein Steak-Tasting an: Mit Stücken aus Hüfte, Entrecote, Roastbeef, Tomahawk und Filet plus die klassischen Beilagen aus unserer Steakkarte gestalten wir einen kommunikativen Abend. Solo oder als Rahmenprogramm zu Eurer Veranstaltung.

Ab 15 Personen für 56,90€ pro Person







SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

Apartments



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 und unsere Apartments charmant hervor. Bitte beachtet, dass wir seit Sommer 2023 unser Frühstück regulär im benachbarten Restaurant anbieten.

Passend zu Eurer Veranstaltung könnt Ihr bei uns auch gut schlafen. Mit unseren Maisonette-Suiten, Apartments und Partnerhotels bekommen wir Euch gut unter. Gerne bieten wir Euch eine Fullservice-Lösung mit Frühstück, Rahmenprogramm, Übernachtung, Parken und Tagung an. Wagen wir das Schwerste und sprechen miteinander.



ABLAUFPLAN

WIR ACHTEN AUF DEN FLOW!

Lasst uns gemeinsam die Redebeiträge geplant sind	•	•	•		•	
redebetti age geplatit sine	i, danne wir diese ir	Turiscre Speisezube	returng emplanen	ana somit are t	oestinoghene Que	antat garantieren konnen
				_		
				_		
				_		
				_		

Beispiel einzelne







BÜROKRATIE

EURE DATEN:

Firma:		
Ansprechpartner:		
Rechnungsanschrift:		
Kontakt:		
Anlass:		
Personen:		
Datum:		
Uhrzeit:		

Location:



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 12 Jahre zahlen nur die Hälfte des Speisepreises.
- 7. Wir behalten uns Preisanpassungen bis 1 Woche vor der Veranstaltung vor.
- 8. Änderungen sind vorbehalten

