

# Bewirtungsmöglichkeiten

## Karl-Knauf-Veranstaltungssaal

### 1) „Hallenwirtin“ Lisa Berger

- **Frühstücksangebot**, z.B. mürbe Hörnchen, kleine Plunder, Müsli im Glas, belegte Brote, frisches Obst
- **Mittagslunch**, z.B. Iphöfer Brot, Zupfsalate im Glas, fränkisches Gemüse im Antipasti-Style mit Iphöfer Eichelschwein, Selleriepüree mit gebeizter Lachsforelle und Curry-Popcorn, Birklinger Ei mit Rahmpilzen, frischem Schnittlauch + Granatapfelkernen, geschlagene Schokolade im Glas
- **Kaffee...Pause**, z.B. hausgemachte Kuchen – auch vegan, Kekse und Gebäck, frisches Obst, angemachter Camembert mit Laugenkastanien, Hot Dogs von der fränkischen Bratwurst mit Senfcreme und Weinzwiebeln
- **Abend...Brot...Get together**, z.B. Iphöfer Brot, Gartensalat, Blumenkohl mit Brunnenkresse und Willanzheimer Rauchforelle, Blauer Zipfelsalat mit Essiggemüse, Nudeln mit Waldhofer Charolaisrinder-Sugo – vegetarisch/vegan: mit Linsenbolognese und Cashew-Crumble, Apfelküchle im Glas mit Weinschaumcreme
- zzgl. Getränkepauschale + Personalpauschale für Servicekräfte (nach Bedarf)



Gerne erstellt Ihnen Frau Berger ein individuelles Angebot: Lisa Berger – Genusswerk Iphofen UG  
E-Mail: [info@genusshaus-iphofen.de](mailto:info@genusshaus-iphofen.de)  
Telefon: 09323 8763939

### 2) Eigenständige Bewirtung

Sie, als Veranstalter, bewirten selbst oder zusammen mit einem anderen Catering-service. Hierfür kann der Mehrzweckraum mit Küchenzeile kostenpflichtig von Ihnen bzw. Ihrem Caterer angemietet werden.

