



Die Alte
Schmelz

Bad Dürkheim

Trauerpauschalen

Gasthaus Alte Schmelz



Liebe Gäste,

schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren.

In dieser schweren Zeit begleiten wir Sie, von der Planung bis zur Durchführung, als Ihr verlässlicher Ansprechpartner für eine reibungslose Trauerfeier.

Gerade in solchen Momenten ist das persönliche Wort sehr wichtig – wir nehmen uns für Sie Zeit!

Wählen Sie Ihre Pauschale aus unseren Angeboten oder stellen Sie aus einzelnen Komponenten Ihre eigene zusammen, dazu übersenden wir Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot zu.

Für eine ausführliche Absprache empfehlen wir Ihnen, einen Termin mit uns zu vereinbaren, etwas Zeit mitzubringen und sich bei einem persönlichen Gespräch beraten zu lassen. Wir würden uns freuen, gemeinsam mit Ihnen Ihre ganz persönlichen Wünsche realisieren zu dürfen.

Herzliche Grüße

Ihre Familie Brand



*Es gibt eine Zeit der Freude,
eine Zeit der Stille,
eine Zeit des Schmerzes,
eine Zeit der Trauer
und eine Zeit
der dankbaren Erinnerung.*

Trauerpauschalen

Variante 1 – Pauschale pro Person

wird zur Selbstbedienung auf den Tischen eingesetzt:

- ein Stück hausgebackener Kuchen
- ein halbes belegtes Brötchen
(Salami | roher & gekochter Schinken | Aufschnittwurst | Schnittkäse)
- große Flaschen Wasser (classic & medium) und Kannenkaffee werden auf den Tischen eingesetzt und regelmäßig aufgefüllt

Variante 2 – Pauschale pro Person

wird zur Selbstbedienung auf den Tischen eingesetzt:

- 2 Stücke hausgebackener Kuchen
- 2 halbe belegte Brötchen
(Salami | roher & gekochter Schinken | Aufschnittwurst | Schnittkäse)
- große Flaschen Wasser (classic & medium) und Kannenkaffee werden auf den Tischen eingesetzt und regelmäßig aufgefüllt

Variante 3 – Pauschale pro Person

wird zur Selbstbedienung auf den Tischen eingesetzt:

- (Beispielsuppe) Kartoffelsuppe | Sahnehaube | Croûtons
frisches Bauernbrot (wird serviert)
- ein Stück hausgebackener Kuchen
- ein halbes belegtes Brötchen
(Salami | roher & gekochter Schinken | Aufschnittwurst | Schnittkäse)
- große Flaschen Wasser (classic & medium) und Kannenkaffee
werden auf den Tischen eingesetzt und regelmäßig aufgefüllt

Variante 4 – Pauschale pro Person

wird zur Selbstbedienung auf den Tischen eingesetzt:

- (Beispielhauptgang) Paniertes Schnitzel „Wiener Art“
hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
- ein Stück hausgebackener Kuchen
- große Flaschen Wasser (classic & medium) und Kannenkaffee
werden auf den Tischen eingesetzt und regelmäßig aufgefüllt

Folgende Suppen können in den Arrangements getauscht werden:

- Gemüse-Eintopf
- Tomatencremesuppe | Sahnehaube
- Linseneintopf | Saitenwürstle
- Klare Rinderbrühe | Markklößchen | Perlgrauen
Kräuterflädle | Maultaschen
- Grüner Bohneneintopf
- Karotten-Ingwersuppe
- Suppen der Saison

Alternativer Brötchenbelag

- Räucherlachs-Scheiben
- Forellenfilet | Sahnemeerrettich
- Blut- & Leberwurst
- Schwartenmagen-Scheiben
- Roastbeef-Scheiben
- Vegetarischer Gemüseaufstrich
- Kräuterfrischkäse

Bei Trauerfeiern um die Mittagszeit bietet sich auch eine Hauptspeise innerhalb einer Pauschale an:

- **Pikantes Gulasch | Schwein & Rind | Kräuter-Karotten Bandnudeln**
- **Saftiger Schweinekammbraten | Zwiebelsoße | Kartoffelsalat**
- **Gemüsebratlinge | Tomaten-Sugo | provenzalisches Grillgemüse**
- **„Pfälzer Teller“ | Bratwurst | Saumagen | Leberknödel
Apfel-Weinsauerkraut | Bauernbrot**
- **Züricher Geschnetzeltes | Marktgemüse | Bandnudeln**

Hinzubuchbare Leistungen

- **kleines Saisonales Blumen-Arrangement**
(frische Schnittblume & eine Tafelkerze)
- **mittleres Saisonales Blumen-Arrangement**
(frische Schnittblumen mit grün gebunden & eine Tafelkerze Holzstaffelei für ein Bild)
- **großes Saisonales Blumen-Arrangement**
(buntes Blumengesteck, eine Tafelkerze & eine Holzstaffelei für ein Bild)







Die Alte Schmelz

Bad Dürkheim



Alte Schmelz 1 D-67098 Bad Dürkheim

www.die-alte-schmelz.de E-Mail: info@die-alte-schmelz.de

Telefon:+49 (0) 6322 85 83 Telefax:+49 (0) 6322 68 81 7