



Jugendherberge Lauterbach

Urwald-Life-Camp

am Nationalpark Hainich



Feiern im "Urwald-Life-Camp"

Wir können auch anders...

Preisliste 2019

Allgemeines

Jugendherbergen bieten für Kinder- und Jugendgruppen sowie allein reisende Familien Übernachtung und Verpflegung zu besonders günstigen Konditionen an. Im "Urwald-Life-Camp" auf dem Harsberg können wir aber auch für andere Veranstaltungen und Anlässe tolle Rahmenbedingungen schaffen. Sie profitieren von außergewöhnlichen Räumlichkeiten und einem flexiblen Team, das gerne auf Ihre individuellen Wünsche eingeht. Wir sind zwar keine Gaststätte, müssen aber ebenso unsere Ausgaben für Material, Lohn und Räumlichkeiten von unseren Einnahmen decken. Es fällt auch Mehrwertsteuer an. Die Bereitstellung von Räumlichkeiten ist mit Aufwänden verbunden, die im Verpflegungs- oder Getränkepreis nicht abgebildet sind.

Raummieten

Preise inkl. Stühle und Tische für die angegebene Personenzahl. Die Raummiete wird pro angefangenem Tag berechnet. Dekoration und andere Vorbereitungen in den Räumen sind in der Regel nicht am Vortag möglich. Bei Verfügbarkeit und auf Wunsch wird der Preis als Gruppenraum (gesonderte Preisliste) für den Vorbereitungstag berechnet. Für Feierlichkeiten bereiten wir die Räume mit einer Bestuhlung nach Ihren Wünschen vor und belegen die Tische mit weißer Tischwäsche. Sehr einfache Dekoration (z.B. mit Servietten und Kerzen, ohne Blumen) ist im Preis enthalten.

Raum	zum Feiern
Festsaal.....	350,00 €
ca. 140 qm, bis ca. 80 Pers. bei Bankettbestuhlung, inkl. Dekobeleuchtung mit Floorspots	
Saal Waldlichtung / „Nakundu-Saal“ mit Forscherzelt als Büffet- und Barraum	550,00 €
ca. 220 qm, bis ca. 130 Pers. bei Bankettbestuhlung, inkl. Nutzung Lichtanlage	
Kaminzimmer	120,00 €
ca. 50 qm, bis ca. 30 Pers. bei Bankettbestuhlung	
Forscherzelt/Projektwerkstatt/Seminarraum	auf Anfrage
ca. 40 qm, bis ca. 20 Pers. bei Bankettbestuhlung	
Hangar (eine Hälfte)	300,00 €
ca. 200 qm, bis ca. 150 Pers. unbeheizt	
Ganzer Hangar	600,00 €
ca. 400 qm, bis ca. 270 Pers. ggf. mit Festzeltgarnituren ohne Tischwäsche, unbeheizt	
Grillhütte	59,00 €
bis ca. 40 Pers., ohne Tischwäsche, unbeheizt	

Bestimmte aufwändige Tischstellungen können nur gegen gesonderten Aufpreis realisiert werden.

Ausstattung

Profi-Beschallungsanlage inkl. DJ-Pult (CD und USB), Mischpult, 2 Funkmikros, Verstärker, 2 Lautsprecher á 500 Watt	89,00 €
Kleiner CD-Spieler für Hintergrundmusik	10,00 €
Durchlaufkühler und Spülbecken inkl. CO ₂	59,00 €
Mobiler Beamer und Leinwand	59,00 €
Beamer und Leinwand in der „Waldlichtung“ 5.500 lm, ca. 4m Bilddiagonale	89,00 €
Abbau Bühne (im Nakundu-Saal)	250,00 €
Umbau für Tribüne (im Nakundu-Saal)	350,00 €

Weitere Ausstattung bieten wir gerne nach individueller Absprache an.

Außenbereich

Terrassennutzung	ohne Aufpreis
Festzeltgarnitur 2,20 m	5,00 €
Stelltisch (auch für innen)	5,00 €
Kleiner "Raucherpavillon"/Unterstand auf der Terrasse inkl. Dekobeleuchtung	59,00 €
Lagerfeuerholz und Anzündholz ggf. mit Feuerschale/Feuerkorb	29,00 €

Größere Anzahlen Festzeltgarnituren etc. bieten wir gerne nach individueller Absprache an.

Ambiente

Ambientebeleuchtung mit Floorspots (empfohlen im Festsaal)	ab 50,00 €
Einfache Dekoration ohne Blumen	im Raumpreis für Feierlichkeiten enthalten
Dekoration nach Ihren Wünschen	nach Absprache, ab 2,50 € pro Person
Stuhlhussen pro Stück	4,00 €
Stelltisch-Hussen	5,00 €

Weitere schöne Details wie Leuchter, Gartenfackeln oder größere Mengen an Hussen etc. bieten wir gerne nach individueller Absprache an.

Unser Service

Bedienkraft pro angefangene Stunde (unter Vorbehalt – selbst organisierte Servicekräfte werden bevorzugt)	25,00 €
Geschirr, Gläser, Besteck eindecken	0,50 €
Kuchen/Torten schneiden (entfällt bei „Herbergskuchen“)	0,50 €
Geschirrmiete (z.B. bei selbst mitgebrachtem Kuchen)	1,00 €

Preise pro Person/Gedeck/Glas. Weitere Serviceleistungen bieten wir gerne nach individueller Absprache an.

Zusatzleistungen für Ihre übernachtenden Gäste

Ermäßigung für Kinder von 3-14

"Brunch-Upgrade"	4,90 €/2,90 €
Ihre Gäste erhalten ab 9:30 Uhr ein besonders reichhaltiges Frühstück mit Rührei, Speck und gebratenen Würstchen, Pancakes und Räucherlachs uvm. - die Kosten für Late-Checkout bis 12:00 Uhr sind schon enthalten!	
"Welcome-Paket-Upgrade"	8,90 €/4,90 €
Bezogenes Bett, Handtücher, ein kleiner Snack und Getränk - versüßt mit einer persönlichen Nachricht, die wir auf Wunsch auch in Ihrem Namen hinterlassen können - so fühlen sich Ihre Gäste garantiert willkommen!	
„Luxus-Upgrade“ (Brunch- und Welcome Paket kombiniert)	12,90 €/6,90 €

Getränkeangebot

In unseren Veranstaltungsräumen werden keine selbst mitgebrachten Getränke konsumiert. Die Ausstattung mit Getränken ist im Übrigen mit folgenden **Vorteilen** verbunden:

- Sie müssen sich nicht um die **Bevorratung** kümmern und keine schweren Kisten schleppen
- Sie müssen sich nicht um das **Leergut** kümmern – das räumen wir für Sie weg
- Sie müssen sich nicht um **Reste** kümmern – wir nehmen jede nicht angebrochene Flasche zurück
- Sie müssen sich nicht um **Gläser** kümmern – die gibt es von uns sauber poliert und gratis dazu

Köstritzer Edel Pils 50l Fass (pro Anbruch).....	210,00 €
Köstritzer Edel Pils 30l Fass (pro Anbruch).....	130,00 €
Köstritzer Edel Pils 0,33l.....	2,20 €
Krombacher Radler 0,33l.....	2,20 €
Köstritzer Schwarzbier 0,33l.....	2,20 €
Paulaner Hefe Weißbier 0,5l.....	3,00 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,5l.....	3,00 €
Krombacher Pils alkoholfrei 0,33l.....	2,20 €
Grauburgunder trocken, Riesling halbtrocken 0,7l.....	9,80 €
Merlot trocken, Dornfelder halbtrocken 0,7l.....	9,80 €
Weißherbst trocken 0,7l.....	9,80 €
Sekt halbtrocken 0,7l.....	8,80 €
Malteser Aquavit, Ramazotti Kräuterlikör 0,7l/1,0l.....	20,00 €/30,00 €
Spirituosen/Obstbrände 0,5l.....	15,00 €
Verschiedene Liköre etc. („Klopfer“) 0,02l.....	1,30 €
Thüringer Waldquell 0,75l medium, pur.....	3,00 €
Vita Cola, Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon 0,25l.....	1,60 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Lift Apfelschorle 0,33l.....	1,60 €
Fahner Apfelsaft, Fahner Orangensaft 0,2l.....	1,90 €
Kanne Kaffee á 6-7 Tassen.....	6,00 €
Tasse Tee.....	1,00 €
Espresso.....	1,50 €
Cappuccino.....	2,20 €
Latte Macchiato.....	2,70 €
Aperol Spritz, Hugo mit Minze, Lillet Vive.....	a. A.

Weitere Getränke auf Anfrage

Im Getränkepreis ist die Kommissionierung und Kühlung der Getränke sowie Bereitstellung von Gläsern enthalten. Bedienkräfte am Tresen können gegen Aufpreis hinzugebucht werden (s.o.)

Weitere Leistungen auf Anfrage

Sektempfang

Glas Sekt/alkoholfreie Alternativennach Flaschenverbrauch

Zur Überbrückung bis zur nächsten Mahlzeit empfehlen wir

Pikant gefüllte Blätterteigtaschen, Mini-Laugengebäck2,90 €

Kanapees (fein belegte Baguettescheiben, ca. 2 Stück pro Person)2,90 €

Kleines Fingerfood-Büffet mit Mini-Hamburgern, Bruschetta Caprese (oder mit Bärlauch-Pesto), kleine Spieße mit Köttbullar, Tomate und Mozzarella sowie Tapas von getrockneten Früchten im Speckmantel4,90 €

Weitere Leistungen auf Anfrage

Kaffee und Kuchen am Nachmittag

Kleine Kuchenauswahl3,90 €

Große Torten- und Kuchenauswahl7,50 €

Selbst mitgebrachter Kuchen (Geschirrmiete).....1,00 €

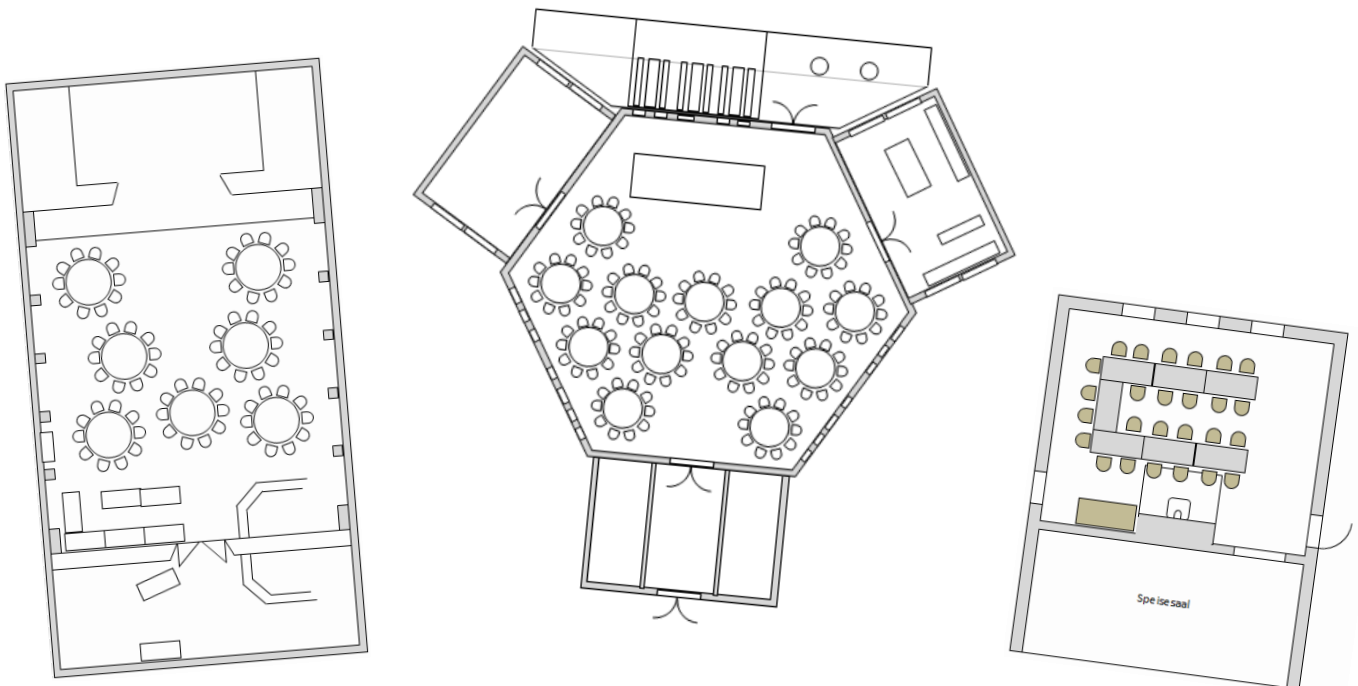
Mitgebrachten Kuchen schneiden durch das Herbergsteam.....0,50 €

Kanne Kaffee á 6-7 Tassen6,00 €

Weitere Leistungen auf Anfrage

Kaffee und Kuchen am späten Abend, Abfüttern

Gerne servieren wir Ihnen Reste vom nachmittäglichen Kuchenbüffet und vom Abendbüffet zu späterer Stunde zum Aufzuckern. Das Büffet wird hierzu etwas zeitiger abgebaut Servicepauschale 2,00 €



Unsere Büffets

Auf dem Harsberg wird frisch und mit Liebe gekocht. Für unsere Büffets verwenden wir ausgewählte Zutaten am liebsten aus regionaler Produktion um Wirtschaftskreisläufe klein zu halten und unseren Beitrag für die Umwelt zu leisten.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Als kleine Hilfestellung finden Sie nachfolgend unsere Klassiker – für jeden Anlass vom Klassentreffen über die Geburtstagsfeier bis zur Hochzeitsfeier. Menüs sind ggf. auf Anfrage möglich.

Trotz der Auswahl nichts Passendes gefunden? Sprechen Sie uns auf Ihre individuellen Wünsche an! **Wir machen (fast) alles für glückliche Gäste.**

Welterbe Büffet

für den feierlichen Anlass

ab 30 Personen

klare Brühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse

gebratenes **Lachsfilet auf Kartoffelrösti** mit Blattspinat und Sauce Hollandaise

gegrillte **Hähnchenbrust auf Anti-Pasti-Gemüse** mit Kartoffelgnocchis

Wildschweinbraten in Preiselbeersauce **mit Rotkraut und Thüringer Klößen**

Medaillons vom Schweinefilet in einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer,
mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Spargelröllchen

Honigmelone mit rohem Schinken

Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele mit Sahnemeerrettich

Tomate-Mozzarella-Platte

Shrimpscocktail

Käseplatte

Brotkorb, Partybrötchen, Butter

Chicoreesalat mit Mandarinen, Geflügelsalat, Matjessalat,

Blattsalate mit Sprossen und zweierlei Dressing

Mousse au Chocolat

Waldbeeren Panna Cotta

frischer Obstsalat mit Kirschwasser

Pro Person 35,00€

Kinder von 7-14 nur 9,50 €

Baumkronen Büffet

für jeden Anlass

ab 20 Personen

Schweinerückensteak „Strindberger Art“ mit Kroketten

Wildgulasch in Preiselbeersöße **mit Thüringer Klößen und Rotkraut**

Putenmedaillons in Pfefferrahmsoße **mit Spätzle** und einer Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

geräuchertes **Forellenfilet** mit Sahnemeerrettich

gefüllte Eier

Hausmacher Wurstplatte

Schinkenplatte roh/ gekocht

Käseplatte

Brotkorb, Partybrötchen, Butter

Fleischsalat, Nudelsalat, Tomatensalat,

Salat nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Zitronencreme

rote Grütze mit Vanillesoße

Obstplatte

Pro Person 25,00€

Kinder von 7-14 nur 9,50 €

Hainichland Büffet

für jeden Anlass

ab 20 Personen

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonsoße mit **Spätzle** und Kaisergemüse

Wildschweinbraten in Preiselbeersöße **mit Thüringer Klößen** und Rotkraut

Gedünstetes **Lachsfilet in Dillsoße** auf Blattspinat mit gemischtem Reis

Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich

Tomate-Mozzarella-Platte

gebratene Champignonköpfe mit Olivenöl und Balsamico mariniert

Mini-Frikadellen mit Mixed Pickles

Käseplatte

Brotkorb, Partybrötchen, Butter

Hirtensalat, Gurkensalat, Bohnensalat,

Salat nach Art des Hauses mit zweierlei Dressing

Mousse au Chocolat

rote Grütze mit Vanillesoße

Obstplatte

Preis, p. P. 27,00€

Kinder von 7-14 nur 9,50 €

Meer von Bäumen Büffet

Mediterranes Büffet für ein heiteres Fest voller Lebenslust

ab 35 Personen

Knoblauchrahmsuppe mit Gemüse und Croutons

Picatta von der Putenbrust in der *Parmesan-Ei-Hülle* gebraten

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit *Parmaschinken* und *Salbei* gefüllt

Gegrillte Schweinefilet-Scampi-Spieße auf buntem Gemüse-Stroh

Ratatouille-Gemüse, Blattspinat mit Pinienkernen

Provençalische Kartoffeln, Pesto-Gnocchi, Spaghetti

fruchtige Tomatensoße, Ajoli, Rosmarin-Jus

Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikum

Salat von Meeresfrüchten mit Kirschtomaten und Rucola

Anti-Pasti-Platte mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Tomaten,

gefüllte Weinblätter, eingelegte Oliven und gefüllte Peperoni

Nudelsalat mit Zucchini, Feta, Tomaten und Oliven

Verschiedene Blattsalate mit Rucola, Balsamico-Dressing

Hirtensalat

Fladenbrot, Ciabatta und Baguette

Tiramisú

Obstplatte

Käseauswahl mit Weintrauben

Pro Person 37,00€

Kinder von 7-14 nur 9,50 €



Büffet „Die siebzehn Schätze“

*Es gibt 17 Ziele für eine bessere Welt, die sogenannten „sustainable-development goals“.
Entsprechend bieten wir Ihnen ein nachhaltigeres Büffet mit geringerem CO2-Ausstoß ohne Fleisch an
– super lecker und gesund ab 35 Personen*

Je nach Saison eine der folgenden Suppen:

Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons

Kartoffelcrèmesuppe mit frischer Kresse

Apfelcrèmesuppe mit Curry und Backerbsen

Gebratener Wirsing mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und Tofu-Croutons

Vegetarisches Urwald-Gulasch aus Sojaschnetzel, Waldpilzen, Bohnen, Paprika,
mit **Kartoffel-Kürbis-Rösti**

Mediterrane Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Parmesan überbacken

Zander- und Welsfilet auf Gemüsestroh mit Reis und Zitronen-Butterschaum

Rohkostplatte aus Selleriesticks, Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Paprika,
Radieschen und Gurkensticks, mit zweierlei Dips

Bunte Spieße-Platte mit Falafel-Spießen, Tomate-Mozzarella-Spießen und Champignon-Tofu-Spießen

Käsebrett mit Ziegenkäse und Schafskäse aus der Region und anderen Käsespezialitäten

Anti-Pasti-Platte

Pizza-Muffins

Orientalischer **Cous-Cous-Salat**

Frischer **Feldsalat** mit Rosinen und Nüssen, dazu Kräutermayonnaise

Rosenkohlsalat mit Orangen- und Grapefruitfilets

Bunte **Pflücksalate mit Schlehendressing**

Griespudding mit Kirschwasser

Mangonougat auf Kokosmilchreis

Quarkcrème mit Beeren und Mandelkrokant

Pro Person 35,00€

Kinder von 7-14 nur 6,30 €

Büffet „Die beste aller Welten“

nachhaltigeres Büffet mit geringerem CO2-Ausstoß und ohne Fleisch – dafür super gesund und lecker
ab 25 Personen

gebratene Welsfilets und Lachsfilets auf buntem Gemüsestroh

mit Reis und Zitronen-Buttersoße

Gemüsestrudel auf Bärlauchschaum

Kichererbsencurry mit Fladenbrot

DIY-Falafel-Burger-Station

köstliche Provençalische Kartoffeln

Anti-Pasti-Platte mit Balsamico-Zwiebeln, getrockneten Tomaten, gefüllten Weinblättern, eingelegten Oliven und gefüllten Pepperoni

Tomate-Mozzarella-Platte

Käseauswahl mit Weintrauben

Räucherfischplatte

Salat von rosa Linsen

Brechbohnen-Karotten-Salat

Frische Blattsalate mit Sprossen und einer **Himbeer-Vinaigrette**

Brot, Brötchen und Butter

Obstplatte

Mangonougat auf Kokosmilchreis

Quarkcrème mit Beeren und Mandelkrokant

Für wählerische Kinder und andere Afficionados

Nudeln mit Tomatensoße

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Pro Person 29,00€

Kinder von 7-14 nur 6,30 €

Urwald Büffet

für den gemütlichen Abend

ab 15 Personen

Schweinenackenbraten in Kümmelsoße

mit Kartoffelklößen und Rotkraut

kleine Hackklößchen in Pilzsoße

mit Kroketten und Kaisergemüse

Hähnchenschenkel

Schinkenplatte roh/ gekocht

Hausmacher Wurstplatte

Käseplatte

Brotkorb, Butter

Krautsalat, Salat nach Art des Hauses

mit zweierlei Dressing

Obstkorb

Pro Person 16,50 €

Kinder von 3-14 nur 5,30 €

Harsberger Grillbüffet

die schicke Alternative für draußen

ab 30 Personen

Schweinenackensteaks

Thüringer Rostbratwürstchen

Geflügel- und Champignonspieße

Lachssteaks mit Kräuterbutter

Feta-Käse in Alufolie

Maiskolben, gedünstet

Backkartoffeln mit Kräutercreme

Italienischer Nudelsalat

Salat nach Art des Hauses mit Schmand-Dressing

Anti-Pasti-Platte mit verschiedenem gegrilltem Gemüse

Tomate-Mozzarella-Platte

Käseauswahl mit Trauben

Waldbeeren-Grütze mit Vanillesoße

Obstplatte

Brot und Brötchen

Pro Person 25,00€

Kinder von 7-14 nur 6,30 €

Nationalpark Grillbuffet

Das exklusive Grillerlebnis für den besonderen Anlass

ab 30 Personen

Vegetarische **Knoblauchrahmsuppe** mit grünem Pfeffer und feinem Gemüse

Rinderfilet vom Grill

gegrillte **Scampi-Schweinefilet-Spieße**

Lammkotelets vom Grill

gegrilltes **Lachsfilet**

Provenzalische Kartoffeln, Pesto-Gnocci

Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße

Ajoli, verschiedene Sorten Butter

pikante Barbecue-Salsa-Soße

Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikum

Salat von Meeresfrüchten mit Kirschtomaten und Rucola

Anti-Pasti-Platte mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Tomaten,

gefüllte Weinblätter, eingelegte Oliven und gefüllte Peperoni

Nudelsalat mit Zucchini, Feta, getrockneten Tomaten und Oliven

Verschiedene Blattsalate mit Rucola, Balsamico-Dressing (Menage)

Fladenbrot, Ciabatta und Baguette

Tiramisú

Obstplatte

Käseauswahl

Pro Person 49,00 €

Kinder von 7-14 nur 9,50 €

Büffet „Der kleine Beitrag“

Ein richtiges Büffet – komplett ohne Fleisch, Fisch und Geflügel!

ab 15 Personen

Hausgemachte Kartoffelrösti mit Lauchstreifen und Tomate-Mozzarella überbacken
Bunter Farfalle-Auflauf in cremiger Alfredo-Soße mit Käse überbacken (essen auch Kinder)

Grillkäse auf Anti-Pasti-Gemüse

Gefüllte Tortillas mit Paprika, Tomate, Cilantro und Käse

Gemüse-Sticks mit Kräuterquark-Dip

Frisches Ciabatta-Brot mit Bärlauchfrischkäse

vegetarische Pizzamuffins

Orientalischer Couscous-Salat

Blattsalate mit Sprossen und zweierlei Dressing

Waldberren-Panna-Cotta

Mousse au Chocolat

Pro Person 20,00€

Kinder von 7-14 nur 6,30 €

Wildkatzen Büffet

für einen ungezwungenen Abend mit Freunden

ab 15 Personen

Herzhaftes **Kesselgulasch**

Käsewürfel mit Weintrauben

Tomate-Mozzarella-Spießchen

Mini-**Laugengebäck**

Eier- und Fettbrote

Hirtensalat, italienischer **Nudelsalat**,

vegetarischer **Kartoffelsalat**

Mini-**Blätterteig-Gebäck** (pikant gefüllt)

Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin und Salz

Pro Person 16,00 €

Kinder von 3-14 nur 4,80 €

Wir freuen uns auf Sie!

Jugendherberge "Urwald-Life-Camp"

Harsbergstr. 4

99826 Lauterbach

harsberg@jugendherberge.de

www.harsberg.jugendherberge.de

036924/47865