

BETRIEBSBESCHREIBUNG - Gastronomie „Königshof“ -



Fränkische Gemütlichkeit mit traditioneller und moderner Genüsslichkeit!

- Art des Betriebes:** Fränkische Gaststätte - Mit Leib & Seele Gastronomie: jung, innovativ und kompetent für alle Generationen, ein Restaurant mit vielen Gasträumen für die verschiedensten Anlässe - ein wahres und goldiges „High Light“ in Schwabach.
Das Gasthaus zum Wohlfühlen – Tradition und Moderne!
- Sitzplätze:** Hauptraum und Nebenräume EG ca. 50 Plätze
Nebenräume OG ca. 50 Plätze
Wintergarten ca. 40 Plätze
- Außenbereich:** Außenbewirtung Biergarten Innenhof ca. 60 Plätze
Außenbewirtung Biergarten Vorne ca. 30 Plätze
- Personal:** Neben dem Betreiber werden ca. 8 Personen in Voll- und Teilzeit oder als Aushilfe auf 450,- EUR Basis beschäftigt werden.
- Öffnungszeiten:** Abgesehen von etwa drei Wochen Betriebsferien pro Jahr und einem wöchentlichen Ruhetag (Werktag) in der Gastronomie wird der Königshof ganzjährig geöffnet sein. Bei der Gastronomie des Hauses werden ca. 300 Öffnungstage p. a. zugrunde liegen.
Ausgegangen wird von sechs Öffnungstagen mit Öffnungszeiten von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr.
- Veranstaltungen:** Integration in die bestehenden Veranstaltungen in Schwabach.
Durchführung geschlossener Veranstaltungen für Vereine, Firmen und Privatpersonen.
- Kraftfahrzeugverkehr:** Belieferung durch Getränke- und Lebensmittellieferanten vormittags.
Anfahrt von Gästen und Besuchern während der Öffnungszeiten.
- Speisenangebot:** Die Küchenrichtung wird grundsätzlich, fränkisch regional und modern sowie frisch und abwechslungsreich zu charakterisieren sein. Neben einer nicht zu umfangreichen Standardkarte mit Gerichten der traditionellen und moderne Fränkischen Küche wird es wechselnde Tagesempfehlungen mit saisonaler bzw. marktorientierter Prägung geben. Es werden außerdem an den Werktagen in der Mittagszeit, schnelle Tagesgerichte angeboten werden. Bei Feierlichkeiten bzw. Veranstaltungen aus privaten oder geschäftlichen Anlässen werden auf Wunsch auch Menüs und oder Buffets angeboten werden. Bei Bedarf werden auch Seminar-/Tagungspauschalen buchbar sein.
- Getränkeangebot:** Es wird eine reichhaltige, branchenübliche regionale Getränkeauswahl mit Bier und alkoholfreien Getränken geben, darüber hinaus wird der Frankenwein eine Rolle spielen. Neben diversen „Mode-Getränken“ (Aperol-Sprizz, Hugo etc.) und anderen Aperitif- oder Digestifspirituosen wird es ferner eine breite Auswahl an Warmgetränken und Kaffeespezialitäten geben.