



Hochzeitspauschale 99,00 € pro Person

Empfang

Sekt mit Pfirsichlikör & Orangensaft

* * *

Getränke

König Pils & Frankenheim Alt vom Fass / Radler / Alster / Krefelder

Hefeweizen & Pils alkoholfrei

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelsaftschorle & Mineralwasser

2 Weine / Weißwein / Roséwein oder Rotwein

Bitte wählen Sie drei der folgenden Spirituosen:

Ramazzotti / Obstler/ Williamsbirne/ Quzo /Waldgeist /Kirschlikör oder Sahnelikör

Kaffee/ Cappuccino/ Espresso

* * *

Festliches Hochzeitsbuffet

Mitternachtssnack

* * *

Basis-Dekoration:

Erstellung der Buffet- & Getränkekarten

Tischwäsche sowie Stoffservietten

Tischdekoration, silberner Kerzenleuchter inklusive Blumen

(Farben nach Wunsch & Kerzen)

Beginn & Service

Die Pauschale beginnt ab 17.00 Uhr bis 2.00 Uhr

Verlängerungsstunde bis max. 4.00 Uhr / 150,- € pro Stunde

Möchten Sie eher beginnen: Getränkepauschale pro Person und Stunde 10,- €

Oder Sie beginnen mit einem Kaffeetrinken: pro Person und Stunde 12,50 €

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen ohne weiteren Mehrkosten bis zum Ende Ihrer Veranstaltung zur Verfügung

Torten, Kuchen & Sonstiges

Hochzeitstorte, Erdbeer- oder Früchteherz

Ihre Hochzeitstorte können Sie individuell bestellen, gerne vermitteln wir Ihnen auch unsere Konditoren.

Bei mitgebrachten Torten & Kuchen berechnen wir für das Kaffeegedeck 2,50 € pro Person. Für die Lagerung, Servieren der Torte mit Fontänen, Aufschneiden, Service, Teller & Besteck.

Stuhlhussen Weiß / Champagner 4,00 € Stück

Sorglos - Paket / 5,00 € pro Person

Wir arrangieren gerne Ihre persönlichen Dekorationswünsche wie z.B.:

Gastgeschenke

Gästebuch

Fotobox

Fotowände

Oder was es sonst an schönen Dingen für Ihren besonderen Tag gibt...



Inklusive einer Candybar

Eine individuelle Gestaltung Ihrerseits ist ab 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich.

Buffet

Bitte wählen Sie eine Suppe/
ein Fischgericht/ zwei Fleischgerichte/ zwei Dessert:

* * *

Ihre Suppenauswahl

* * *

Vorspeisen & Salate

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken & Fetakäse
Kartoffel- Rucolasalat angemacht in Essig- Öl
Pasta Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven & roten Zwiebeln
Verschiedene Anti Pasti
gegrillte Zucchini & Aubergine, geschmorte Champignons
Zwiebeln in Balsamico, geröstete Paprika
Tomate- Mozzarella mit Pesto
Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dillsauce & Sahnemeerrettich
Lachsroulade im Crepe mit Dill- Frischkäse
Käse- Schinkenauswahl mit Melonensalat
Brotkorb mit Kräuterbutter, Aioli & Paprikafrischkäse

* * *

Ihre Hauptgang - Auswahl

* * *

Ihre Dessert - Auswahl

* * *

Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette
(Vegetarische Alternative möglich)

Suppen - Auswahl:

Steinpilzcremesuppe mit Ravioli / Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage
Kartoffelrahmsuppe mit Lauchstreifen / Tomatensuppe mit Rosmarincroutons

Für die warmen Tage:

Spanische Gemüsesuppe „Gazpacho“ / Gurkenkaltschale mit Räucherlachs

Nach Saison:

Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln
Pfifferlingrahmsuppe mit Schinkenstreifen
Bärlauchcremesuppe mit Creme fraiche

Hauptgang - Auswahl

Fisch:

Gebratene Lachstranchen auf Tagliatelle mit Gemüse in Sahnesauce
Piccata Milanese vom Viktoriabarsch auf Tomaten-Zucchini Gemüse mit Rieslingsauce
Zanderfilet an Fenchelgemüse mit Cranberrys

Fleisch:

Gebratene Maispouardenbrust auf mediterranem Gemüse mit Kräutersauce
Filetspitzen in leichter Pfeffer – Champignonsauce
Medaillons vom Schweinefilet mit Blattspinat & Sauce Bernaise gratiniert
Roastbeef -am Buffet tranchiert- mit Speckböhnchen an Rotwein-Zwiebelsauce

Bitte wählen Sie drei Beilagen aus:

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Basmati- Reis, Kroketten
Kartoffelplätzchen, Spätzle oder Süßkartoffelgratin
Marktfrisches Gemüse

* * *

Dessertauswahl

Panacotta mit Tonkabohne & Karamelsauce oder Beeren
Tiramisu oder Erdbeertiramisu
Mandel- Bayrisch Creme mit Erdbeermark
Schokomousse mit Mangomark oder Eierlikörschaum
Rote Grütze mit Vanillesauce
Herrencreme mit Kirschen, Schokostückchen & Rum

Extras zum Buffet

Hausgemachte Räucherfischauswahl von Lachs & Zanderfilet
Hausgeräucherter Stremmelachs
Pro 10 Personen 19,50 €

Melonensalat mit ausgelassenen Speckstreifen	1,50
Melonenschiffchen mit Schinken	2,50
Tomatenmousse mit Rucolapesto	1,50
Grüner Spargelsalat mit getr. Tomaten –Saison-	4,00
Drei ½ gefüllte Eier mit Kaviar	1,50
Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfischsauce	2,80
Kleine Frikadellen / gefüllt mit Schafskäse je 10 Stück	5,00/6,50
Jeder weitere Hauptgang	pro Person 14,50

Fingerfood zum Empfang

	<u>pro Person</u>
Melonenbällchen im Glas	0,80
Frisches Obst im Glas	1,50
Grissini mit Serranoschinken umwickelt	1,60
Melonenkaltschale	1,00
Tomaten-Mozzarella Cocktail	1,50
Blätterteighäppchen 4 Stück	2,50
Verschiedene Wraps	stk. 2,80
Frischkäse-Rucola, Putenbrust-Curry, Thunfisch, getr. Tomaten-Mozzarella, Käse-Schinken	

Rahmenbedingungen Hochzeitspauschalen

Möchten Sie Ihre Hochzeitsfeier schon mit einem Kaffeetrinken beginnen, sprechen Sie uns bitte bezüglich einer Erweiterung der Pauschale an.

Nach erfolgter Reservierung bekommen Sie von uns eine Bestätigung Ihrer gebuchten Veranstaltung.

Die Absprache bezüglich des Ablaufs, Menü- bzw. Buffetauswahl, Blumenschmuck etc. sollte ca. 4-6 Wochen vor Veranstaltung in einem persönlichen Gespräch erfolgen.

Bitte setzen Sie sich zwecks Terminvereinbarung mit Frau Jennifer Johns in Verbindung. Sie erreichen Frau Johns unter: 01522 / 1542142

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Suche nach einem Musiker oder sonstigen Unterhaltungsanbietern behilflich.

Die Angaben der verbindlichen Personenzahl für die Rechnungsstellung geben Sie uns bitte 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt.

Berechnung der Kinder/ Musiker/ Fotografen

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei

Kinder bis 6 Jahre 20 % des Pauschalpreises

Kinder bis 10 Jahre 30 % des Pauschalpreises

Kinder bis 14 Jahre 50 % des Pauschalpreises

DJ, Musiker, Fotografen 50 % des Pauschalpreises

Bei einer Stornierung des Auftrages nach Auftragserteilung werden folgende Stornierungskosten fällig:

6 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 15 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

3 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 35 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

1 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 70 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

1 Woche vor Veranstaltungsbeginn: 90 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer