

Hochzeitspauschale - Unsere Leistungen

Empfang

Prosecco mit Pfirsichlikör

Orangensaft

* * *

Getränke

König Pils & Frankenheim Alt vom Fass

Hefeweizen & Pils alkoholfrei

Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Apfelsaftschorle & Mineralwasser

Orangensaft & Apfelsaft

Prosecco

Weißwein, Roséwein & Rotwein

Bitte wählen Sie drei der folgenden Spirituosen:

Ramazzotti, Obstler, Williamsbirne, Quzo, Sambuca

Grappa, Tequila, Waldgeist, Kirschlikör oder Sahnelikör

Kaffee, Cappuccino, Espresso

* * *

Festliches Hochzeitsbuffet

Mitternachtssnack

* * *

Buffet- & Getränkekarten

Tischdekoration inklusive Blumen & Kerzen

Hochzeitssuite mit Sekt & Frühstück

Beginn & Service

Die „open end“ Pauschale beginnt ab 17.00 Uhr

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

89,00 € pro Person

Buffet

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

* * *

Ihre Suppenauswahl

* * *

Vorspeisen & Salate

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings
Kräutercroutons, Tomaten, Gurken & Paprika
Bauernsalat mit 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
Käse- Schinkenauswahl mit Melonensalat
Partybrötchen & ofenfrischem Baguette mit
Kräuterbutter, Aioli & Paprikafrischkäse

* * *

Ihre Hauptgang - Auswahl

* * *

Ihre Dessert - Auswahl

* * *

Mitternachtssnack
Currywurst mit Baguette

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
Medaillons vom Schweinefilet unter Kräuterkruste an Portweinsauce
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
Tiramisu oder Erdbeertiramisu
Mandel- Bayrisch Creme mit Erdbeermark
Schokomousse mit Mangomark
Rote Grütze mit Vanillesauce

Extras zum Buffet

Hausgemachte Räucherfischauswahl von Lachs & Zanderfilet
Raucherlachsroulade im Crepe mit Dill- Frischkäse
Pro 10 Personen 15,00 €

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 pro Person

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	

Torten, Kuchen & Sonstiges

Hochzeitstorte, Erdbeer- oder Früchteherz
Bei mitgebrachten Torten und Kuchen berechnen wir
für das Kaffeegedeck 2,50 € pro Person

Stuhlhussen Weiß auf Anfrage ab 3,50 € Stück

Stuhlhussen Champagner 3,50 € Stück

Sonderpreise für die Übernachtung Ihrer Gäste

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: 0176-51928456

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Suche nach einem Musiker, einer Live-Band oder sonstigen Unterhaltungsanbietern behilflich.

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

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 40 % 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 Mehrwertsteuer