



Karte für Speisen im Hause

Januar 2021

(Für Speisen außer Haus bitte die separate Partyservicekarte beachten)

Tel.: 04749-1452 oder 1451



Menüvorschläge von Schwein und Rind



Hühnersuppe

*Schweine-Rinder-Kasselerbraten, Pilze u. Zwiebeln
Gemüseplatte (Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen-Karotten)
Bohnen- und Gurkensalat
Kroketten, Salzkartoffeln
Eis mit heißen Kirschen*

Broccolisuppe mit Schinkenstreifen

*Rinderrouladen und Schweinefilet
Rotkohl, Rosenkohl
Bohnen und Gurkensalat
Salzkartoffeln, Kroketten
Rote Grütze mit Vanillesoße*

Spargelcremesuppe mit Petersiliensahnehaube

*Rinder- Schweinemedallions mit frischen Champignons
Gemüseplatte (Blumenkohl, Rosenkohl, Pariser Karotten)
frische Salatplatte mit Cocktailsauce
Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln
Limonen-Mousse auf Fruchtsoße*

Karotten-Selleriecreme mit frischen Gemüsestreifen

*Auflauf vom Schweinefilet mit frischen Pilzen
Gemüseplatte (Blumenkohl, Erbsen, Speckbohnen)
gemischter Salat mit Frenchdressing
Bratkartoffeln, Reis
Vanilleeis mit frischen Früchten*

Blumenkohlcremesuppe mit Blumenkohlröschen

*Spießbraten vom Schwein
Rosenkohl, Speckbohnen
Bohnen und Gurkensalat
Auflaufkartoffeln, Bratkartoffeln
Schokoladencreme mit warmer Vanillesoße*

Geflügelcremesuppe

*Schweinemedallions, Hähnchenbrustfilet oder Putenschnitzel
Salatteller, bunte Gemüseplatte (Blumenkohl, Pariser Karotten, Stangenbohnen)
Champignonrahm, Salzkartoffeln, Kroketten
Vanillecreme auf Erdbeersoße*

Menüvorschläge vom Geflügel



*Spinatcremesuppe mit einer Käsesahnehaube
Putenschnitzel u. Schweineschnitzel mit Pilzen und Zwiebeln
Rahmsauce , Gemüseplatte (Broccoli , Erbsen-Karotten , Rosenkohl)
Macaire- Kartoffeln , Salzkartoffeln
Grießflammeri mit Fruchtcreme*

*Geflügelcremesuppe mit Hühnerfleisch
Hähnchenbrustfilet ein Eihülle gebraten
frische Rahmchampignons , frischer Salatteller
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln , Kroketten
Eis mit heißen Himbeeren*

*Lauchcremesuppe mit einer Käsesahnehaube
Putenbraten , Hähnchenschnitzelschnitzel
Gemüseplatte (Blumenkohlröschen , Möhrchen , Kohlrabi)
Tomaten- Gurken und Bohnensalat, Salzkartoffeln , Kroketten
Vanillemousse mit frischen Erdbeeren*

*Champignoncremesuppe mit Petersilien- Sahne Haube
Hähnchenbrustfiletspitzen mit frischen Champignons
Gemüseplatte (Blumenkohlröschen , Möhrchen , Erbsen)
bunte Salatplatte mit Joghurt-Dressing, Reis und Bratkartoffeln
Amarettocreame mit Schokosauce*

*Brokkolisuppe
Hähnchenbrustroulade mit Brokkoli o. Spinat gefüllt, Gemüseplatte,
Salat, Kräutersauce, Röstinchen, Salzkartoffeln
Stracciatellacreme*

Menüvorschläge „Exklusiv“



Menüvorschlag 1:

Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, Lachsstreifen
CROUTONS, Soße Vinaigrette

Indische Geflügelcremesuppe und Geflügelfleisch

Filet vom Schwein im Ganzen gebraten und Putensteaks
mit frischen Champignons, Pfeffersauce,
Brokkoliröschen, frische Karotten, Salzkartoffeln und Pomm -Dauphin

Dessertteller: Vanilleparfait mit Krokant auf Waldbeermark mit exotischen Früchten

Menüvorschlag 2 :

Salatteller „Florida“

Bunter Salat mit Ananas, Spargel und Hähnchenbrust

Kräutercremesuppe mit feinen Schinkenstreifen

Hähnchenbrust, Filet vom Schwein ital.,
Pfefferrahmsauce, Speckbohnen, Blumenkohl polnische Art,
Salzkartoffeln u. Kroketten

Dessertteller: Vanillemousse mit Erdbeersauce und je nach Saison mit frischen Erdbeeren
oder Altlüneberger Waldbeermischung

Menüvorschlag 3 :

Honigmelone mit fein geräuchertem Katenrauchschinken
an Salatvariationen mit Sauce Vinaigrette

Brokkolisuppe mit einem Sahnehäubchen

Zarte Entenbrust, Orangenbittersauce
Rosenkohl, Apfelrotkohl und Speckbohnen,
Kartoffelknödel, Salzkartoffeln

Pfirisch Melba :

Eine Kugeln Vanilleeis auf Himbeermark und Pfirsichspalten
mit Sahnedekor

Menüvorschläge „Exklusiv“



Menüvorschlag 4 :

Anti- Pasti -Teller

*(gefüllte Tomate mit Kräuterkäse , gef. Oliven und Champignons
Melonenschiffchen und Mozzarella mit Kirschtomate)*

Italiensche Gemüsesuppe (Minestrone)

mit Gemüsestreifen und Graupennudeln

*Rumpsteaks kl. ,Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Brokkoli
Kräuterhollandaise , frische Zucchini ,Fingermöhren
und Brokkoli ,Tomatenreis und Pomm –Macaire*

Creme Tiramisu auf Schokosauce

mit Löffelbiskuit und Sahnedekör

Menüvorschlag 5 :

Salatteller :

*Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten
mit einer Reisengarnelle und Berner Rosti*

Spargelcremesuppe mit Schnittlauchsahnehäubchen

*Schweinefilet in Speckmantel , Hähnchenbrust mit Tomate und Käse überbacken
Frische Champignons ,Blumenkohlrösschen
Und Erbsen und Karotten, Pfefferrahmsauce
Bratkartoffel und Kroketten*

Desserteller

*Limonenjoghurtcreme auf Fruchtmark,
exzotischen Früchten und Sahne in
Schokobecher*

Gerichte für die Grillsaison

☆☆☆☆

Wir grillen für Sie vor Ort:

1. *Nackensteak, Bratwurst, Bauchfleisch*
mit Salatbüfett(Tomate- Mozzarella ,Fetasalat, Krautsalat ,bunter Salat ,)
Joghurtdressing , Tzatziki, Kräuterbutter
und kleinen Brötchen
2. *Nackensteak, Bratwurst, Hähnchensteak*
mit Salatbüfett(Porreesalat, Krautsalat, Fetasalat, Tomate- Mozzarella ,)
Crème fraîche, Kräuterbutter
Kräuterbutterstangen , kl. Brötchen
3. *Putensteaks, Schweinemedailons, Bratwurst, Lachs in Folie*
mit Salatbüfett(Lauchsalat , Krautsalat in Sahne , Tomate-Mozzarella , Fetasalat ,
frischer Salat) Grillsaucen (Knobi-Sauce , Tzatziki ,)
und kleinen Brötchen ,



Menüvorschläge vom Wild



*Tomatencremesuppe mit Krabben
Geschmorte Hirschkeule mit frischen Waldpilzen
Rotkohl, Rosenkohl, gef. Birne
Bohnen-Gurkensalat
Salzkartoffeln, Butterspätzle
Himbeercreme mit warmer Vanillesauce*

*Pfifferlingscremesuppe mit kleinen Pfifferlingen
Rehkeule in Pilzrahmsauce
Rotkohl, Speckbohnen, Preiselbeersahne
Röstinchen, Butterkartoffeln
Fürst- Pückercreme mit einer Sahnehaube*

*Kaiserschotencremesuppe mit jungen Erbsen
eingelegte Hirschrückenmedaillons mit frischen Champignons
Rotkohl, Broccoli mit Mandelbutter
gem. Salatplatte mit Joghurtdressing
Kroketten, Speckkartoffeln
Vanilleeis mit heißer roter Grütze*

*Waldpilzcremesuppe mit feinen Kräuter
Entenbrust Barbarie
Rotkohl, Rosenkohl,
Bohnen u. Gurkensalat
Kroketten, Butterkartoffeln
Vanilleeis mit warmen Zimtpflaumen*

*Kürbiscremesuppe mit einer Mandelsahnehaube
Geschmorte Wildschweinkeule
Rahmsauce, Gemüseplatte
Bohnen, Gurkensalat und Tomatensalat
Kartoffelknödel
Karamelcreme mit Schokosauce*

*Champignoncremesuppe
Lammrücken "Provenzial"
Speckbohnen, Rosenkohl, Rahmsöße
Salatplatte, Röstinchen
Eiskugeln mit Früchte*

Menüvorschläge vom Fisch



*Blumenkohlcremesuppe mit feinen Schinkenstreifen
Limanda in Eihülle gebraten
Salatteller mit Cocktailsauce, Kaisergemüse
Dillrahmsauce, Butterkartoffeln
Rote und gelbe Grütze auf Vanillerahm
(mit Limandes + 3,00 € a Pers.)*

*Legierte Fischcremesuppe
Steinbeißer in Eihülle
Brokkoliröschen
bunte Salatplatte mit feinen Croutons
Schlosskartoffeln
Mousse au Chocolat*

*Pfälzer Zwiebelsuppe mit einer Käsesahnehaube
Schollenfiletröllchen „Finkenwerder Art“
mit einer Speck-Zwiebelsauce
Salatteller, Zucchini
Butterkartoffeln
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen*

*Kräutercremesuppe mit Croutons
Kabeljau in Eihülle gebraten
bunte Salatplatte
Karottengemüse, Sauce Hollandaise
Schwenkkartoffeln
Fürst Pückler Eiscreme mit frischen Früchten*

*Broccoli-cremesuppe mit feinen Schinkenstreifen
Gedünstete Lachsschnitte auf Riesling Buttersauce
Gemischten Salat
Wirsinggemüse, Romanesco
Butterkartoffeln
Limonen-Joghurtcreme auf Himbeermark*

Suppen



*Legierte Broccolicremesuppe
mit gekochten Schinkenstreifen u. Mandelhaube*

*Tomatencremesuppe „Toscana „
mit Krabben u. Petersilienhaube*

*Karotten-Selleriecremesuppe
mit Gemüsestreifen u. Petersilienhaube*

*Kartoffelcremesuppe „Potage Parmentier“
mit Lachsstreifen u. Petersiliensahnehaube*

*Kaiserschotencremesuppe
mit jungen Erbsen u. Kressesahnehaube*

*Pfifferlingscremesuppe
mit Pfifferlingen u. Petersiliensahnehaube*

*Spinatcremesuppe
mit feinen Spinat u. Petersiliensahnehaube*

*Lauchcremesuppe
mit Hackfleisch, Lauch u. Petersiliensahnehaube*

*Spargelcremesuppe
mit Spargel u. Petersiliensahnehaube*

*Blumenkohlsuppe
mit Blumenkohlröschen u. Petersiliensahnehaube*

*Currycremesuppe „Mulligatawny“
mit Hühnerfleisch u. Currysahnehaube*

*Gurkencremesuppe
mit feinen Gurkenstreifen, gewürfeltem Schinken
darüber eine Dillsahnehaube*

*Champignoncremesuppe „Veloute´de champignon“
mit frischen Champignons u. Zitronensahnehaube*

*Pfälzer Zwiebelcremesuppe
mit feinen Zwiebelstreifen, Croutons u. Käsesahnehaube*

Klare Suppen mit Einlage

Hühnersuppe nach Art des Hauses
Hühnerfleisch , Spargel , Eierstich , Nudeln , Fleischklöße

Rinderkraftbrühe "Consomme double"
mit feinen Gemüsestreifen , Rindfleisch , Eierstich

Wildkraftbrühe "Consomme 'de gibier"
mit feinen Gemüsestreifen , Wildfleisch

Aalkraftbrühe Seemannsart "Potage d'anguille mariniere"
feine Gemüsestreifen , Aalfleisch

Vorspeisen



Salatteller „Florida“
Bunter Blattsalat mit Ananas, Spargelspitzen
Hähnchenbrustfilet, Käsestreifen

Salatteller „Kap Horn“
Gemischter Blattsalat mit Graved Lachs Streifen
Riesengarnele, kl. Baguette und Dijon-Senf Sauce
o. Garnelenspieß

Salatteller „Hawaii“
Blattsalatvariation mit Käse
gekochten Schinkenstreifen und Ananas

Skrimscocktail „Neptun“
Nordseekrabben mit Cocktailsauce auf feinen Salatstreifen
Kräuterbutter-Baguette

Honigmelone nach Art des Hauses
Honigmelone mit fein geräuchertem Katenrauchschinken
an bunter Garnitur

Antipasti-Teller
Gefüllte Peperoni, Melonenschiffchen mit ger. Schinken,
Olivens, gef Tomate, Blattsalat, Tomate Mozzarella
mit Baguette

Gerichte mit Beilage Schwein- und Rindgerichte



*Schweine- Rinder-Kasselerbraten
Gemüseplatte (Blumenkohl, Speckbohnen, Erbsen-Karotten)
Bohnen und Gurkensalat
Kroketten u. Salzkartoffeln*

*Rinderrouladen und Schweinefilet
Rotkohl, Rosenkohl
Bohnen und Gurkensalat
Salzkartoffeln, Kroketten*

*Rinder- Schweinemedallions mit frischen Champignons
Gemüseplatte (Blumenkohl, Rosenkohl, Pariser Karotten)
frische Salatplatte mit Cocktailsauce
Salzkartoffeln, Herzoginkartoffeln*

*Spießbraten vom Schwein
Rosenkohl, Speckbohnen
Bohnen und Gurkensalat
Auflaufkartoffeln, Bratkartoffeln*

*Auflauf vom Schweinefilet mit frischen Pilzen
Gemüseplatte (Blumenkohl, Erbsen, Speckbohnen)
gemischter Salat mit Frenchdressing
Bratkartoffeln, Reis*

*Schweinegeschnetztes „Züricher Art“
buntes Kaisergemüse, Salatplatte
Salzkartoffeln, Spätzle*

*Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
Rosenkohl, Rotkohl
Bohnen und Gurkensalat
Salzkartoffeln*

*Rindergulasch nach Art des Hauses
Rotkohl, Speckbohnen
Bohnen und Gurkensalat
Kartoffeln, Butternudeln*

*3 kleine Schnitzel
Gemüseplatte
gemischter Salat
Brat- und Sahnekartoffeln*

*Hähnchenbrustfilet und Schweinemedallions
Gemüseplatte (Blumenkohl, Erbsen, Speckbohnen)
gemischter Salat
Salzkartoffeln und Kroketten*

Geflügelgerichte



*Putenschnitzel mit Pilze und Zwiebeln
Rahmsauce , Gemüseplatte (Broccoli, Erbsen-Karotten, Rosenkohl)
Macaire- Kartoffeln, Salzkartoffeln*

*Hähnchenbrustfilet ein Eihülle gebraten
frische Rahmchampignons, frischer Salatteller
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln , Kroketten*

*Entenbrust Barbarie
Rotkohl , Rosenkohl , Speckbohnen
Bohnen u. Gurkensalat
Kroketten , Salzkartoffeln*

*Zarte Gänsebrust
mit Glasierten Apfel-Zimtspalten
Rotkohl , Rosenkohl , Orangensauce
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln*

Wildgerichte



*Gespickte Hirschkeule mit frischen Waldpilzen
Rotkohl, Rosenkohl, gef. Birne
Bohnen-Gurkensalat
Salzkartoffeln, Butterspätzle*

*Eingelegte Hirschrückenmedaillons mit frischen Champignons
Rotkohl, Broccoli mit Mandelbutter
gem. Salatplatte mit Joghurtdressing
Kroketten, Speckkartoffeln*

*Rehkeule in Pilzrahmsauce
Rotkohl, Speckbohnen , Preiselbeersahne
Röstinchen , Butterkartoffeln*

*Geschmorte Wildschweinkeule in Wacholderrahmsauce
Rosenkohl , Rotkohl , Speckbohnen
Kartoffeln und Speckklöße
Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren*



Fischgerichte

*Limanda in Eihülle gebraten
Salatteller mit Cocktailsauce, Brokkoli,
Dillrahmsauce, Butterkartoffeln
(Limandes + 3,00 € a Pers.)*

*Lachsauflauf in Sahnesauce
dazu bunte Nudeln, Kaisergemüse und
Salatteller*

*Schollenfiletröllchen Finkenwerder Art
mit einer Speck-Zwiebelsauce
Salatteller, Zucchini
Butterkartoffeln*

*Kabeljau in Eihülle gebraten
mit Speck- und Zwiebelwürfeln
Sauce Bernaise, frischer Salat
Broccoli, Butterkartoffeln*

*Steinbeißer in Eihülle
Salatteller, Kaisergemüse,
Kräuterhollandaise,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln*



Eintöpfe*

*Hühnersuppe mit Einlage
(Eierstich, Fleischklößchen, Spargel, Nudeln)*

*Rindfleischsuppe mit Einlage
(Fleischklößchen, Eierstich, Gemüse, Nudeln)*

*Herzhafte Gulaschsuppe
(reines Rindfleisch, mit Paprika und Pilzen)*

*Deftige Erbsensuppe
(Fleischwurst, Bauch, Kasseler, ger. Speck, Gemüse)*

Desserts



Eis mit heißen Kirschen

Zitronencreme auf Fruchtmark

Rote Grütze mit warmer Vanillesauce

Himbeercreme mit exotischen Früchten

Schokoladencreme mit Vanillesauce

Grießflammeri auf Erdbeersauce

Eis mit heißen Himbeeren

Fürst-Pückler - Eis

Vanilleeis mit warmen Zimtpflaumen

Vanilleeis mit Erdbeeren

*Vanillemousse mit frischen Erdbeeren
(Saisonpreis)*

Himbeertraum

Eiskugeln gem. mit frischen Früchten

Beerengrütze mit Vanilleeiskugel

Spaghetticreme

Büfettvorschlag I

Vorsuppe nach Wahl (leg.)

Kalte Platten:

Forelle, Lachs, Pfeffermakrele

Schweinemedallions, gekochter Schinken, Tomate-Mozzarella

Mettigel, Frikadellen

Käseplatte, Roastbeef, gefüllte Eier, Schinken-Melone

Salate:

Thunfisch, Matjessalat, Tomaten-Eiersalat, Geflügelsalat, Lauchsalat

Warme Gerichte:

Schweinemedallions, Hähnchenbrust in Eihülle, Champignons u.

Zwiebeln, Sahnekartoffeln, Gemüse der Saison, Steaksoße

Nachttisch nach Wahl



Büfettvorschlag II

Vorsuppe nach Wahl (leg.)

Kalte Platten:

Forelle, Lachs, Pfeffermakrele

gekochter Schinken, Hähnchenbrust, Tomate-Mozzarella, Melone Schinken

Käseplatte, Mettigel, Frikadellen, gefüllte Eier, geräucherten Schinken

Salate:

Thunfisch, Farmersalat, Nudelsalat, Tomaten-Eiersalat, Matjessalat

Warme Gerichte:

Geschnetzelttes, kleine Schnitzel

deftige Bratkartoffeln

Nachttisch nach Wahl



Büfettvorschlag III

Vorsuppe nach Wahl (leg.)

Kalte Platten:

Anti-Pasti (Italienisches Gemüse)

*Mozzarellascheiben mit Tomate und Basilikum,
Bruschetta mit Tomate, Anti Pasti Spießchen, Honig-
Melone mit Schinken, gef. Tomaten, Forelle
gebeizter Lachs, ger. Lachs, Frikadellen ital.,
gef. Eier, versch. Käsesorten vom Brett
verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter*

Salate:

*Thunfisch, Bauernsalat, Spaghettissalat,
Matjessalat, Lauchsalat*

Warme Gerichte:

*Schweinemedallions in einer Käsesauce,
Mediterran gegrillte Hähnchenbrust mit italienischem
Gemüse überbacken, Spaghetti, Bratkartoffeln*

Nachttisch nach Wahl

Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen.



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse, Ihre Hochzeit (Geburtstag, Jubiläum usw.) bei uns feiern zu wollen und versichern Ihnen, dass wir Ihre Veranstaltung sorgfältig vorbereiten und in einem angemessenen und professionellen Rahmen gestalten werden.

Für Ihre Feier haben wir einige Menü- und Büfettvorschläge zusammengestellt. Falls noch nicht das Richtige dabei sein sollte oder Sie individuelle Wünsche haben, beraten wir Sie gern. Rufen Sie uns einfach an. Wir würden uns sehr freuen, Sie zu einem persönlichen Gespräch und einer Saalbesichtigung bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Fam. Wichern

Vorschläge für spezielle Anlässe:
Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern usw.
(Bausteine)

z.B.

Menü 1

*Hühnersuppe/Hochzeitssuppe
nach Art des Hauses*

*Rind-Schwein u. Kasselerbraten mit Champignons u. Zwiebeln, Gemüseplatte,
Bohnen, Gurken Tomatensalat, Salzkartoffeln u. Kroketten*

Vanilleis mit warmen Kirschen

Menü 2

*Broccolicremesuppe
mit Schinkenstreifen*

*Roulade vom Rind, Filet vom Schwein, Rotkohl, Rosenkohl,
Bohnen, Gurken u. Tomatensalat, Salzkartoffeln u. Kroketten*

Rote Grütze mit Vanillesoße

Menü 3

Currycremesuppe "Mullygatawny"

*Filet vom Schwein (Medallions), Hähnchenbrust oder Putensteaks,
frischer Salat mit Joghurtdressing, Gemüseplatte nach Wahl, Champignonrahmsoße,
Salzkartoffeln u. Kroketten*

Vanillecreme auf Erdbeersoße

Die Menüs können am Tisch sowie auch als Büfett serviert werden.

Büfettvorschlag III

Vorsuppe nach Wahl (leg.)

Kalte Platten:

Anti-Pasti (Italienisches Gemüse)

Mozzarellascheiben mit Tomate und Basilikum,

Bruschetta mit Tomate, Anti Pasti Spießchen,

Honig-Melone mit Schinken , gef. Tomaten,

Forelle , gebeizter Lachs , ger. Lachs, Frikadellen ital.,

gef. Eier , verschiedene Käsesorten vom Brett

versch. Brotsorten mit Kräuterbutter

Salate:

Thunfisch , Bauernsalat , Spaghettisalat ,

Matjessalat , Lauchsalat

Warme Gerichte:

Schweinemedallions in einer Käsesauce,

Mediterran gegrillte Hähnchenbrust mit italienischem

Gemüse überbacken, Spaghetti, Bratkartoffeln

Nachtisch nach Wahl

Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen.



Mitternachtsvorschläge:

(Bausteine)

Mitternachtsbüfett:

Bratkartoffeln mit Rührei(warm), kalt: Fisch(Räucherlachs, Forelle, Zwiebelmakrele, Honigmelone mit Katenrauchschinken, Filetmedallions, Schinkenröllchen mit Spargelspitzen, Hackfleischbällchen, kl. Schnitzel, gef. Eier, div. Salate, Käseplatte, Brot, Brötchen, Butter, Tomate Mozzarella, Anti Pasti, gef. Tomaten, Kaffee

Currywurst /Pommes

Mini Hamburger/Cheeseburger

(a Pers. 1 Stck.)

Cremesuppe

(mit 1 kl. Brötchen)

Cocktailhäppchen

(3 Stck, a Pers. nach Wahl Käse, Wurst)

kl. Pizzastücke

(z.B. Salami o. gek. Schinken)

Fingerfood

*z. B. kl. Schinkenröllchen, Tomate Mozarellasticks,
kl. Frikadelle, Anti Pasti Spieß, Datteln im Speckmantel,
Frühlingsrolle*

Getränkepauschalen

Getränkepauschale Nr.1:

Bier vom Fass, Bier Alkoholfrei, Weizen, Strothmann Korn, Weinbrand Sternmarke, Liköre (Apfel, Kirsch, Waldmeister) von Mackenstedter, Cola, Mineralwasser, Limonade, Orangensaft, Apfelsaft, Filterkaffee

Getränkepauschale Nr.2:

Bier vom Fass, Bier Alkoholfrei, Weizen, Strothmann Korn, Weinbrand, Liköre (Apfel, Kirsch, Waldmeister) von Mackenstedter, Cola, Limonade, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Sekt trocken, Rotwein, Weißwein mild-trocken, Bacardi, Whisky (Ballantines, Jim Beam), Wodka (Gorbatschow) Havanna Club, Jägermeister, Sambuca, Baileys, Obstler (Weiss)

Getränkepauschale Nr. 3

Bier vom Fass, Bier Alkoholfrei, Weizen, Strothmann Korn, Weinbrand, Liköre (Apfel, Kirsch, Waldmeister) von Mackenstedter, Cola, Limonade, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Sekt trocken, Rotwein, Weißwein mild-trocken, Bacardi, Whisky (Ballantines, Jim Beam), Wodka (Gorbatschow) Havanna Club, Jägermeister, Sambuca, Baileys, Obstler(Weiss), Cocktails z. B. (Hugo, Black Hugo, Lillit, Aperol Spritz, Paloma nach Absprache)

Weitere Spirituosen gerne nach Absprache.

Getränkepauschalen gelten 10 Std. ab 18:00 Uhr

Hochzeitspezials

für Ihre Hochzeit oder auch Geburtstage, Betriebsfeier usw.

Stuhlhussen (weiß)

- Stretch*
- Elegance*

Candybar

Wir bauen für Sie eine süße Ecke auf.

Mit verschiedenen Naschereien

z.B.

- Süßes*
- Süßes, Cake Pops, Cup Cakes, Salziges*
- Candywagen mit Gläser ohne Süßes/Salziges (Leih)*

Kaffeespezialitäten

Zur Selbstbedienung auf dem Saal

(Bei Getränkepauschalen. sonst nach Verbrauch)

Hochzeitstorte

Wird von Ihnen mitgebracht wir kümmern uns drum

Slushboy/Cocktail (ab 30 Pers.)

Eisgetränk z. B. zum Empfang

Verschiedene Geschmacksrichtungen

- Erdbeere, Pfirsich Maracuja, Blaubeere, Limette*
- mit Alkohol*

(Bei Getränkepauschale 1 – 3)

Allgemeine Informationen

- *Die Preise sind incl. der gesetzlichen MwSt. von 19%*
- *Kinderpreise nach Alter pro Jahr 1,50 € (bis 13 Jahre)*
- *Getränkfestpreis bei Kindern 6,00€ a Kind*

Inklusive:

- *keine Saalmiete extra*
- *Kerzen, Leuchter, Tischstreu(soweit vorhanden), Tischdecken, Servietten*
- *Bestuhlung, Parken, Strom, Service für Ihre Feier, Reinigung*
- *Platzteller*

Zahlungsvereinbarungen:

Abgerechnet wird die Personenzahl die Sie uns bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt haben, eine darüber hinausgehende Personenzahl wird zusätzlich berechnet.

*Haben Sie Fragen, Änderungswünsche oder vermissen Sie etwas?
Rufen Sie einfach an und vereinbaren Sie ein persönliches
Beratungsgespräch.*

Wir freuen uns auf Sie!

Tel.:04749-1452
