



Ihre Hochzeitsfeier





GETRÄNKE	3
GETRÄNKE - UND MITARBEITERPAUSCHALE	4
ERWEITERUNGEN	6
ZUM EMPFANG	10
FINGERFOOD ZUM EMPFANG	11
BUFFETS	13
BUFFET "MEDITERRAN"	14
BUFFET "UNSER BESTSELLER"	15
BUFFET "GENUSS OHNE GRENZEN"	16
BUFFET "BARBECUE SUPREME"	17
MENÜS	18
3- GANG- MENÜ	19
4- GANG- MENÜ	20
MITTERNACHTS- SNACK	21
DEKORATION & EQUIPMENT	22
EQUIPMENT	23



GETRÄNKE





GETRÄNKE - UND MITARBEITERPAUSCHALE

BIERE

- ✳ Gilde Ratskeller vom Fass
- ✳ Gilde Free
- ✳ König Ludwig Hefeweizen
- ✳ König Ludwig alkoholfreies Hefeweizen

WEIß- UND ROTWEIN

- ✳ Pinot Grigio, IGT
Castelli Amici, Venetien Italien
- ✳ Sangiovese, IGT
Castelli Amici, Venetien Italien

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- ✳ Loona Mineralwasser feinperlig
- ✳ Loona Mineralwasser still
- ✳ Orangensaft
- ✳ Apfelsaft
- ✳ Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta und Sprite

PREIS

Pro Person 54,90 €

Die Getränke -und Mitarbeiterpauschale ist für 8 Stunden gültig und gilt ab 60 Personen.

Für jede Verlängerungsstunde berechnen wir 5,50 €.

Diese schließt jedes gebuchtes Upgrade mit ein.



KINDER

Für die Kleinen berechnen wir folgende Mitarbeiter- und Getränkepauschale:

- ✳ 2-6 Jahre 13,00 €
- ✳ 7-12 Jahre 24,00 €
- ✳ 13-16 Jahre 35,00 €

In der oben aufgeführten Getränk- und Mitarbeiterpauschale sind folgende Leistungen eingeschlossen:

- ✳ Ausreichend Service- und Küchenpersonal (wir rechnen auf 15 Gäste einen Servicemitarbeiter), sowie Arbeitskleidung
- ✳ Benötigtes Equipment: Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten, Bararbeitsplatz, Serviceequipment, Kleinmaterial (Aschenbecher usw.)
- ✳ Aufbau / Abbau inklusive besenreiner Übergabe der Location

DJ / FOTOGRAFEN / ANDERE DIENSTLEISTER

An Getränken berechnen wir pauschal

Pro Person 30,00 €



ERWEITERUNGEN

Die Empfangsvarianten verstehen sich inklusive allem benötigten Material- & Utensilien, sowie Personal. Gültigkeit: 1,5 Stunden.

DER EMPFANG – EMPFANGSPAUSCHALE I “BASIC“

- ☼ Prosecco frizzante, trocken
- ☼ Mineralwasser medium und still
- ☼ Orangensaft

PREIS

Pro Person 8,50 €

DER EMPFANG – EMPFANGSPAUSCHALE II “MEDIUM“

- ☼ Prosecco frizzante, trocken
- ☼ Mineralwasser medium und still
- ☼ Orangensaft

Wählen Sie zusätzlich eine Variante aus folgendem Sortiment:

- ☼ Aperol Spritz
Aperol, Orange, Prosecco, Soda
- ☼ Hugo
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda
- ☼ Lillet Berry
Lillet Rosé, Russian Wild Berry, Waldbeeren, Prosecco

PREIS

Pro Person 10,00 €



DER EMPFANG – EMPFANGSPAUSCHALE III “ONCE IN A LIFETIME“

- ☼ Cremant, trocken
- ☼ Mineralwasser medium und still
- ☼ Orangensaft

Wählen Sie zusätzlich zwei Variante aus folgendem Sortiment:

- ☼ Bellini
Cremant, Pfirsichpüree
- ☼ Kir Royal
Cremant, Hibiskusblüte
- ☼ Lillet Berry
Lillet Rosé, Russian Wild Berry, Waldbeeren, Prosecco
- ☼ Himbeer- Basilikum Mule
Himbeeren, Basilikum, Wodka, Ginger Beer, Zitronensaft
- ☼ Aperol Spritz
Aperol, Orange, Prosecco, Soda
- ☼ Hugo
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda

PREIS

Pro Person 14,00 €



KAFFEE- SPEZIALITÄTEN PAUSCHALE

inklusive passendem Geschirr, WMF-Vollautomaten, Milch, Espressobohnen

- ☼ Cafe Crema, Espresso
- ☼ Cappuccino, Latte Macchiato
- ☼ Teesortiment, Filterkaffee

PREIS

Pro Person 5,50 €

Diese Pauschale ist über den gesamten Veranstaltungszeitraum gültig.

LONGDRINK PAUSCHALE

Wählen Sie 3 Grundspirituosen aus folgendem Sortiment:

RUM

- ☼ Havana Club 3 Jahre
- ☼ Bacardi Superior White

VODKA

- ☼ Smirnoff
- ☼ Russian Standard

GIN

- ☼ Bombay Sapphire
- ☼ Gordons´ s Dry Gin
- ☼ Tanqueray

WHISKEY

- ☼ Jim Beam
- ☼ Jack Daniels

Inklusive gewünschter Filler / side drinks. z.B.: Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Cranberry...

PREIS

Pro Person 9,50 €

Die Pauschale ist für 8 Stunden gültig



SPIRITUOSEN PAUSCHALE

4 Sorten Ihrer Wahl aus folgendem Sortiment

BRAND, GEIST & ACQUAVIT

- ✿ Williams Birne
- ✿ Himbeergeist
- ✿ Obstler
- ✿ Grappa
- ✿ Obstler
- ✿ Ouzo 12
- ✿ Tequila
- ✿ Linie Aquavit

BITTER

- ✿ Averna
- ✿ Ramazzotti
- ✿ Jägermeister

LIKÖR

- ✿ Baileys
- ✿ Sambuca
- ✿ Roter
- ✿ Grüner

PREIS

Pro Person 4,50 €

Die Pauschale ist für 8 Stunden gültig



ZUM EMPFANG





FINGERFOOD ZUM EMPFANG

6 Sorten Ihrer Wahl

FLEISCH

- ✳️ Roastbeef, Bratkartoffelsalat, Wasabicrunch und Korianderremoulade
- ✳️ Carpaccio auf Frischkäse Röster mit Parmesan und Hawaiisalz
- ✳️ Barbera-Salami mit Parmesan und Rucola gefüllt
- ✳️ Mini Quiche Lorraine
- ✳️ Hähnchen Saté mit Wasabi Pflaumendip
- ✳️ Cole slaw mit Parmaschinken und gerösteten Walnüssen
- ✳️ Canapées mit Hähnchen und Mango- Chutney

FISCH

- ✳️ Getoastetes Brîoche, Rauchlachstatar & Dillschmand
- ✳️ Gebratene Riesengarnele mit Salsa Verde
- ✳️ Sylter Lachspraline mit Sanddornmarmelade und Gersterchip
- ✳️ Spieß von Garnele mit Mangochutney

HERZHAFTE MINI'S

- ✳️ Focaccia mit gegrilltem Gemüse und Rucola
- ✳️ Focaccia New York Beef Pastrami, mit Senfkorncreme
- ✳️ Focaccia mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola
- ✳️ Wrap mit Eisberg, Hähnchenbrust, Ananas und Curry Dip
- ✳️ Wrap mit Eisberg, Thunfisch, gebackene Kapern und Paprika
- ✳️ Mini Laugen, Gold Lachstatar und Gurke



VEGETARISCH & VEGAN

- ✳ Ciabatta Roast, Mango, Zitronengras Pesto und Caprese
- ✳ Aprikosen geflammter Ziegenkäse an kleinem Rösti
- ✳ Kartoffelomelette mit Limonen- Paprika Pesto
- ✳ Blätterteig-Fleurons gefüllt mit Ziegenkäse
- ✳ Mini Quiche mit Spinat und Gorgonzola
- ✳ Kleines Ratatouille mit Rucola und Tomatenschaum
- ✳ Canapée vom Fruchtbrot mit Tilsiter und Feigensenf

PREIS

2 Teile pro Person	4,00 €
3 Teile pro Person	5,70 €
4 Teile pro Person	7,40 €



BUFFETS





BUFFET "MEDITERRAN"

VORSPEISEN

- ✘ Angus Beef unter hausgemachter Salsa Verde und Wildkräutern
- ✘ Insalata Caprese
- ✘ Kräutermariniertes Grillgemüse
- ✘ Hähnchenbrust auf Salat von der Gartenbohne, Kartoffeln und getrocknete Tomaten
- ✘ Pflücksalate mit Pinienkernen, Parmesan und Balsamico Vinaigrette
- ✘ Brotauswahl mit Paprika- Cashew- Dip

HAUPTGÄNGE

- ✘ Gebratene Poulardenbrust mit Robiola Frischkäsesauce, Zucchini Gemüse, geschmolzene Tomaten und Gnocchi
- ✘ Lachs im Kräuterpergament mit Pepperonategemüse und Rosmarinkartoffeln
- ✘ Strozzapreti Pasta in Pesto mit Frühlingslauch und Parmesan-Crumble

DESSERT

- ✘ Panna Cotta mit Schokokern und Beerenragout
- ✘ Melonen mit Pinot Grigio Espuma
- ✘ Formaggio Misto- Auswahl feinsten Käsesorten mit Feigen und Weintrauben

PREIS

Pro Person 27,00 €



BUFFET “UNSER BESTSELLER“

VORSPEISEN

- ✦ Edelfische aus dem Rauch in Wasabi- Beize, dazu Sylter Honigsauce
- ✦ Ziegenkäse, Granatapfelkerne auf Blattsalaten dazu Vinaigrette
- ✦ Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef an Chimichuri Majo
- ✦ Orecchiette Salat, Oliven, Kapern, Flaschentomaten und frischer Rucola
- ✦ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella- Perlen in Pesto
- ✦ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- ✦ Brotauswahl mit 2erlei Dips

HAUPTGÄNGE

- ✦ Gegrillte Schweinelende an Edelpilzen, regionalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- ✦ Gebratenes Maishähnchen an Barolo- Schalotten Jus, Ratatouille dazu Gratin dauphinoise
- ✦ Zanderfilet mit Limonen-Weißweinsauce und Kräuterreis

DESSERT

- ✦ New York- Cheesecake mit Mango Topping
- ✦ Luft von Belgischer Schokolade mit Himbeerstaub
- ✦ Variation von der Bergkäserei Schärddinger mit Quittensenf und zweierlei Weintrauben

PREIS

Pro Person 29,50 €



BUFFET "GENUSS OHNE GRENZEN"

VORSPEISEN

- ✦ New York Beef Pastrami mit Senfkorncreme
- ✦ Marinierter Pulpo mit Passionsfrucht Aioli und geröstetes Focaccia
- ✦ Wassermelonen Salat mit Kräuter Feta und Limonendressing
- ✦ Scharfer Thai- Salat mit Beef, Glasnudeln, Frühlingslauch, Paprika und gerösteten Erdnüssen
- ✦ Harissa Chickensticks mit Bulgursalat
- ✦ Gebratene Garnelen in Mojito-Marinade
- ✦ Brotkorb & Dip

HAUPTGÄNGE

- ✦ Gegrillte Hähnchenbrust in Sauce von geräucherter Paprika mit gerösteter Chorizo, Peperonata und rotem Reis
- ✦ Pochierter Kalbstafelspitz mit Grüner Meerrettichsauce, Vanillemöhren und Bamberger Bratkartoffeln
- ✦ Vegetarisches Kartoffel- Risotto mit Wurzelgemüse

DESSERT

- ✦ Maracuja Mousse mit Cookiecrumble
- ✦ Kokos- Panna Cotta mit Yuzugelee
- ✦ Zitronen- Tarte im Schokomantel

PREIS

Pro Person 29,00 €



BUFFET “BARBECUE SUPREME”

VOM GRILL

- ✘ Rücken vom Black Angus Rind mit fermentiertem Pfeffer und Meersalz
- ✘ Bombay Gin mariniertes Lachsfilet
- ✘ Maishähnchenbrust mit fruchtig- scharfer Marinade
- ✘ Thüringer Rostbratwurst
- ✘ Schinkengriller
- ✘ buntes Grillgemüse
- ✘ Maiskolben mit Kräuterbutter
- ✘ Meersalzkartoffeln mit Kräuterdip

BEILAGEN

- ✘ Anti Pasti mit frischen Kräutern
- ✘ Griechischer Salat
- ✘ Gemischte Blattsalate mit Himbeervinaigrette
- ✘ Salat von bunten Cherrytomaten und Mozzarella in Olivenöl und Basilikum
- ✘ Pesto- Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Paprika
- ✘ Chimichuri, BBQ Sauce, Ketchup, Senf, Berrymans Chilisalsa
- ✘ Brotauswahl dazu Frischkäsedips

DESSERT

- ✘ Orangencreme mit eigenen Filets
- ✘ Salat von exotischen Früchten mit Schokoperlen
- ✘ Panna Cotta mit Nuss Pesto und Beeren

PREIS

Pro Person 33,00 €



MENÜS





3- GANG- MENÜ

VARIANTE I

Carpaccio vom Weideochsen
mit Trüffelcreme, Wildkräutersalat und krossem Graubrot

Filet vom bunten Bentheimer Schwein
mit Sauce Bernaise, Spargelgemüse und jungen Kartoffeln

Crème Brûlée von der Tonkabohne

PREIS

Pro Person 28,00 €

VARIANTE IV

Harissa Jakobsmuschel,
Bacon, Zitrusfruchsalat und Avocado

Filet vom Irischen Weiderind
mit Rosmarinjus, Vanillekarotten und Kartoffel- Parmesansoufflee

Lasagne von Heidelbeere und Passionsfrucht

PREIS

Pro Person 36,50 €

Bei Wahl eines Menüs ist mit zusätzlichen Kosten für Personal & Equipment zu rechnen.



4- GANG- MENÜ

VARIANTE I

Kross gebratener Zander auf Kräuterrisotto

Crèmesuppe von roten Linsen
mit Ras el Hanout Croutons

Schweinefilet mit Parma Chip,
Marsalasaucen an Gemüse des Marktes
mit Risoleekartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse mit eingelegten Kumquats

PREIS

Pro Person 34,50 €

VARIANTE III

Tranche vom Nori- Lachs
mit sautierten Paspirealgen und Yuzugel

Angesmokter Beeftea
mit geröstetem Bauernbrot und Weißen Trüffelperlen

Rinderfilet im Heumantel Sous vide gegart,
Portweinjus, Zwerggemüse und Parmesanpüree

Halbflüssiges Schokoladen- Soufflé
mit Karamell- Salzbutters- Eis

PREIS

Pro Person 47,50 €

Bei Wahl eines Menüs ist mit zusätzlichen Kosten für Personal & Equipment zu rechnen.



MITTERNACHTS- SNACK

- ✳ New York Style Hot Dog Bar
Hot Dog Bun, NY Sausage, Jalapenos, Cheddar Käse,
eingelegte Gurke, Salat, Röstzwiebeln, Sauerkraut
Salsa, Ketchup, BBQ Sauce 5,00 €
- ✳ Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfeln 4,50 €
- ✳ Chili con carne
mit Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot 4,50 €
- ✳ Currywurst mit Spezialsauce, dazu Baguette 4,50 €
- ✳ Rauchig marinierte Mini-Frikadellen 3,00 €
- ✳ Ländliche Käseauswahl mit Salzgebäck
und Weintrauben, Brot und Butter 5,30 €

Weitere Variationen auf Anfrage.



Dekoration & Equipment





Equipment

✘ Edelstahlfackel, Länge ca. 160 cm.....	6,00 €
✘ Lampenöl, je Liter	3,50 €
✘ Kerzenleuchter 5-armig ,Höhe 26cm, inklusive Reinigung	9,50 €
✘ Kerzenleuchter 5-armig ,Höhe 40cm, inklusive Reinigung	14,50 €
✘ Kerzenleuchter 5-armig ,Höhe 60cm, inklusive Reinigung	18,50 €
✘ Kerzenleuchter 5-armig ,Höhe 80cm, inklusive Reinigung	26,50 €
✘ Leuchterkerze Ø 2,35 cm.....	0,70 €
✘ Bierzeltgarnitur, 3 teilig	15,00 €
✘ Husse für Bierzeltgarnitur, weiß, 3 teilig	29,90 €
✘ Sonnenschirm.....	79,00 €
✘ Stehtisch inklusive weißer Stretch-Husse	19,90 €
✘ LED Leuchtsteh Tisch.....	49,00 €
✘ Feuerkorb, inkl. Kaminholz.....	45,00 €
✘ LED Pars	19,50 €
✘ Tresen, inkl. LED Beleuchtung.....	250,00 €
✘ Faltpavillon, 4x4m.....	180,00 €

Preise für Stühle, Hussen und Bankettische auf Anfrage



DEKORATION

Unser Rundum-Sorglos-Service bietet Ihnen auch die passende Dekoration, wenn Sie es wünschen.

Sprechen Sie uns einfach an