

Feste Feiern – Arrangement „all inclusive“

... denn Feiern muss nicht teuer sein!

**Bei unserer „All Inklusiv Feier“ wissen Sie schon vorab,
was Ihre Feier kostet – und das auf den Cent genau.**

Wir haben 5 Pakete für Sie zusammengestellt die sich von den Leistungen
nur im Bereich der Speisen unterscheiden.

Unsere Pakete enthalten:

- Menükarten, Servietten, Kerzen,
 - Blumendekoration (bei Sonderwünschen können zusätzliche Kosten entstehen)
 - Servicepersonal
 - Getränke (nach der unten aufgeführten Liste)
 - Buffet (in drei verschiedenen Ausführungen)
 - Menüs (in zwei verschiedenen Ausführungen)
 - Dauer der Feier: 7 Stunden
- Bei Verlängerung, oder wenn Sie Ihre Feier ab Kaffee beginnen wollen, entstehen zusätzliche Kosten. Wenn Sie Ihren Gästen einen Geburtstags- oder Hochzeitskuchen anbieten möchten entstehen zusätzliche Kosten.
- Kinder bis 6 Jahre kostenfrei. Kinder von 6 - 10 Jahre zahlen 30 % und Kinder von 10 - 14 Jahre zahlen 60 % des Komplettprices.

Getränke:

- Sektempfang
- Weißwein lieblich, halbtrocken oder trocken
- Rotwein halbtrocken oder trocken
- Weißherbst trocken
- Coca Cola, Fanta, Sprite,
- Mineralwasser (0,75l)
- Apfelsaft, Orangensaft (0,2l)
- Gaffel Kölsch, König Pils, Bit 00 (0,3l)
- Kaffee oder Espresso

Änderungen der bestellten Personenzahl können bis 2 Tage vor Beginn der Veranstaltung noch berücksichtigt werden. Sollten am Tag der Veranstaltung mehr Personen als bestellt anwesend sein, so berechnen wir den vollen Preis für alle Mehrpersonen.

Die Buffets (außer Buffet 3) sind für Gesellschaften ab 20 Personen berechnet.

Die Menüs bieten wir ab 15 Personen an.

Buffet 1 - 54,00 € pro Person

Tomate Mozzarella,
Antipasti mit Schafskäse,
Schinkenröllchen mit Spargel,
Blattsalatemix im Hausdressing,
Apfel Lauchsalat

Burgunderbraten (Krustenbraten) in Rotweinsauce
mit Rahmkartoffeln
Züricher Geschnetzeltes von der Pute
mit Butterspätzle
Schweineschnitzel mit Champignonsauce
und Pfeffersauce, Kartoffelkroketten
bunte Gemüseauswahl

Käseauswahl, Partybrötchen
Herrencreme, Pfirsich Maracujacreme
(ab 30 Personen kann noch eine Creme der gleichen
Preiskategorie dazu gewählt werden.)

* * * *

Buffet 2 - 58,00 € pro Person

Schinkenröllchen mit Spargel
Geflügelcocktail
Tomate Mozzarella
Melone mit Serranoschinken
Blattsalatemix im Hausdressing

Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignonsauce und Pfeffersauce
Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit
gebackenen Früchten
Rinderschmorbraten in Burgundersauce,
als Beilage, Kroketten, Basmati Reis
Rahmkartoffeln, Gemüseauswahl

Käseauswahl mit Partybrötchen
Mousse au chocolat, Fruchtcocktail
(ab 30 Personen kann noch eine Creme der
gleichen Preiskategorie dazu gewählt werden.)

* * * *

Buffet 3 - 64,00 € pro Person

(Dieses Buffet ist ab 30 Personen berechnet. Von 20 - 30 Personen bieten wir dieses Buffet mit je einer Vorspeise, Hauptgericht und Dessert weniger an.)

Räucherlachs, Forellenfilet,

Vitello Tonnato

Roastbeef mit Sahnemeerrettich,

Tomate Mozzarella

Lachsmedaillons in Limettensauce auf Blattspinat,

Schweinemedaillons mit Pfifferlingen in Rahmsauce

Medaillons vom Roastbeef und Putenmedaillons

mit Pfeffersauce und mediterraner Sauce,

als Beilagen Kroketten, Rahmkartoffeln, Basmati Reis

Gemüseauswahl, Blattsalatemix

Käseauswahl mit Partybrötchen

Süße Mascarpone mousse mit frischen Früchten,

Amarenakirschcreme mit Cantuccini

Mousse au chocolat mit Panna Cotta und Erdbeersauce

* * * *

Menü 1 - 52,00 € pro Person

Bunter Salatteller im Hausdressing, mit gebratenen Speck- und Hähnchenbruststreifen, Ciabattabrötchen mit Schmalz

Saftiger Rinder- und Schweinebraten

mit Salzkartoffeln, Kroketten und Marktgemüse

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce und Schlagsahne

* * * *

Menü 2 - 64,00 € pro Person

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, Roastbeef,

Melonenschiffchen mit Serranoschinken,

Tomate Mozzarella, Ciabattabrötchen mit Butter

Medaillons vom Schweinefilet und Roastbeef,

Sauce béarnaise und Champignonsauce

als Beilagen Kroketten, Rahmkartoffeln

Marktgemüse und Saisonsalate

Dessertvariation mit Mousse au chocolat, Panna Cotta im Glas,

Amarena Kirsch Eis, Fruchtsaucen und frischen Früchten