

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

MENÜS UND BUFFETS

BUFFETARRANGEMENTS

UND

MENÜARRANGEMENTS



Unsere Vorschläge sind Anregungen für Sie. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Wenn Sie einzelne Speisen innerhalb unserer Vorschläge austauschen möchten, bitten wir um Verständnis dafür, dass der Vorschlag neu kalkuliert werden muss.

Dieses Angebot gilt für einen Zeitraum von 8 Stunden

Zeitraumbeginn: Eintreffen / Aperitif

Inklusive kleiner Dekoration

Getränke-Verlängerungsstunde: € 260,00 pro Stunde

Sie sind Lebensmittelallergiker?

Gern informieren wir Sie am Tag Ihrer Veranstaltung über Allergene und Zusatzstoffe.

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET € 106,50 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT I

- * Servierte Erbsenschaumsuppe oder * Champagner-Senfsuppe /
Minze / Parmaschinken-Croutons Karamellisierte Trauben / Croutons
 - * Graved- und Räucherlachs / Honig-Dill-Senfsauce / Preiselbeersahne
 - * Italienische Wurst-Auswahl / Grissinistangen
 - * Mildes Matjestatar auf Pumpernickel
 - * Flaschentomaten / Büffelmozzarella / Basilikumpesto
 - * Geräucherte Entenbrustscheiben / Johannisbeersauce / Selleriesalat
 - * Auswahl an frischen und angemachten Salaten / Verschiedene Dressings
 - * Baguette / Partybrötchen / Brotauswahl / Landbutter / Zitronen-Kräuterquark
 - * Filet vom Parmaschwein / Steinpilzsauce /
Saisonale Gemüseauswahl / Risoleekartoffeln
 - * Auf der Haut gegartes Lachsfilet / Safransauce /
Mangoldgemüse / Kartoffel-Kräuterstampf
 - * Piccata von der Putenbrust / Tomaten-Basilikumsugo /
Zucchini Gemüse / Pasta Tagliatelle
 - * Aprikosenkompott mit Baiser
 - * Schokoladen-Orangenlasagne
 - * Melonensalat / Minze
 - * Eisauswahl / Himbeermelba / Passionsfruchtsauce
- Mitternachtssuppe
- * Gulaschsuppe / Brotauswahl / Landbutter

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 30 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce

Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

BUFFET € 119,00 PRO PERSON

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT II

- * Servierter Cappuccino von Steinpilzen / Blätterteigstange
- * Räucherfischauswahl mit Forelle / Makrele / Lachs / Sahnemeerrettich / Honig-Dill-Senfsauce
- * Geräucherte Heilbuttecken / Honig-Ananas
- * Scheiben vom rosa US Roastbeef / Süßsaure Linsen / Sauce Tatar
- * Schiefer Turm vom Anti Pasti / Geröstete Pinienkerne / Pesto Rosso
- * Coppa di Parma / Fenchelsalami / Grissinistangen
- * Auswahl an frischen und angemachten Salaten / Verschiedene Dressings
- * Baguette / Partybrötchen / Brotauswahl / Landbutter
- * Im Ganzen gebratene Rinderhochrippe / Sauce Béarnaise / Saisonale Gemüseauswahl / Gratinierte Kartoffeln
- * Gebratene Wolfsbarschfilets / Kaschmircurrysauce / Wokgemüse / Basmatireis
- * Saltim Bocca / Salbeisauce / Paprikagemüse / Kartoffelgnocchi
- * Crème brûlée
- * Mangokompott / Granatäpfel
- * Limetten-Joghurtmousse
- * Eisauswahl / Himbeermelba / Passionsfruchtsauce

Mitternachtsimbiss

- * Niedersächsische Hochzeitssuppe
Fleischklößchen / Eierstich / Nudeln / Gemüse / Brotauswahl / Landbutter
- * Hannöverscher Butterkuchen

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 30 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce

Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

3-GANG-MENÜS

3-GANG MENÜ

Weißer Tomatenschaumsuppe
Trüffelravioli / Ofentomate

Im Ganzen
gebratenes Filet vom Parmaschwein
Portweinsauce / Tourniertes Gemüse
Kartoffelgnocchi

Rosen-Panna Cotta / Mango
Warmer Schokoladenkuchen
Aprikosen-Rosmarin-Eis

€ 103,00 pro Person

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce
Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

4-GANG-MENÜS

4-GANG-MENÜ I

Tatar vom Fjordlachs
Honig-Dill-Senfsauce
Wakamesalat

Passionsfruchtsorbet
Passionsfruchtperlen
Aufgefüllt mit Prosecco

Gebratenes Kalbsfilet
Steinpilzschaum
Getrüffelter Spitzkohl
Karotten-Ingwerpüree
Kartoffel-Speckkräpfen

Tonkabohnen- Crème brûlée
Schokoladenlasagne / Mangoeis

€ 115,00 pro Person

4-GANG-MENÜ II

Vorspeisen Etagere
* Tomatenkraftbrühe / Wildkräuterravioli
* Lachslollies * Kalbscarpaccio

Cassissorbet
Aufgefüllt mit Rieslingsekt

Niedertemperatur gegartes Rinderfilet
Cognacsauce
Melone Sous Vide
Feine Gemüseauswahl
Gebackene Kartoffelwürfel

Schokoladentarte / Kokosmousse
Marinierte Waldbeeren
Rotwein-Buttereis

€ 127,00 pro Person

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT

Ab 25 Personen, Veranstaltungszeitraum von 8 Stunden

INKLUSIVE

Unsere All Inclusive Arrangements beinhalten auch Getränke.

UPGRADE (ALS DESSERT-AUSTAUSCH)

* „Jetzt wird es heiß“ Kokos-Schokoladenparfait mit Beeren vor Ihren Augen flambiert
€ 7,50 pro Person

UPGRADE

Premium Sushi Auswahl / Eingelegter Ingwer / Wasabi / Sojasauce
Preis auf Anfrage



ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS

GETRÄNKE

ALLE UNSERE ALL INCLUSIVE ARRANGEMENTS BEINHALTEN FOLGENDE GETRÄNKE FÜR EINEN ZEITRAUM VON 8 STUNDEN:

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Rotwein und Weißwein

Pils vom Fass

Franziskaner Hefeweizen,
diverse Sorten

Krombacher, alkoholfreies Pils

ZUM APERITIF

Prosecco oder Sekt

Duprès TraubenSecco

Gaio Rosé

Orangensaft

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola

Coca Cola light

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Diverse Säfte

Mineralwasser

KAFFEE UND TEEAUSWAHL

Kaffee

Kaffee Hag

Cappuccino

Espresso

Latte Macchiato

Milchkaffee

Diverse Teesorten

GETRÄNKE-VERLÄNGERUNGSTUNDE:

Für jede weitere Stunde berechnen wir € 260,00.

