

Name: _____

Datum: _____

Raum: _____

PERSONEN: _____



Menü: Classic

Empfang

- Hugo
- O-Saft
- Sekt mit Kiwi-Saft

Suppe im Glas serviert

- Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und Baguette

Hauptspeisenbuffet

- Mediterran gebratene Putenbrust
- Geschnetzeltes vom Schwein in Dijon-Senfsauce
- Rote Pesto-Sauce
- Seehechtfilet auf Rahmlauch
- Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren
- Schupfnudeln, Krokette und Reis
- Zucchini-Paprika-Ratatouille

Dessert

- Mousse au chocolate
- Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mitternachtsimbiss als Flying Buffet

- Italienischer Flammkuchen
- Klassischer Flammkuchen

Getränke (Pauschale für 12 Std.)

- Alkoholfrei: Auburg Mineralwasser medium & naturell, Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, verschiedene Säfte
- Biere: Pilsener vom Fass, Barre alkoholfrei, versch. Schneider Weißbiere
- inkl. Digestif über den Abend, Winzerweine,
- Prosecco und Heißgetränke Eurer Wahl

Longdrinks +5 € p.P. Ja Nein
Longdrinks & Cocktails +10 € p.P. Ja Nein

Inklusivleistungen

- Getränke, Besteck, Gläser, Tischwäsche, sowie Servietten
- Personal 12 Std.

Preis: 98,70 € p.P. (zzgl. MwSt)

117,45 € p.P. (inkl. 19% MwSt)

Euer Preis: _____

Preise für Kinder

0-2 Jahre: –
3-6 Jahre: 35%
7-12 Jahre: 50%

Aufschlag für unter 80 Vollzahler 5 %
Aufschlag für unter 60 Vollzahler 10 %
zzgl. Raummiete