

Name: \_\_\_\_\_  
Datum: \_\_\_\_\_  
Raum: \_\_\_\_\_

PERSONEN: \_\_\_\_\_



## Menü: Winter Classic

### Empfang

- Heißer Hugo
  - Glühbier
  - Orangenpunsch
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Suppe im Glas serviert

- Champignoncremesuppe und Sahnehaube mit Baguette
- \_\_\_\_\_

### Vorspeisenbuffet

- Sellerie-, Rote Bete & Spitzkohlsalat
  - Bauernbrot mit Gänseschmalz
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Hauptgangbuffet

- Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen
  - Krustenbraten in Altbiersauce
  - Wildgulasch mit Preiselbeeren
  - Rosenkohl und Rotkohl
  - Krokette, Kartoffelstampf, Spätzle
  - Kürbis – Kichererbsen – Curry
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Dessert

- Apfel-Crumble mit Zimt und Vanillesauce
  - Spekulatiusmousse
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Mitternachtsbuffet

- Stippgrütze mit Bauernbrot und Gewürzgurke
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### 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
- Digestif den ganzen Abend, Winzerweine, Prosecco und Heißgetränke Eurer Wahl

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

### Inklusivleistungen

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

**Preis: 108,57 € p.P. zzgl. MwSt**

129,20 € 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