

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: 119,90 € p.P. (inkl. 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