

Name: _____
Datum: _____
Raum: _____

PERSONEN: _____



Menü: Exclusive

Empfang

- Prosecco mit Ramazotti Rosato
- Lillet mit Wildberry
- rotfruchtiger Prosecco (alkoholfrei)

OPTIONAL: Fingerfood + 8,50 € p.P.

3 Teile je Gast

- Datteln im Speckmantel
- Wrap mit Pesto-Creme
- Crostini mit Weißkäse

Suppe im Glas serviert

- Strauchtomaten-Cremesuppe mit Basilikum mit Baguette

Vorspeisenbuffet

- Antipasti (Paprika, Champignons, Zucchini und Oliven)
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico
- Melone mit Serrano
- Räucherfisch mit Meerrettichsahne
- Saisonale Blatt-, Rohkost- & angemachte Salate mit zweierlei Dressing
- Marinierte Kuhmilch-Fetawürfel
- Brotauswahl mit Kräuterbutter und Aioli

Hauptgangbuffet

- Schweinefilet im Speckmantel
- Mit Frischkäse und Feta gefüllte Hähnchenbrust
- Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterbutter
- Penne mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten und Ricotta
- Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Kroketten
- Gemüse der Jahreszeit
- Kichererbsen-Curry
- Rote Pesto-Sauce und Pfeffersauce

Menü: Exclusive

Dessert

- Panna Cotta
 - Cappuccino Mousse mit Amarettinis
 - Eisvariation (3 Sorten zur Wahl) mit Fruchtsalat
-
-
-

Mitternachtsbuffet

- Erlesenes von Dauerwurst und Hartkäse
 - Mini-Schnitzel, kleine Frikadellen
 - Brotauswahl und Butter
-
-
-

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: 148,50 € 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