

Name: _____
Datum: _____
Raum: _____

PERSONEN: _____



Menü: Premium

Empfang

- Aperol Spritz
 - Maracuja-Schorle
 - Prosecco
-
-
-

OPTIONAL: Fingerfood + 8,50 € p.P.

3 Teile je Gast

- Datteln im Speckmantel
 - Käsespieße mit Trauben
 - Cracker mit Tomatencreme
-
-
-

Suppe am Tisch serviert

- Höfener Hochzeitssuppe mit Baguette
-

Vorspeisenbuffet

- Antipasti (Champignons, Zucchini, Paprika und Oliven)
 - Tomate - Mozzarella mit Balsamico
 - Melone mit luftgetrocknetem Schinken
 - Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar
 - Blattsalate und Rohkostvariationen
 - Saisonal angemachte Salate
 - Baguette, Kräuterbutter, Aioli
-
-
-
-
-
-
-

Hauptgangbuffet

- Hähnchenbrust in süß-saurer Sauce
 - Jungschweinefilet mit gebratenen Champignons
 - Pfefferrahmsauce
 - Gebratener Kabeljau auf Karotten-Lauch-Beet
 - Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren
 - Rosmarinkartoffeln, Kroketten und bunter Reis
 - Tomatisierte Gemüsepfanne mit Rigatoni
-
-
-
-
-
-
-

Dessert

- Obstplatte
 - Eisvariation (3 Sorten zur Wahl), dazu Sahne, Schokoraspeln, Schoko- & Karamellsauce
 - Bayerische Creme mit Fruchtspiegel
-
-
-
-
-
-
-

Mitternachtsbuffet

- Schöpfcurrywurst mit Baguette
-
-
-
-
-
-
-

Menü: Premium

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: 129,90 € 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