

Name: _____
Datum: _____
Raum: _____

PERSONEN: _____



Menü: Winter Classic

Empfang

- Heißer Hugo
 - Glühbier
 - Orangenpunsch
- _____
- _____
- _____

Suppe im Glas serviert

- Champignoncremesuppe mit Sahnehaube und 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: 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