

Name: _____

Datum: _____

Raum: _____

PERSONEN: _____



Menü: Winter Exclusive

Empfang

- Prosecco mit Ramazotti Rosato
- Glüh-Lillet Wild Berry
- rotfruchtiger Prosecco (alkoholfrei)

Fingerfood

- Klassischer Flammkuchen
- Italienischer Flammkuchen

Vorspeise im Glas serviert

- Kürbis – Kokoscremesuppe mit Chili und Ingwer mit Baguette

Vorspeisenbuffet

- Roastbeef mit Feldsalat, Granatapfel und Croutons
- Geräucherte Entenbrust
- Fischvariationen mit Dill-Senf-Sauce
- Tomatensalat mit Mozzarella-Kugeln und Kapernvinaigrette
- Dreierlei winterliche Salate
- Brotasuswahl, gesalzene Butter

Hauptgangbuffet

- Entenkeulen & Gänsebrust mit Preiselbeersauce
- Haugemachte Rouladen
- Lachsfilet auf cremigem Senfkohl
- Apfelrotkohl, Rosenkohl, Honig-Steckrüben
- Kartoffelklöße, Schupfnudeln und Salzkartoffeln
- Ofensüßkartoffel mit Kichererbsen und Tahin-Zitronensauce

Menü: Winter Exclusive

Dessert

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Heiße Zimt-Kirschen mit Vanilleeis
- Orangencreme

Mitternachtsbuffet

- Leberkäse & Nürnberger Würstchen
- Hartkäseauswahl mit Feigensenf
- Bauernbaguette

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

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

Preis: 159,70 € 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