

Getränkeangebot A

Sektempfang
dazu reichen wir Ihnen Häppchen

Weine des Hauses

Rotwein Merlot trocken,
Weißwein Riesling Trocken,
Grauburgunder trocken,
Roséwein Merlot

Cocktails

Aperol Spritz
Hugo
Lillet

Mineralwasser, Cola, Fanta,
Apfelsaft, Orangensaft

Bitburger vom Fass, Radler,
Weizenbier

Kaffee und Espresso an der Bar

Hochzeitsbuffet 1

Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,
Honigmelone mit Italienischen Landschinken,
Anti Pasti gebratenes, in Olivenöl eingelegtes Gemüse,
Tomate- Mozzarella mit Basilikum,
Meeresfrüchtesalat, Salatauswahl mit verschiedenen
Dressings, Gutes aus der Backstube mit verschiedenen
Brotsorten, Butter und Dips.

Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons
Sanft gegarte Hähnchenbrüste in Currysauce
Verschiedene Edelfische in Weißweinsauce
Feines Sahne-Kartoffelgratin
Reis, Rosmarinkartoffeln
Frisches Marktgemüse

Dessertbuffet

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet p. Pers. 86,00 €
+ Getränkepauschale p. Pers 24,00 €

Hochzeitsbuffet 2

Hochzeitsuppe

Gebeizter Lachs und geräucherter Lachs mit
Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich,
Honigmelone mit Parma Schinken,
Tomate- Mozzarella mit Basilikum,
Rosa gebratenes Roastbeef mit würziger Sauce,
Frischebuffet mit Rohkostsalaten und angemachten
Salaten und feine Dressings,
Verschiedene Brot und Baguette Sorten mit Butter und
verschiedenen Dips.

Kalbsrücken mit provenzalischer Sauce
Maishähnchenbrust mit Café de Paris Sauce
Lachs und Zanderfilet in Weißweinsauce
Feines Sahne-Kartoffel-Lauchgratin
Gemüsereis, Meersalzkartoffeln
Mediterranes Gemüse, Grüne Bohnen im Speckmantel

Dessertbuffet

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Erdbeercreme, Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet p. Pers. 96,00 €
+ Getränkepauschale p. Pers 24,00 €

Hochzeitsbuffet 3

Hochzeitsuppe

Marinierte Riesengarnelen
Serano und Parmaschinken mit verschiedenen Melonen
Fischmarinaden und Räucherfischauswahl,
Marinierte Strauchbohnen „Nizza“ mit Thunfisch
Gebratene Maishähnchenbrust mit Ananas
Marktbuffet mit Salaten der Saison
Brot, Baguette-, und Vollkornbrote zum Schneiden
Verschiedene Dips, Butter, Schmalz und Kräuterbutter
Käseauswahl mit Früchten dekoriert

„An der Station live tranchiert“

Argentinisches Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Jungschweinerücken mit Waldpilzen
Ganzer Lachs gedämpft mit Safransauce
Frische Gnocchi mit Tomaten-Zucchini Ragout
Beilagen Buffet mit großer Auswahl an Gemüsen,
Pasta, Kartoffelspeisen

Dessertbuffet

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet p. Pers. 116,00 €
+ Getränkepauschale p. Pers 24,00 €

Getränkeangebot B Pro Person 33,- €

Unbegrenzte Menge an folgenden Getränken:

Rotwein Merlot trocken, Weißwein Riesling Trocken, Grauburgunder trocken, Roséwein Merlot Rosé, Sekt und Prosecco Hausmarke, Aperol Spritz, Hugo*, Rhabarber-Holunder Spritz, Cranbeery Aperol, Ginger Spritz, Granatapfel Spritz, Blutorange Spritz*, Mojito Spritz*, * auch alkoholfrei, Bitburger vom Fass, Alkoholfreies Bier, Weissbier hell, alkoholfrei, Softdrinks: Coca Cola, light, Zero, Fanta, Sprite, Mineralwasser: mit und ohne Kohlensäure, Säfte Orange, Apfel, Rhabarber, Kirsch, Johannisbeere, Kaffee, Espresso, Tee

Getränkeangebot C Pro Person 39,- €

Unbegrenzte Menge an folgenden Getränken:

Aus der Getränkepauschale B plus Longdrinks:

"Martini Royal, Martini Tonic, Gin Tonic, Gin Wild Beery (Finsbury Gin), London Buck, Gin Fizz, Whiskey Cola, Whiskey Ginger (Jim Beam), Mojito Longdrink (Havana Club), Rum Cola (Havana Club und Bacardi), Cuba Libre (Havana Club, Cola, Lime Juice), Moscow Mule (Hauswodka z. B. Wodka Gorbatschow), Wodka Effect, Wodka Lemon, Wodka Tonic, Wodka Ginger Ale, Wodka Wild Berry, Wodka Soda (Hauswodka z. B. Wodka Gorbatschow)
Wodka Maracuja, Wodka Cranberry, Wodka Kirsch, Wodka Rhabarbar, Wodka O, Wodka A (Hauswodka z. B. Wodka Gorbatschow).
Weitere alkoholische Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
Die Spirituosen können auch als Shots ausgeschenkt werden.

Getränkeangebot D Pro Person 42,- €

Unbegrenzte Menge an folgenden Getränken:

Aus der Getränkepauschale C plus Schnäpse:

Jägermeister, Tequilla Sierra, Sambucca, Uzo, Vodka,
Smirnoff, Vodka Absolut, Ramazotti, Averna, Baileys, Obst
Schnaps, Haselnuss, Marillen, Birnen, Berliner Luft,
Martini, Aperol, Finsbury Gin, Jim Bean, Havana Club,
Bacardi.

Weitere alkoholische Getränke werden nach Verbrauch
berechnet

Hinweis: Getränkepauschalen pro Person sind NUR für gesamte Gesellschaften buchbar!

Die Getränkepauschalen können NICHT individuell zusammengestellt werden. Falls bestimmte Getränke aus der Pauschale herausgenommen werden sollen, ändert sich der Preis der Pauschale p. P. nicht.

Bei Schwangeren berechnen wir für den Verzehr der antialkoholischen Getränke aus der Getränkepauschale A inkl. alkoholfreien Spritz Drinks PLUS Helles alkoholfrei, Weißbier alkoholfrei, Kaffee und Espresso p. Person 18,- €. Die Getränkepauschale A beinhaltet außerdem ""Hugo"" und ""Ein Haus im Grünen"" in der alkoholfreien Variante.

Bei Kindern im Alter von 0-4 Jahren berechnen wir keine Kosten für Speisen und Getränke. Von 4 bis einschließlich 14 Jahre berechnen wir für den Verzehr von Speisen und der antialkoholischen Getränke (alkoholfreien Spritz Drinks, Cola, Cola light, Fanta, Sprite, verschiedene Säfte und Saftschorlen, Wasser und Tee) aus der Getränkepauschale A und Speisen pro Person 25,- €.

Die Getränkepauschalen sind zeitlich begrenzt und gelten freitags und samstags max. 8 Stunden und bis max. 3 Uhr morgens. An allen anderen Tagen nur 8 Stunden. Für jede weitere Bestellung nach 8 Stunden werden die Getränke einzeln abgerechnet. Als Grundlage der Abrechnung dient

Ihre Gästeliste, welche Sie uns eine Woche vor der Veranstaltung bitte zusenden.

Abgerechnet wird nach der tatsächlichen Personenanzahl, jedoch ist der Getränkemindestumsatz vom Veranstalter zu gewährleisten. Eine Getränkekarte mit den Getränken, die in der Getränkepauschale enthalten sind, wird für jeden Gast sichtbar neben der Bar angebracht. Diese ist selbstverständlich ohne Preise.

Sonstiges Kosten

Raummiete Saal	12 Std. / inkl. Reinigung	500,-Euro
Raummiete Restaurant und Foyer	12 Std. / inkl. Reinigung	1500,-Euro
Verlängerung nach 3 Uhr pro Stunde		250,-Euro
Verlängerungen pro Stunde / pro Person		
Getränkeangebot A		1,50 Euro
Getränkeangebot B		2,00 Euro
Getränkeangebot C		3,00 Euro
Getränkeangebot D		3,50 Euro
Raumdekoration		nach Absprache
Blumen		nach Absprache
Hussen (Nutzung und Reinigung) pro Husse		2,50 Euro
Speisekarten		nach Absprache
Freie Trauung		nach Absprache
Frühstücksbuffet		18,50 Euro