

BREMER GASTRONOMIE *süden*

FEIERN

SIE MIT UNS!

WILLKOMMEN IM BREMER SÜDEN

Guten Tag,

und vielen Dank über Ihr Interesse an unserem Hause!

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen einen Eindruck von unserer Leistung, die wir Ihnen gerne anbieten möchten.

Sehen Sie unsere Vorschläge als Anregungen und als Werke die aus vergangenen Erfahrungen entstanden sind.

Wir sind immer bereit neue Wege einzuschlagen, wenn diese in Ihrem Interesse und die Ihrer Gäste sind.

Willkommen im Bremer Süden

Simon Kranz

Die Räume

Im Cafe – Restaurant

**von 30 -50 Personen
mit Tanzfläche
oder
bis 80 Personen
ohne Tanzfläche
oder
für 100 Personen
für einen Steh-Empfang**

Das doppelte Restaurant und das Podest *

**Von 50 bis 150 Personen
mit Tanzfläche
oder
170 Personen
ohne Tanzfläche**

*Aus organisatorischen Gründen stehen diese Räumlichkeiten (ab 50 Per.) erst ab 19 : 30 zur Verfügung

Die Sonnen Terrasse

**bietet Ihnen an sonnigen Tagen für ein schönes Eis,
einen guten Cappuccino mit einem Stück
hausgemachten Kuchen oder ein frisches
kühles Bier einen Platz in der Sonne.**

Fragen die sie sich stellen

Kleine Hilfestellung zu Erfolgreichen Gelingen Ihrer Veranstaltung

Die Tischform :

Die gebräuchlichsten Tischformen sind 10er, 12er, und 14er Tische. Sie werden immer öfter verwendet! Der Wunsch nach der aufgelockerten Form der Tische ist sehr verständlich, weil hier die besten Kommunikationsmöglichkeiten am Tisch gegeben sind. Der Gast ist nicht auf den linken und rechten Nachbarn angewiesen! Insbesondere bei Veranstaltungen, bei denen auch getanzt werden soll, und bei kalten oder warmen Büffets, ist die aufgelockerte Tischform unbedingt zu empfehlen. Sie ist nicht nur sehr kommunikationsfreudig, sondern macht Ihre Gäste auch flexibel.

Die Sitzordnung :

Kein Mensch möchte in der heutigen Zeit an eine bestimmte Stelle gestellt oder platziert werden, er möchte sich in einem gewissen Rahmen selber entscheiden.

Daraus ist eine angenehme Tischkarte entstanden, die nur eine bestimmte Gruppe zusammenführt. Eine Karte auf dem Tisch mit in die Tischdekoration integriert, wo z.B. „für meine lieben Nachbarn“ oder „für meine Kollegen“ draufsteht! So ist gegeben, das jeder Ihrer Gäste entscheiden kann neben wem er den Platz einnehmen möchte.

Sollten Sie dennoch Wert auf eine festgelegte Sitzordnung legen, ist eine genaue Abstimmung über Tischordnung erforderlich. Wenn die Platzierung der Stühle nicht mit ihrer Sitzordnung übereinstimmt, kann dies zu Problemen führen. Grundsätzlich möchten wir sie bitten, Ihre Tischkärtchen mit dem dazugehörigen Tischplan zwei Tage vor Ihrer Veranstaltung bei uns abzugeben.

Es empfiehlt sich eine vertraute Person aus der Familie, um das Einsetzen der Tischkärtchen zu bitten.

Die Tischdekoration :

Die Tischdekoration gehört selbstverständlich zu unseren Aufgaben, die wir auch mit Freude ausführen!

Gerne können Sie auch selbst oder durch ein von Ihnen beauftragtes Unternehmen die Tischdekoration durchführen lassen.

Musik und Tanz :

Wir kennen viele Musik- und Moderationsunterhalter und sind gerne bereit Ihnen Adressen zu nennen. Kennen Sie Musiker die Ihnen gut gefallen – stimmen sie es bitte mit uns ab! Unabhängig, ob Sie oder wir uns um den Künstler kümmern, die Gagenvereinbarung und die Art, der von Ihnen gewünschten Musik sollten Sie selbst ansprechen.

Fragen die sie sich stellen

Kleine Hilfestellung zu Erfolgreichen Gelingen Ihrer Veranstaltung

Die Getränke :

Eine festliche Veranstaltung beginnt meistens mit dem Aperitif, der den eintreffenden Gästen angeboten wird, um sie erst einmal „Willkommen“ zu heißen.

Die Getränke zum Essen können, je nach Anlass und Menü, ausgewählt werden oder aber aus Weinen bestehen. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle noch keine Empfehlung geben, weil die Auswahl des Weines von den Speisen und von den Gästen abhängig gemacht werden sollten.

Nach dem Essen empfehlen wir Kaffee oder einen Digestif wie z.B. Grappa, Ramazotti, Likör oder einen schönen Obstler

Das Menü :

Bei der Auswahl Ihres Menüs oder Büffets beraten wir Sie gerne. Einige Vorschläge können Sie bereits aus den beiliegenden Menü-Angeboten entnehmen. Diese sind Vorschläge, die jederzeit verändert werden können. Die Frage nach dem, was sinnvoll ist, ein Menü oder ein Büffet, hängt von der Art der Veranstaltung ab. Sicher ist, dass das servierte Menü die wesentlich festlichere Art ist, ein gesellschaftliches Essen durchzuführen. Bedenken Sie bitte: Es kann nur ein gemeinsames Menü geben, Nicht alle Menschen essen gerne Fisch, Wild oder Lamm als Hauptgang!

Das Büffet :

Zu einem Büffet gehört nicht nur wegen der optischen Wirkung und der Vielfalt einen bestimmte Menge. Dies setzt eine entsprechende Personenzahl voraus. Aus dem Grund sind Büffets nur dann wirkungsvoll, wenn sie für mindestens für 35 Personen ausgelegt sind.

Durch die Vielfalt die im kalten sowie im warmen Speisenbereich umgesetzt werden kann, erfreut sich das Büffet steigender Beliebtheit.

Jeder Ihrer Gäste ist in der Lage für sich selbst zu entscheiden. Was und wie viel er essen möchte! Manche mögen es eben nur heiß – und einige Gäste freuen sich über eine große Auswahl an kalten Speisen!

Kombination aus Menü und Büffet :

Schön ist eine Kombination aus einer servierten Vorspeise, in Form einer Suppe oder z.B. einem Geflügel-Cocktail und im Anschluss ein Büffet. Es besteht dann noch einmal die Möglichkeit Ihre Gäste gemeinsam zu Begrüßen um dann das Büffet mit „Pauken“ und „Trompeten“ zu eröffnen.

Fragen die sie sich stellen

Kleine Hilfestellung zum erfolgreichen Gelingen Ihrer Veranstaltung

Torte :

Eine Hochzeitstorte ist ein schöner Event auf einer Hochzeitsfeier! Aber bedenken Sie, ob sie auch lecker sein soll oder nur schön aussehen soll. Wir helfen Ihnen gerne an Ihrer Hochzeit beim servieren Ihrer Hochzeitstorte. Was heißen soll, es funktioniert nur dann, wenn Sie selber mit „ Hand anlegen“!

Die Vorbereitung dieses Events wird mit 1,50 Euro pro Person berechnet.

Nach Mitternacht :

Von einem großen Büffet nach Mitternacht ist abzuraten, denn es hat den Nachteil, dass ein Fest auseinander gerissen wird und anschließend wieder sehr schwer in „Gang“ kommt.

Eine Suppe und etwas Käse ist passend, um den „kleinen Hunger“ zu stillen und hat den Vorteil, das die Musik weiterspielen und somit natürlich auch weiter gefeiert werden kann!

Vom Brautschuh stehlen :

Für die Stimmung bei Fest sorgt häufig auch der Traditionelle Brauch, der Braut heimlich einen Schuh auszuziehen. Sobald sie den Verlust bemerkt, muss sie natürlich heftig protestieren! Daraufhin werden ihr plumpe Holz- oder Wanderschuhe als Ersatz angeboten. Nur gegen Zahlung von „Lösegeld“ bekommt sie Ihren zierlichen Brautschuh wieder zurück. Eine andere verbreitete Sitte ist das Brautschuhversteigern. Dabei wird der möglichst unbemerkt entwendete Schuh auf einem Tablett präsentiert. Ein Gast übernimmt die Rolle des Auktionators und animiert die Anwesenden, den Schuh zu ersteigern. Jeder gibt soviel er möchte – eine, drei oder auch fünf Euro. Gesteigert wird solange, bis der Brautschuh mit Münzen gefüllt ist. Den Erlös der Auktion bekommt das Brautpaar. Um ihre Sparsamkeit zu beweisen, legten die Jungen Frauen früher Pfennig für Pfennig für Ihre Brautschuhe beiseite. Noch heute sammeln Mädchen Pfennige(Cent), aber wohl mehr aus Spaß! Ratsam ist auf jeden Fall, am Hochzeitstag ein kleines Geldstück in den Brautschuh zu stecken. Dann wird es in der Ehe niemals an Geld fehlen.

Fragen die Sie sich stellen

Kleine Hilfestellung zum erfolgreichen Gelingen Ihrer Veranstaltung!

Brautentführung :

Den Auszug aus dem Elternhaus und den Übergang in den neuen Lebensabschnitt symbolisierte ursprünglich auch der Brauch, die Braut während der Hochzeitsfeier zu rauben. Heute ist das Brautstehlen allenfalls ein beliebter Spaß, der jedoch zeitlich begrenzt sein sollte (die Abwesenheit der Hauptperson kann sich nachteilig auf die Feststimmung auswirken). In einem günstigen Augenblick entführen Freunde des Paares die Braut und ziehen mit ihr in ein anderes Gasthaus. Der Bräutigam macht sich auf die Suche nach seiner Braut. Die er dann durch Zahlen der Zeche freikaufen muss.

Besondere Hochzeitstage :

Trauung	grüne Hochzeit
Nach 1 Jahr	baumwollene Hochzeit
Nach 3 Jahren	lederne Hochzeit
Nach 5 Jahren	Rosen- oder Ochsenhochzeit
Nach 6 ½ Jahren	zinnerne Hochzeit
Nach 7 Jahren	kupferne Hochzeit
Nach 8 Jahren	blecherne Hochzeit
Nach 10 Jahren	hölzerne Hochzeit
Nach 12 Jahren	Nickelhochzeit
Nach 12 ½ Jahren	Petersilienhochzeit
Nach 15 Jahren	Kristallhochzeit
Nach 20 Jahren	Porzellanhochzeit
Nach 25 Jahren	Silberne Hochzeit
Nach 30 Jahren	Perlenhochzeit
Nach 35 Jahren	Leinenhochzeit
Nach 37 ½ Jahren	Aluminiumhochzeit
Nach 40 Jahren	Rubinhochzeit
Nach 50 Jahren	Goldene Hochzeit
Nach 55 Jahren	Juwelen Hochzeit
Nach 60 Jahren	diamanten Hochzeit
Nach 65 Jahren	eiserne Hochzeit
Nach 67 ½ Jahren	steinerne Hochzeit
Nach 70 Jahren	Gnadenhochzeit
Nach 75 Jahren	Kronjuwelnhochzeit

All Inclusive “Am Tage eingeladen 1“

KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER
Ab 10 Personen

Zum Empfang

**Wir empfangen Sie und Ihre Gäste
mit einem Glas Sekt – gerne auch mit Orangensaft!**

Menü

**Hühnersuppe mit Einlage
dazu frisches Baguette**

~

**Verschiedene Bratenspezialitäten
Saftiger Schweinekrustenbraten,
zarter Rinderschmorbraten und
Hähnchenbrust im Speckmantel**

**Blumenkohl
und Broccoli**

**Kroketten & Salzkartoffeln,
sowie eine Bratenrahmsauce
und Estragonsauce**

~

**Vanilleeiskrem mit frischen Früchten,
dazu heißen Kirschen**

Zum Nachmittag

**Zwei verschieden Kuchen
Butterkuchen und Apfelstreuselkuchen
mit Schlagsahne**

All Inclusive “Am Tage eingeladen 1“

KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER

Ab 10 Personen

Während der Feier „All Inclusive“ –Getränke

**Weißwein, Rotwein, Weißherbst,
Sekt,
Bier vom Fass, Weißbier, alkoholfreies Bier,
Mineralwasser, Cola, Fanta, Zitronensprudel,
Apfel- und Orangensaft, Kaffee, Tee, Schokolade,
Espresso**

**Der „All Inclusive“ –Preis bezieht sich
auf folgendes Arrangement :**

**Eingedeckte Tische, einschließlich Blumen und Kerzen.
Menüröllchen, aufgeführte Speisen und Getränke.**

10 bis 30 Personen pro angemeldeter Person 46,50 Euro

Ab 31 Personen pro angemeldeter Person 44,50 Euro

**Um jedem Gastgeber gerecht zu werden,
bezieht sich die Veranstaltungsdauer auf die Zeit**

z.B. von 11:00 bis 17:00 Uhr

**Danach erfolgt die Berechnung nach Verzehr und
zusätzlich
berechnen wir für jede weitere Stunde 29,- Euro**

All Inclusive “Am Tage eingeladen 2“

KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER
Ab 10 Personen

Zum Empfang

**Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem
Prosecco mit frischer Minze – oder Orangensaft**

Menü

Vorspeisenvariation

**Honigmelonenschiffchen mit Seranoschinken,
Knuspriges Bruschetta, Spanische gebratene Chorizo,
dazu Blattsalate mit Kirschtomaten, Pinienkerne und
einer nußigen Vinagrette**

~

**Saftige Schweinefiletmedaillons in einer
Grand Pardano-Eihülle gebraten,
Zarte Hähnchenbrust in Rosmarin gebraten,
Rotbarschfilet mit einer Kartoffel-Zitronenkruste**

**Karamellierte Möhren
und Broccolimandelröschen**

**Pfannenkartoffeln, Kroketten
sowie Pfeffer-Feigenrahmsauce
und eine Estragonrahmsauce**

~

**Vanilleeiskrem auf einem Crepesnest,
dazu warme Mangosauce**

Zum Nachmittag

**Zwei verschieden Kuchen
Stachelbeerkuchen mit Baiser und Apfelstreuselkuchen
mit Schlagsahne**

All Inclusive “Am Tage eingeladen 2“

KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER

Ab 10 Personen

Während der Feier „All Inclusive“ –Getränke

**Weißwein, Rotwein, Weißherbst,
Sekt,
Bier vom Fass, Weißbier, alkoholfreies Bier,
Mineralwasser, Cola, Fanta, Zitronensprudel,
Apfel- und Orangensaft, Kaffee, Tee, Schokolade,
Espresso**

**Der „All Inclusive“ –Preis bezieht sich
auf folgendes Arrangement :**

**Eingedeckte Tische, einschließlich Blumen und Kerzen.
Menüröllchen, aufgeführte Speisen und Getränke.**

10 bis 30 Personen pro angemeldeter Person 54,50 Euro

Ab 31 Personen pro angemeldeter Person 52,50 Euro

**Um jeden Gastgeber gerecht zu werden,
bezieht sich die Veranstaltungsdauer auf die Zeit**

z.B. von 11:00 bis 17:00 Uhr

**Danach erfolgt die Berechnung nach Verzehr und
zusätzlich
berechnen wir für jede weitere Stunde 29,- Euro**

Menü „Bremer Süden“

Ab 10 Personen

Zum Empfang

**Wir empfangen Sie und Ihre Gäste
mit einem Glas Sekt – gerne auch mit Orangensaft!**

Menü

**Cremiges Kartoffelsüppchen
mit Speckpflaumen**

~

**Verschiedene Bratenspezialitäten
Saftiger Schweinekrustenbraten, zarter
Rinderschmorbraten und Hähnchenbrust in
Rosmarin gebraten**

**Broccolimandelröschen
und Blumenkohl**

**Kroketten & Salzkartoffeln,
sowie eine Bratenrahmsauce**

~

**Cremiges Vanille-Eis
mit heißen Kirschen & Schlagsahne**

**Für 10- 20 Personen 28,50 Euro
Ab 21 Personen 26,50 Euro**

Menü „Pazifik“

Ab 10 Personen

Zum Empfang

**Wir empfangen Sie und Ihre Gäste
mit einem Glas Sekt – gerne auch mit Orangensaft!**

Menü

**Lachscremesuppe
mit frischem Basilikum
dazu Baguette**

~

**Dreierlei Fischplatte
mit
Zanderfilet
Rotbarschfilet in einer Kräuterkruste
Wildlachs mit Senfkruste**

**Gurkensalat und
Tomatensalat**

**Reis und Röstitaler
sowie Dillsensauce
und einer Rieslingsauce**

~

**Limettenmousse mit
exotischen Früchten**

**Für 10- 20 Personen 30,50 Euro
Ab 21 Personen 28,50 Euro**

Zum Empfang

Ein Glas Prosecco oder
Bardinet-Bitter mit Orange

Menü

Hühnersuppe mit Einlage
dazu Baguette

Exklusiv gemischte Bratenplatte
Kräuterspießbraten ,
Hähnchenbrust in Rosmarin gebraten
und zarter Schmorbraten vom Rind

Bohnen mit Würfel vom Speck
und geschmorte Champignons

Kroketten & Salzkartoffeln,
sowie eine dunkle Estragonrahmsauce
und Sauce Bernaise

Mandel-Panna-Cotta mit
heißen Himbeeren

Für 10- 20 Personen 29,50 Euro
Ab 21 Personen 27,50 Euro

Menü „Feinschmecker“

ab 10 Personen

Zum Empfang

**Ein Glas Prosecco oder
Bardinet-Bitter mit Orange**

Menü

**Feine Waldpilzcremesuppe mit Kresseschaum
dazu frisches Baguette**

~

**Saftige Schweinefiletmedaillons in einer
Grand Pardano-Eihülle gebraten,
Zarte Hähnchenbrust mit hausgemachten
Pesto napiert,
Rinderrouladen mit traditioneller Füllung**

**Broccolimandelröschen
und Rotkohl**

**Salzkartoffeln, Kroketten
sowie eine Bratenrahmsauce und
eine Estragonsauce**

~

**Vanilleeiskrem mit exotischem Obst,
dazu warme Orangensauce**

**Für 10- 20 Personen 33,50 Euro
Ab 21 Personen 31,50 Euro**

Menü „HERZHAFTLECKER“

Ab 10 Personen

Zum Empfang

**Wir empfangen Sie und Ihre Gäste
mit einem Aperol Spritz – gerne auch mit Orangensaft!**

Menü

**Cremige Kartoffelsuppe mit
Stücke vom krossen Speck,
dazu Baguette**

~

**Gebratenes Schweinefilet im rauchigen Speckmantel
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Grana Pardano
Gebratenes Rotbarschfilet mit einer
Tomatenzwiebeldecke**

**Blattsalate und
karamellierte Möhren**

**Kroketten & Salzkartoffeln,
sowie eine Pfeffer-Feigenrahmsauce
und eine Safran-Hollandaise**

~

**Cremiges Vanille-Eis
mit heißen Kirschen & Schlagsahne**

**Für 10- 20 Personen 33,50 Euro
Ab 21 Personen 31,50 Euro**

Fleischlos aber nicht reizlos

BÜFFET ab 35 Personen

Kartoffelsuppe

~

Knuspriges Bruschetta

Bruschetta Duo, mit Zucchini- und Gurkenwürfeln,

Kleine Frühlingröllchen mit Orientdip

Mediterrane Cocktailtomaten gefüllt mit cremigem Frischkäse

Falafelbällchen mit Knoblauchschand

~

**Grüner Spargelsalat mit Mozzarella,
Kirschtomaten und Pinienkerne**

~

Kartoffelsalat mit Champions

~

**Bohnen-Lauchsalat mit cremigem Fetakäse und Kräutercroutons
mit einer Honig-Thymianvinaigrette**

~

Paprika vom Blech mit Olivenöl

~

Käseauswahl aus Weich-, Hart- und Blauschimmelkäse

~

Kräftige Brotsorten

~

Basilikumbutter und Sour-Crème

~

Salat mit frischen Früchten

~

Karibisches Mango-Mousse

Für 35 bis 45 Personen 36,50 Euro

46 bis 60 Personen 34,50 Euro

ab 61 Personen 32,50 Euro

Wirtshaus

BÜFFET ab 35 Personen

Hühnersuppe

~

Rustikale Aufschnittauswahl
mit Serranoschinken, Zwiebelmett
und Brie

~

Räucherfischvariation

~

Kleine Schnitzel,
Frikadellen und Hähnchenwings

~

Käsespieße mit Trauben

~

Schinkenmett mit Zwiebeln und groben Pfeffer

~

Gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel

~

Grüner Spargelsalat mit Mozzarella,
Kirschtomaten und Pinienkerne

~

Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Paprikastreifen

~

Saftiger Schweinekrustenbraten
und zarter Rinderschmorbraten

~

Kartoffelgratin
Kroketten, Gemüseauswahl
mit Sauce Hollandaise

~

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Sour-Creme

~

Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstsalat
Schokoladencreme-Creme

Für 35 bis 45 Personen 34,50 Euro

46 bis 60 Personen 32,50 Euro

ab 61 Personen 30,50 Euro

Larissa M.

Buffet ab 35 Personen

Cremige Kartoffelsuppe mit Stücke vom krossen Speck

Knuspriges Bruschetta

**Kleine Garnelenspieße,
Backpflaumen im Speckmantel**

Räucherfischvariation

Gedünsteter Lachs mit Preiselbeersahne

**Spaghetti Aiolisalat mit getrockneten
Tomaten**

**Gemüseterrine mit Chorizostücken,
verfeinert mit Thymian und Ingwer**

Honigmelone mit Serranoschinken

**Tomate und Mozzarella, napiert
mit hausgemachtem Pesto**

~

**Gebratenes Schweinefilet im rauchigen Speckmantel
auf einer milden Feigen-Pfefferrahmsauce**

**Hähnchenbrust in Rosmarin gebraten
auf einer Estragonrahmsauce**

**Gebratenes Rotbarschfilet im Sesammantel auf einer
Thymiansauce mit Ingwer verfeinert**

**Kräutergnocchis, Salzkartoffeln
und duftender Basmatireis**

**karamellierte Möhren und
Broccolimandelröschen**

~

**Minzcreme
Schokoladencreme
Obstsalat und Vanillesauce**

**Für 35 bis 45 Personen 40,50 Euro
46 bis 60 Personen 38,50 Euro
ab 61 Personen 36,50 Euro**

All Inclusive “Bremer Süden“

**KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER
Ab 35 Personen**

Zum Empfang

**Wir empfangen Sie und Ihre Gäste
mit einem Glas Prosecco – gerne auch mit Orangensaft!**

Menü

**Cremiges Kartoffelsüppchen
mit Speckpflaumen**

~

**Verschiedene Bratenspezialitäten
Saftiger Schweinekrustenbraten, zarter
Rinderschmorbraten und Hähnchenbrust in
Rosmarin gebraten**

**Broccolimandelröschen
und Blumenkohl**

**Kroketten & Salzkartoffeln,
sowie eine Bratenrahmsauce**

~

**Cremiges Vanille-Eis
mit heißen Kirschen & Schlagsahne**

All Inclusive “Bremer Süden“

**KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER
Ab 35 Personen**

**Während der Speisen servieren wir
einen leichten Weiß- und Rotwein,
Mineralwasser und „All Inclusive“ –Getränke**

**Nach dem Essen
Kaffee, Aquavit, Fernet, Weinbrand**

**Während der Feier
„All Inclusive“ –Getränke**

**Weißwein, Rotwein, Weißherbst, Sekt, Bier vom Fass,
Weißbier,
alkoholfreies Bier, Mineralwasser, Cola, Fanta,
Zitronensprudel,
Apfel- und Orangensaft.
Korn, Sauren, Roten, Aquavit, Sambuca, Fernet
Wodka, weißer Rum und Weinbrand**

**Der „All Inclusive“ –Preis bezieht sich
auf folgendes Arrangement :**

**Eingedeckte Tische, einschließlich Blumen und Kerzen.
Menüröllchen, evtl. anfallende Gemagebühren und
aufgeführte Speisen und Getränke.**

**35 bis 45 Personen pro angemeldeter Person 48,50 Euro
Ab 46 Personen pro angemeldeter Person 46,50 Euro**

**Um jedem Gastgeber gerecht zu werden,
bezieht sich die Veranstaltungsdauer auf die Zeit**

z.B. von 19:00 bis 2:00 Uhr

**Danach erfolgt die Berechnung nach Verzehr und
zusätzlich
berechnen wir für jede weitere Stunde 49,- Euro**

All Inclusive “Hochzeitsabend“

**KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER
Ab 35 Personen**

Zum Empfang

**Prosecco mit Holunderblütensirup oder wahlweise
Bardinet-Bitter mit Orangensaft**

Menü

Vorspeisenvariation

**Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken
Knuspriges Bruschetta, Spanische gebratene Chorizo,
Cocktailtomaten gefüllt mit cremigem Frischkäse
dazu Blattsalate mit Kirschtomaten, Pinienkerne,
Baguette und hausgemachtem Pesto**

~

**Saftige Schweinefiletmedaillons in einer
Grand Pardano-Eihülle gebraten,
Zarte Hähnchenbrust in Rosmarin gebraten,
Gebratenes Knurrhahnfilet verfeinert mit mediterranen
Kräutern und Oliven**

**Karamellierte Möhren
und Avocado-Tomatensalat**

**Pfannenkartoffeln, Kroketten
sowie Pfeffer-Feigenrahmsauce
und eine Estragonrahmsauce**

~

**Vanilleeiskrem auf einem Crepesnest,
dazu warme Mangosauce**

All Inclusive “Hochzeitsabend“

**KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER
Ab 35 Personen**

**Während der Speisen servieren wir
einen leichten Weiß- und Rotwein,
Premium Mineralwasser und „All Inclusive“ –Getränke**

**Nach dem Essen
Kaffee, Espresso**

**Während der Feier
„All Inclusive“ –Getränke**

**Weißwein, Rotwein, Weißherbst, Prosecco
, Bier vom Fass, Weißbier, alkoholfreies Bier,
Mineralwasser, Cola, Fanta, Zitronensprudel, Apfel- und
Orangensaft, Aquavit, Sambuca, Fernet, Ramazotti,
Ballentines, weißer Rum, Wodka, Weinbrand, Korn,
Saurer, Roter**

**Der „All Inclusive“ –Preis bezieht sich
auf folgendes Arrangement :**

**Eingedeckte Tische, einschließlich Blumen und Kerzen.
Menüröllchen, evtl. anfallende Gema-Gebühren und
aufgeführte Speisen und Getränke.**

**35 bis 45 Personen pro angemeldeter Person 54,50 Euro
Ab 46 Personen pro angemeldeter Person 52,50 Euro**

**Um jedem Gastgeber gerecht zu werden,
bezieht sich die Veranstaltungsdauer auf die Zeit**

z.B. von 19:00 bis 2:00 Uhr

**Danach erfolgt die Berechnung nach Verzehr und
zusätzlich
berechnen wir für jede weitere Stunde 49,- Euro**

All Inclusive “Party”

KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE PARTY
Ab 40 Personen

Büffet

Hühnersuppe mit Einlage

~

Gemüsesalat mit Schafskäse

~

Spaghetti-Aioli-Salat

~

**Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem
Pesto napiert**

~

Pikante Satespieße mit einem Erdnussdip

~

**Salat „Caprese“
mit Mozzarella, Kischtomaten und Tortellini**

~

Pochierter Lachs mit zweierlei Saucen

~

Frikadellen und Hähnchenschenkel

~

Saftiger Schweinekrustenbraten

~

**Hähnchenbrust mit Pesto napiert
auf einer Estragonrahmsauce**

~

**Kartoffelgratin sowie Kroketten,
Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise**

~

**Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladencreme
Salat mit frischen Früchten**

**Gerne stellen wir nach Mitternacht
Brie, Trauben und Baguette bereit
Pro Person 3,50 Euro**

All Inclusive „Party“

**Komplett – Arrangement für Ihre Party
Ab 40 Personen**

**Zum Empfang
Sekt und Orangensaft**

**Während der Speisen servieren Wir
einen leichten Weiß- und Rotwein,
Mineralwasser und „All Inclusive“ –Getränke**

**Nach dem Essen
Kaffee, Aquavit, Fernet, Weinbrand**

**Während der Party
„All Inclusive“ –Getränke**

**Bier vom Fass, Alsterwasser, alkoholfreies Bier, Coca-
Cola, Fanta, Mineralwasser, Apfelsaft, Orangensaft, Wein
(rot, weiß, rose),
Saurer, Roter, Weizenkorn, Weinbrand, Wodka, weißer
Rum, Aquavit, Sambuca**

**Der „All Inclusive“ –Preis bezieht
sich
auf folgendes Arrangement :**

**Eingedeckte Tische, einschließlich Blumen und Kerzen.
Menüröllchen, evtl. anfallende Gema-Gebühren und
aufgeführte Speisen und Getränke.**

**40 bis 45 Personen pro angemeldeter Person 59,50 Euro
46 bis 60 Personen pro angemeldeter Person 57,50 Euro
Ab 61 Personen pro angemeldeter Person 55,50 Euro**

**Um jedem Gastgeber gerecht zu werden,
bezieht sich die Veranstaltungsdauer auf die Zeit**

z.B. von 19:00 bis 2:00 Uhr

**Danach erfolgt die Berechnung nach Verzehr und
zusätzlich
berechnen wir für jede weitere Stunde 49,- Euro**

All Inclusive “Ambiente“

KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER

Büffet

Knuspriges Bruschetta

**Pikante Satespieße mit einem Erdnussdip
Backpflaumen im Speckmantel**

Gedünsteter Lachs mit Preiselbeersahne

**Spaghetti-Aiolisalat mit getrockneten
Tomaten**

**Gemüseterrine verfeinert mit Knoblauch und mediterranen
Kräutern**

Honigmelone mit Serranoschinken

**Tomate und Mozzarella, napiert
mit hausgemachtem Pesto**

~

**Gebratenes Schweinefilet im rauchigen Speckmantel
auf einer milden Feigen-Pfefferrahmsauce**

**Hähnchenbrust in Rosmarin gebraten
auf einer Estragonsauce**

**Gebratenes Rotbarschfilet mit einer Tomatenzwiebeldecke auf einer
Chili-Basilikumsauce**

**Kräutergnocchis, Salzkartoffeln
und duftender Basmatireis**

**karamellierte Möhren und
Broccolimandelröschen**

~

**Creme Brûlée
Schokoladencreme
Obstsalat und Vanillesauce**

All Inclusive „Ambiente“

**Komplett – Arrangement für Ihre Party
Ab 40 Personen**

**Zum Empfang
Aperol Spritz oder wahlweise Bardinet-Bitter mit
Orangensaft**

**Während der Speisen servieren wir
einen leichten Weiß- und Rotwein,
Mineralwasser und „All Inclusive“ –Getränke**

**Nach dem Essen
Kaffee, Espresso**

**Während der Feier
„All Inclusive“ –Getränke**

**Weißwein, Rotwein, Weißherbst, Sekt, Bier vom Fass,
Weißbier,
alkoholfreies Bier, Mineralwasser, Cola, Fanta,
Zitronensprudel,
Apfel- und Orangensaft.
Korn, Sauren, Roten, Aquavit, Sambuca, Fernet
Wodka, weißer Rum und Weinbrand**

**Der „All Inclusive“ –Preis bezieht sich
auf folgendes Arrangement :**

**Eingedeckte Tische, einschließlich Blumen und Kerzen.
Menüröllchen, evtl. anfallende Gema-Gebühren und
aufgeführte Speisen und Getränke.**

**40 bis 45 Personen pro angemeldeter Person 63,50 Euro
46 bis 60 Personen pro angemeldeter Person 61,50 Euro
Ab 61 Personen pro angemeldeter Person 59,50 Euro**

**Um jedem Gastgeber gerecht zu werden,
bezieht sich die Veranstaltungsdauer auf die Zeit**

z.B. von 19:00 bis 2:00 Uhr

**Danach erfolgt die Berechnung nach Verzehr und
zusätzlich
berechnen wir für jede weitere Stunde 49,- Euro**

All Inclusive “Patrick“

KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER

Büffet

Baguette mit Avocado-Chili-Schmand

Bruschetta Duo, mit Zucchini- und Gurkenwürfeln

Crepesröllchen gefüllt mit Serranoschinken, Rucola und Basilikumcreme

Mediterrane Cocktailtomaten gefüllt mit cremigem Frischkäse

Falafelbällchen mit Knoblauchschmand

Pikante Satespieße mit einem Erdnussdip

Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Gedünsteter Lachs mit Preiselbeersahne

Bohnen-Lauchsalat mit cremigem Fetakäse und Kräutercroutons mit einer Honig-Thymianvinaigrette

Avocado-Tomatensalat

**Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
auf einer Waldpilzrahmsauce**

~

**Gebackene Knusperente auf einer
Calvados-Pfefferrahmsauce**

~

**Gebratenes Knurrhahnfilet verfeinert mit mediterranen
Kräutern und Oliven auf einer
würzigen Chili-Basilikumsauce**

~

Kartoffelgratin, Pfannenkartoffeln, Walnussrisotto

Salat mit frischen Früchten

Mangomousse

Creme Brûlée

**Gerne stellen wir nach Mitternacht
Chili con carne und Brot bereit
pro Person 3,50 Euro**

All Inclusive „Patrick“

**Komplett – Arrangement für Ihre Party
Ab 40 Personen**

Zum Empfang

Hugo oder wahlweise Bardinet-Bitter mit Orangensaft

**Während der Speisen servieren wir
einen leichten Weiß- und Rotwein,
Premium Mineralwasser und „All Inclusive“ –Getränke**

Nach dem Essen

**Kaffee, Espresso, Grappa, Williamsbirne
Jubiläums Aquavit, Ramazotti**

Während der Feier

„All Inclusive“ –Getränke

**Weißwein, Rotwein, Weißherbst, Prosecco
, Bier vom Fass, Weißbier, alkoholfreies Bier,
Mineralwasser, Cola, Fanta, Zitronensprudel, Apfel- und
Orangensaft, Williamsbirne, Grappa, Aquavit,
Bommerlunder, Baileys,
Sambuca, Fernet, Ramazotti, Jim Beam, Bacardi,
Wodka, Weinbrand, Korn etc.**

**Der „All Inclusive“ –Preis bezieht sich
Auf folgendes Arrangement :**

**Eingedeckte Tische, einschließlich Blumen und Kerzen.
Menüröllchen, evtl. anfallende Gema-Gebühren und
aufgeführte Speisen und Getränke.**

**40 bis 45 Personen pro angemeldeter Person 63,50 Euro
46 bis 60 Personen pro angemeldeter Person 59,50 Euro
Ab 61 Personen pro angemeldeter Person 57,50 Euro**

**Um jedem Gastgeber gerecht zu werden,
bezieht sich die Veranstaltungsdauer auf die Zeit**

z.B. von 19:00 bis 2:00 Uhr

**Danach erfolgt die Berechnung nach Verzehr und
zusätzlich
berechnen wir für jede weitere Stunde 49,- Euro**

All Inclusive “Orchidee“

KOMPLETT – ARRANGEMENT FÜR IHRE FEIER

Büffet

**Antipasti Platte mit
Paprika vom Blech, gebackene Auberginen,
Zucchini, gefüllten Oliven und Champignons**

Gedünsteter Lachs mit Meerrettich- und Dillsahne

**Geräucherter Aal und Forellenfilet
mit Preiselbeeren – Sahnemeerrettich**

Nordseekrabben und Krabbensalat

**Crepesröllchen gefüllt mit Serranoschinken, Rucola und
Basilikumcreme**

**Argentinisches Roastbeef mit Cornichons,
Remouladensauce und Williams Christ Mousse**

**Grüner Spargelsalat mit Mozzarella,
Kirschtomaten und Pinienkerne**

**Bohnen-Lauchsalat mit cremigem Fetakäse und Kräutercroutons mit
einer Honig-Thymianvinaigrette**

Melonenschiffchen mit Landschinken

~

**Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
auf einer milden Pfeffer-Feigenrahmsauce**

**Hähnchenbrust in Rosmarin gebraten
auf Basilikum-Chilirahm**

Zarter Lamnbraten mit einer Thymiansauce

**Gebratenes Zanderfilet auf
einer Estragonrahmsauce**

Pfannenkartoffeln, Kroketten, Steinpilzrisotto

Gemüseauswahl mit Safran-Hollandaise

~

**Mandel-Panna-Cotta mit
heißen Himbeeren
Frische Obstplatte
Creme Brûlée
Rote Grütze mit Vanillesauce**

All Inclusive „Orchidee“

**Komplett – Arrangement für Ihre Party
Ab 40 Personen**

Zum Empfang

**Prosecco de Cassis oder wahlweise
Bardinet-Bitter mit Orangensaft**

**Während der Speisen servieren wir
Einen leichte Weiß- und Rotwein,
Premium Mineralwasser und „All Inclusive“ –Getränke**

Nach dem Essen

**Kaffee, Espresso, Grappa, Williamsbirne
Jubiläums Aquavit, Ramazotti**

Während der Feier

„All Inclusive“ –Getränke

**Weißwein, Rotwein, Weißherbst, Prosecco,
Bier vom Fass, Weißbier, alkoholfreies Bier, Mineralwasser, Cola,
Fanta, Zitronensprudel, Apfel- und Orangensaft, Williamsbirne,
Grappa, Aquavit, Bommerlunder, Baileys, Campari,
Sambuca, Fernet, Ramazotti, Ballentines, Jim Beam, weißer Rum
Wodka, Weinbrand, Korn etc.**

**Der „All Inclusive“ –Preis bezieht sich
auf folgendes Arrangement :**

**Eingedeckte Tische, einschließlich Blumen und Kerzen.
Menüröllchen, evtl. anfallende Gema-Gebühren und
aufgeführte Speisen und Getränke.**

**40 bis 45 Personen pro angemeldeter Person 73,50 Euro
46 bis 60 Personen pro angemeldeter Person 71,50 Euro
Ab 61 Personen pro angemeldeter Person 69,50 Euro**

**Um jedem Gastgeber gerecht zu werden,
bezieht sich die Veranstaltungsdauer auf die Zeit**

z.B. von 19:00 bis 2:00 Uhr

**Danach erfolgt die Berechnung nach Verzehr und
zusätzlich
berechnen wir für jede weitere Stunde 49,- Euro**

Schluss - Informationen

Um in Ruhe alles für Ihre Feier zu besprechen, bitte ich Sie, einen Besprechungstermin mit mir zu vereinbaren.

**Simon Kranz, Tel.: 0421- 84 02 161
oder 0178 – 87 07 664**

**Kinder bis 2 Jahre werden nicht berechnet,
Kinder bis 10 Jahre werden mit 50 % berechnet.
Die Kinder sind unbedingt mit anzumelden.**

**Musiker und Künstler
Wir beteiligen uns mit 50 % bei den Verpflegungskosten
Während der Veranstaltung.**

**Endgültige Personenzahl teilen Sie uns bitte eine Woche vorher mit.
Für nicht erschiene Personen werden ansonsten 50 % berechnet.**

**Die Preise beziehen sich auf Barzahlung und sind am Ende der Veranstaltung fällig.
Wir verrechnen keine Kreditkarten,
sie haben jedoch die Möglichkeit, nach vorheriger Absprache per Rechnung zu bezahlen.**

Alle Preise verstehen sich einschl. der gesetzl. MwSt. und Bedienung!

Der Verzehr vom Büffet ist nur während der Veranstaltung möglich!

- Lebensmittelrechtliche Gründe –

**Bei offenen Veranstaltungen, z.B. Brunch können wir Ihnen keine Garantie auf einen bestimmten Platz und auf Tischgrößen bzw. Tischformen geben.
Wir werden uns aber die größte Mühe geben, Ihre Wünsche mit in die Planung einzubeziehen und umzusetzen.**

Bei offenen Veranstaltung sind leider keine Darbietungen und Musikvorführungen möglich.

Bei geschlossenen Veranstaltungen werden wir mit Ihnen zusammen alle Möglichkeiten besprechen und zu einer guten Lösung kommen

P.S. Wer Rechtschreibfehler findet darf Sie behalten

Notizen
