

Hochzeitsmenü Nr. 6 ab 100 Personen

Hochzeitsuppe vom Huhn oder Huhn und Rind gemischt
 Nackensteaks in Pfefferrahmsauce^{1,2,3,4,8}
 Kasseler mit Ananas geschichtet in der Bratensauce¹
 Schweineschnitzel
 Putengyros mit Zaziki⁸
 Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce^{1,2,3,4,8}
 Rindergulasch¹
 Pangasiusfilet gebraten

Kartoffelgratin⁸
 Salzkartoffeln
 Schwenkkartoffeln
 Spätzle hausgemacht
 Risotto

Mischgemüse mit Sc.Hollandaise⁸
 Gebratene Champignons mit Creme Fraîche⁸

Salate:
 Glasnudelsalat mit Hähnchen
 Eingelegte Auberginen mit Champignons
 Möhrensalat Koreanische Art
 Olivje^{2,3,4,11}
 Schuba^{3,11}
 Frischer Kohlsalat mit Gurke, Dill und Möhrenstreifen
 Shim-Sha Kohreanischer Weißkohlsalat

Kalte Platten Mittagstisch:
 Aubergine – Tomate – Mozzarella^{1,8}
 Antipasti
 Hähnchenflügel mit Honig Mariniert
 Rohkostplatte mit Dressings^{2,8}
 Zitronen mit Cocktailkirschen aufgespießt^{1,2,5,11}
 Käsespicker⁸

Kalte Platten Abendtisch:
 Gemischte Fischplatten^{1,2,3,4}
 Gedämpfter Lachs im ganzen
 Sushi hausgemacht^{1,2}
 Käseplatte⁸
 Gebackene Tintenfischringe¹

100-149 Personen 23,00 € pro Person
 150-199 Personen 22,00 € pro Person
 ab 200 Personen 21,00 € pro Person

Hochzeitsmenü Nr. 7 ab 100 Personen

Hochzeitsuppe vom Huhn oder Huhn und Rind gemischt
 Nackenbraten an der Champignonsauce^{1,2,3,4,8}
 Krustenbraten an Zigeunersauce^{2,11}
 Schweinefilet mit Kräutersteaksauce^{1,8}
 Hähnchenbrustfilet in der Tomaten - Rucolasauce und mit Käse überbacken^{1,8}
 Putengyros mit Zaziki⁸
 Rinderrouladen in der Bratensauce^{1,2,3,4}
 Seelachsfilet gratiniert⁸

Kartoffelgratin⁸
 Salzkartoffeln
 Schwenkkartoffeln
 Gebratene Nudeln , Risotto
 Gemüsegratin⁸
 Gebratene Champignons mit Creme Fraîche⁸

Glasnudelsalat mit Hähnchen
 Schichtsalat mit Hähnchenfleisch, Ei, Käse, Ananas und Möhren mit Majo angemacht^{1,3}
 Möhrensalat Koreanische Art
 Olivje^{2,3,4,11}
 Schuba^{3,11}
 Frischer Kohlsalat mit Gurke, Dill und Möhrenstreifen
 Shim – Sha kohreanischer Weißkohlsalat

Kalte Platten:
 Tomate – Mozzarella^{1,8}
 Antipasti
 Rohkostplatte mit Dressings^{1,8}
 Käsespicker^{1,8}
 Gemischte Fischplatten^{1,2,3,4}
 Gedämpfter Lachs im ganzen

Dessert Ihrer Wahl vom Hauptmenü

100-149 Personen 24,40 € pro Person
 150-199 Personen 23,30 € pro Person
 ab 200 Personen 22,20 € pro Person

Geschirr Verleih

Suppengeschirr (Suppenteller, Löffel) 0,15 €
 Suppengeschirr (Suppentasse, Untertasse, Löffel) 0,20 €
 Hauptgang (Teller, Messer, Gabel) 0,20 €
 Salatteller 0,08 €
 Kaffeegeschirr (Becher, Teller, Löffel) 0,20 €
 Kuchengabeln 0,08 €
 Dessert (Dessertschale, Löffel) 0,15 €

Hochzeitsmenü Nr. 8 **alles inklusive**

Freie Auswahl der Suppe

Freie Auswahl von warmen und kalten Gerichten vom Hauptmenü
 Freie Auswahl von Salaten, kalten Platten, Fingerfood vom Hauptmenü
 Freie Auswahl an Desserts vom Hauptmenü
 Obst
 Kaffee, Tee, Zucker, Kondensmilch Inklusive

Komplette Bedienung mit Abräumen und Spülen vom Geschirr, bis Spätestens 3:00 Uhr Morgens

Kuchenbuffet mit Hochzeitstorte pro Person 6,00 € Aufschlag
 ab 100 Personen 36,00 € pro Person

Leihgeschirr wird extra berechnet!

Bei Menü Nr. 8 erfolgt die Abrechnung nach eingedeckten Plätzen.
 Bestellung für weniger Personen, als es bei der Feier anwesend sind, ist bei diesem Menü nicht möglich!

Anfahrt

Strecken ab 20 km werden einmalig in eine Fahrtrichtung mit 1,00 € pro angefahrenen Kilometer berechnet.

Hiermit verlieren unsere bisherige Preise ihre Gültigkeit
 Stand Januar 2012

sauber zurück schmutzig zurück

0,15 € 0,30 €
 0,20 € 0,40 €
 0,20 € 0,40 €
 0,08 € 0,15 €
 0,20 € 0,40 €
 0,08 € 0,15 € Kaffemaschine 14 Liter mit Filter 10,00 €
 0,15 € 0,30 € Teekannen 3 Liter pro Kanne 2,00 €