

Pauschale 1

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

vom Büfett :

Heidkruger Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

* * *

würziger **Kräuterkrustenbraten**, gedämpftes **Puterbrustfilet**
mild geräucherter **Kasselerrückenbraten**
Burgundersoße, Curry-Mangosoße mit Früchten
Gemüse vom Markt, Kräuterreis und geschwenkte Bratkartoffeln
Bauernsalat mit Schafskäse, Weißkohlsalat, frische Blattsalate

* * *

hausgemachte Vanille -Joghurtcreme mit Waldfruchtmark

* * *

um 24:00 Uhr

Mitternachts-Snack

Pikante Currywurst-Pfanne oder kleine, warme Frikadellen mit Nudelsalat
Edamer-und Goudakäse, Weintrauben
Baguette und Butter Kaffee oder Tee

oder

Rustikaler Mitternachtsimbiss

Pikante Currywurst-Pfanne oder eine Suppe, Käseauswahl vom Holzbrett
rustikale Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich, Dill- Senf-Dipp
Brot und Butter, Kaffee oder Tee

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt-trocken, Weizenkorn, Waldmeister/Wodka
Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand, Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister
Malteser, Ramazotti, Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person 75.50 (Snack) 79.50 (Imbiss)

Pauschale 2

zum Empfang reichen wir:

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Suppe nach Ihrer Wahl (vom Suppenbüfett)

* * *

Kalt/warmes Büfett:

warm :

würziger **Kräuterkrustenbraten** aus dem Ofen
Schweinerücken mit geräuchertem Schinken umwickelt
zarte **Poulardenbrüste**, **1 Sorte Fisch** (nach uns) vom Grill
Champignons in creme fraiche und Kräutern, Weißwein-Dillsoße
Burgundersoße, Gemüse vom Markt
Kartoffelspalten und Kartoffelgratin

kalt :

wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
gebeizter und geräucherter Fjordlachs an einem Dill-Senf-Dipp
Cocktail von Tiefseegarnelen und Ananas
verschiedene anti – pasti bestehend aus:
gebratene Champignons, eingelegte Lauchzwiebeln, Grünschal-Muscheln
gegrillte Aubergine und Zucchini, eingelegte Paprika und Oliven
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt, weiße Bohnen in Tomatensoße
Flaschen - Tomaten mit Büffel – Mozzarella Käse
gebratene Poulardenbrust mit Früchten garniert, halbe Eier
gefüllte Schinkenröllchen, Rucolasalat mit Kirschtomaten & Peccorinokäse
Schäfersalat – Fetakäse mit Tomaten, Gurken und Porree
Bunte Käseauswahl vom Holzbrett
Vanille – Joghurt - Mousse mit Waldfruchtmark, Brotkorb & Butter

um 24:00 Uhr: das Büfett wird ohne den warmen Bereich wieder aufgebaut
pikante Goulaschsuppe mit Baquette, Kaffee oder Tee

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt-trocken, Weizenkorn, Waldmeister/Wodka
Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand, Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister
Malteser, Ramazotti, Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequila
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person 81.50 (Suppe in Tassen servieren – Aufpreis p. P. 1.50)

Pauschale 3

zum Empfang reichen wir:

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Schaumsuppe von jungen Lauchzwiebeln
mit feinen Kräutercroutons serviert

* * *

glacierter Schweinerücken mit Schinken umwickelt
würziger Kräutersaftbraten, gepökelter Burgunderbraten
zarte Poulardenbrustfilets vom Grill
mit Champignons und Perlzwiebeln in einer Sahnesoße
4 Sorten **Gemüse der Saison, Blattsalate** in Balsamicglace
Kroketten, Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln

* * *

Vanilleeis mit warmen Waldheidelbeeren

* * *

um 24:00 Uhr

Mitternachts-Snack

Pikante Currywurst-Pfanne oder kleine, warme Frikadellen mit Nudelsalat
Edamer-und Goudakäse, Weintrauben
Baguette und Butter, Kaffee oder Tee

oder

Rustikaler Mitternachtsimbiss

Pikante Currywurst-Pfanne oder eine Suppe, Käseauswahl vom Holzbrett
rustikale Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich, Dill- Senf-Dipp
Brot und Butter, Kaffee oder Tee

* * *

Getränke während der Feier:

Pils vom Faß, Weizenbier, Tischweine, Sekt-trocken, Weizenkorn, Waldmeister/Wodka
Maracuja/Wodka, Kirsche/Wodka, Weinbrand, Ballantines, Jim Beam, Wodka, Jägermeister
Malteser, Ramazotti, Sambuca, Baileys, Fernet Branca, Bacardi, Havana Club, Gin, Tequilla
alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee

Preis pro Person 77.50 (Snack) 82.50 (Imbiß)

Pauschale 4

zum Empfang reichen wir :

Sekt „ Hausmarke“ , HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Schierenbeck`s Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

* * *

*Kleine gefüllte **Rinderrouladen**, Medaillons vom **Schweinefilet** und
zarte Hähnchenbrustfilets mit Broccoliblüten gefüllt
frische Champignons in creme fraiche und Kräutern, Rouladensoße
Gemüseauswahl mit schäumender Butter überglänzt,
Salate aus den Markthallen, Petersilienkartoffeln und Kroketten*

* * *

Hausgemachte **Passionsfruchtcreme** mit Sahne

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3 Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person 81.50 (Snack) 86.50 (Imbiß)

* * *

Pauschale 5

zum Empfang reichen wir:

Sekt „ Hausmarke“ , HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Cremesuppe von **Kaiserschoten** mit Sonnenblumenkernen

* * *

**Schweinefilets im Speckmantel gebraten, zarte Poulardenbrüste
und mild gepökelter Jungschweinsrücken**
an zweierlei Soßen (Pfefferrahmsoße & Curry-Mango-Soße mit Früchten),
Gemüseauswahl vom Wochenmarkt, Blattsalate in Sauerrahm
Petersilienkartoffeln, Kroketten und Kräuterreis.

* * *

Hausgemachte **Orangencreme** mit Grand Manier verfeinert.

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3 Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person 80.50 (Snack) 85.50 (Imbiß)

Pauschale 6

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Kraftbrühe von **Steinpilzen** mit Gemüsestreifen

* * *

**glacierter Kalbsbraten aus dem Ofen,
Schweinefilets im Spitzkohlmantel gebraten und
zarte Poulardenbrustfilets mit feiner Karotten-Nußfüllung
frische Champignons in creme fraiche, Kalbsrahmsoße mit Kerbel
Gemüseauswahl mit schäumender Butter überglänzt
Blattsalate in Balsamicoessig und Walnußöl mariniert
Petersilienkartoffeln und kleine Röstis.**

* * *

Obstsalat mit Maraschino und Vanilleeis

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3 Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person 84,- (Snack) 89,- (Imbiß)

Pauschale 7

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Schaumsuppe vom grünen **Stangenspargel**

* * *

**Rinderfilet im Ganzen gebraten und Barbarie-Entenbrust aus dem Ofenrohr
Burgundersoße mit Estragon, geschwenkte Austernpilze
Gemüseauswahl mit schäumender Butter überglänzt
Blattsalate in Balsamicoessig und Walnußöl mariniert
Kartoffelgratin und kleine Röstis**

* * *

hausgemachte **Cappucino-Mousse** an einem Waldfruchtmark

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3 Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person 95,- (Snack) 100,- (Imbiß)

Pauschale Nr. 8

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

vom Suppenbüfett :

Samtsuppe von Flaschentomaten
mit Basilikum und Auberginestreifen

* * *

vom warmen Büfett :

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomaten,
Basilikum und Käse überbacken
zarte **Poulardenbrüste** vom Grill und **Piccata Milanese** vom Truthahn
Tranchen vom Fjordlachs unter einer Pestokruste
pikante Gambapfanne mit Gemüsestreifen und Kräutern
leichte Gorgonzolasoße, Tomaten - Basilikumsoße
Buschbohnen mit gebratenen Strauchtomaten
Karotten-Kohlrabigemüse
Rosmarinkartoffeln und weiße Bandnudeln

* * *

kalte Vorspeisenvariationen vom Büfett :

gebratene und gefüllte Champignons, eingelegte Lauchzwiebeln, Grünschal-Muscheln
eingelegte Paprika und Oliven, gegrillte und gefüllte Aubergine und Zucchini
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt, weiße Bohnen in Tomatensoße
Flaschen - Tomaten mit Büffel - Mozzarella Käse, Rucolasalat mit gehobeltem Pecorinokäse
Vitello Tonato vom Jungschweinsrücken mit Thunfischsoße
Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken
Salat Nizza mit Thunfisch und grünen Bohnen
Bunter Salat von Fetakäse, Zwiebeln und Oliven
italienisches Käsebrett, Salat von frischen Früchten
und hausgemachtes Tiramisu

Butter, Baguette und Chiabatta

* * *

um 24hoo :

Das Büfett wird ohne den warmen Bereich wieder aufgebaut
grüne Pfefferrahmsuppe mit Spinat, Kaffee und Tee

Getränke : siehe Menü 3
Preis pro Person EUR 88.50

Pauschale Nr. 9

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Pils & Orangensaft

* * *

hausgemachte italienische
Vorspeisenvariationen, Ciabatta

* * *

tomatisierte **Gemüsebrühe (Minestrone)**
mit bunter Einlage

* * *

mild gepökelter Jungschweinsrücken
im Ofenrohr gebraten
Medaillons vom Schweinefilet
mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken
Schweinelenochen im Speckmantel
zarte Poulardenbrüste vom Grill
leichte Gorgonzolasoße, Champignons in creme fraiche
Gemüse aus den Markthallen
Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln

* * *

Eis vom Wagen
Schokoladensoße, Eierlikörsahne, warme Früchte

* * *

um 24:00 Uhr : siehe Menü 3

Getränke : siehe Menü 3

Preis pro Person ohne Vorspeise 79,- (Snack) 84.50 (Imbiß)

Preis pro Person mit Vorspeise 88.50 (Snack) 93.50 (Imbiß)

Pauschale 10

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Großes kalt / warmes Hochzeitsbüfett

Eine Suppe nach Ihrer Wahl
wird am Tisch serviert (Tasse)

vom warmen Büfett :

Schweinefilets im Spitzkohlmantel gebraten
zarte **Maispoulardenbrüste** mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt
gegrilltes **Kabeljaufilet** an einer Oliven - Paprika - Tomatensoße
Garnelen mit frischen Kräutern, Gemüsestreifen und Knoblauch
Burgundersoße, Gemüse vom Markt
Kräuterkartoffeln und Kräuterreis, Kartoffelgratin

vom kalten Büfett :

gebeizter und geräucherter Fjordlachs an einem Dill-Senf-Dipp
wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
fangfrische Büsumer - Nordsekrabben
ganzer pochiertes Lachs mit Rucolaschmand
verschiedene anti - pasti bestehend aus:
gebratene Champignons, eingelegte Lauchziebeln, Oliven
Aubergine, Zucchini, Paprika
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt
Flaschen - Tomaten mit Büffel - Mozzarella Käse
verschiedene Melonensorten mit Ammerländer Schinken
Vitello Tonato von der Truthahnbrust mit Thunfischsoße
Medaillons vom Schweinefilet mit Obst garniert
2-3- hausgemachte Salate
Blattsalate in einer Balsamico-Honig-Vinaigrette
Rote Grütze mit Vanillesoße und Tiramisu mit Waldfruchtmark
Käseauswahl vom Holzbrett, verschiedene Brotsorten, Butter

* * *

um 24:00 Uhr

Das Büfett wird ohne den warmen Bereich wieder aufgebaut.
pikante Currywurst-Pfanne

Getränke während der Feier : siehe Menü 3

Preis pro Pers EUR 97.50

Pauschale 11

zum Empfang reichen wir :

Sekt „Hausmarke“, HUGO, kleine Biere & Orangensaft

* * *

Kalt / warmes Hochzeitsbüfett

vom warmen Büfett :

argentinisches Rinderfilet im Ganzen gebraten
Barbarie Entenbrust aus dem Ofenrohr
französische Maispoulardenbrüste vom Grill
Medaillons vom Fjordlachs unter einer Pestokruste
Burgundersoße, Tomaten-Basilikumsoße
grünen Bohnen mit gebratenen Kirschtomaten
Karotten-Kohlrabigemüse mit Blattpetersilie
Kräuterkartoffeln, Gratin und Bandnudeln

vom kalten Büfett :

gebeizter und geräucherter **Fjordlachs** an einem Dill-Senf-Dipp
wachholdergeräucherte **Forellenfilets** mit Sahnemeerrettich
fangfrische **Büsumer - Nordseekrabben**
ganze pochierte **Lachsforelle** mit einem Rucolaschmand
verschiedene **anti - pasti** bestehend aus:
gefüllte und gebratene Champignons
Grünschal-Muscheln, marinierte Paprikaschote
Spitzpaprika mit Ziegenkäse gefüllt
Flaschen - Tomaten mit Büffel - Mozzarella Käse
Vitello Tonato von der Truthahnbrust mit Thunfischsoße
Salat Nizza mit Thunfisch und Bohnen
Bunter Salat von Fetakäse, Oliven und Zwiebeln
Rote Grütze mit Vanillesoße, Tiramisu mit Waldfruchtmark
Käseauswahl vom Holzbrett, Baguette und Ciabatta

* * *

um 24:00 Uhr

Das Büfett wird ohne den warmen Bereich wieder aufgebaut.
pikante Currywurst-Pfanne

Getränke während der Feier : siehe Menü 3

Preis pro Pers EUR 99.50

Allgemeines :

Der Pauschalpreis ist bis 3:00 Uhr gültig und beinhaltet 19 % USt.

Das Personal wird nach 3h00 pro Person, pro Std. mit 29.50 Euro extra berechnet

Die Getränke nach 3:00 Uhr werden nach Verbrauch berechnet.

Bei Gesellschaften verrechnen wir keine Kreditkarten.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl am Sonntag vor Ihrer Feier mit, da wir

Sonntags die Waren-Bestellung für die kommende Woche aufgeben.

Für jede abgesagte Person, nach Bestellung, müssen wir 25 Euro berechnen.

Wir bitten dafür um Verständnis.

Für Gäste, die nicht abgesagt wurden und an der Feier fehlen, berechnen wir 75 % vom Pauschalpreis.

Musikerverzehr pro Person 75 % vom Pauschalpreis.

Kerzenschmuck, Mundservietten (aus Stoff) und Tischbänder sind im Preis enthalten.

kleine Vasen pro Stck. EUR 6,- Tischgestecke pro Stück. EUR 28,-

Aufwand Hochzeitstorte reinfahren – Geschirr und Deko – pro Person -,50 Euro

Menükarten pro Stck. EUR 2.80

* * *

Tischweine:

2019 er Weißburgunder Q.b.A.

trockener und harmonischer Weißwein

Weingut Erbdinger, Bechtheim

2019 er Bechtheimer Rosé Cuvée

Weißherbst – halbtrocken

Weingut Erbdinger, Bechtheim

2019 er Lunatico Primitivo IGT

leichter und süffiger Rotwein

Italien

2019 er Montepulciano D`Abruzzo

leichter und trockener Rotwein

Italien

Preisänderungen vorbehalten !

Stand Januar 2020