

Angebot Hochzeit

Hausgemachte Empfangsgetränke

Prosecco auf Eis mit beschwipstem Fruchtpüree & frischer Minze Saftschorle mit Beeren
& Minze
Beck's Pils aus dem Gästekühlschrank

Getränke

Haake Beck vom Fass
Beck's Pils, Beck's Lemon & Beck's Blue aus dem Gästekühlschrank

Prosecco Terra Serena

Karl Pfaffmann Grauburgunder (Pfalz)
Doppio Passo Primitivo (Apulien, Italien)

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water & Bitter Lemon
Vilsa Gourmet medium & naturelle
Rhabarber-, Orangen- & Maracujasaft

Havana Club 3J., Bombay Sapphire Gin, Tanqueray Gin & Absolut Vodka
Sambuca, Willi, hausgemachter Lakritzlikör & Mexikaner

Kaffee, Espresso & Tee an der Kaffeebar

p. P. 55,50 €

(Die Hochzeitspauschale versteht sich für die Dauer von 7 Stunden ab Beginn der Feier. Jede weitere angefangene Stunde wird pro Gast mit 10,-€ berechnet.)

Die Hochzeitspauschale beinhaltet Raumkosten, die Endreinigung, die Personalkosten für den Service- & Barbetrieb, sowie die Planung, Vorbereitung, Auf- und Abbau der Veranstaltung.

Vorspeisen am Tisch serviert

Tomaten-Brot-Salat mit Büffelmozzarella

Anti Pasti mit Zucchini, Pilzen & Oliven

Tatar vom dry aged Rind mit Brunnenkresse

Ofenfrisches Brot mit zweierlei Dips

Buffet

Dry aged Rumpsteak von der Holsteiner Färsse mit Jus

Rotbarschfilet mit Krustentiersauce

Gefülltes Gemüse der Saison mit Couscous, Kräuterquark & Minzjogurt

Kräutersaitlinge & Wurzelgemüse

Röstkartoffeln & Pastinakenpüree

Schokomousse mit Beeren

Obstsalat mit Honig-Orange-Dressing

p. P. 62,50 €

Mitternachtssnack

Hackbällchen & Falafel mit Brot & zweierlei Dips

p.P.8,00€