

Business-Pauschale

beinhaltet folgende Leistungen

- ✓ 6 Std. Softgetränke, Bier, Rot- & Weißwein, Prosecco, Kaffee & Tee
- ✓ Empfangsgetränk Pfaffmann Riesling Sekt
- ✓ Servicepersonal
- ✓ Raumkosten inkl. Endreinigung
- ✓ individuelle Absprachen & Aufbau
- ✓ Saisonale Deko

36,50 € p.P.

Longdrink- & Digestif-Pauschale

Auswahl an Spirituosen (z.B. Havanna Club, Tanquarary, Absolut, Ramazzotti, Berliner Luft)

zzgl. 10,00 € p.P.

Verlängerung

Sie dürfen so lange feiern, wie Sie wollen. Nach Ablauf der Getränkepauschale berechnen wir pro anwesender Person 10,00 € je Stunde. (Mindestens jedoch 150€/Std.)

DJ & Musik

Ein professioneller DJ für 7 Stunden ab 750€

Sie möchten sich selber um die Musik kümmern? Tontechnik und Lichtanlage 150€

Eventprogramm

- Fotobox
- Tischkicker
- Candy / Salty Bar
- Kulinarische Stadtführung

Preise auf Anfrage

Buffetoptionen

Buffet I

Ofenfrisches Baguette mit zweierlei Dips
Scharfes Möhren-Kokos-Süppchen mit Koriander &
Olivenöl
Puy-Linsen-Salat mit Möhre, Sellerie, Petersilie &
Zwiebeln

Kikok-Brust mit Verjus
Brosmeilet mit Estragonvelouté
Gefülltes Gemüse der Saison mit Couscous,
Kräuterquark & Minzjoghurt
Rosmarinkartoffeln
Buntes Wurzelgemüse

Tonka Panna Cotta mit Mango Coulis
Warmer Schokoladenkuchen mit saisonaler Frucht

p. P. 53,50 €

Buffet II

Ofenfrisches Baguette mit zweierlei Dips
Saisonale Blattsalate mit Saisongemüsen &
Beerenvinaigrette
Büffelmozzarella, eingelegtes Gemüse & Sauerampfer
Ceviche vom Kabeljau mit Tomate, roter Zwiebel, Chili,
Limette & Koriander

Dry aged Entrecote von der Holsteiner Färse mit Jus
Rotbarschfilet mit Krustentiersauce
Pasta mit Steinpilz-Lauch-Sugo, Petersilie & Parmesan
Drillinge
Buntes Winter/Sommer Gemüse
Rahmwirsing

Crème Brûlée
Apfeltarte

p. P. 59,50 €

Viele weitere Alternativen auf Anfrage.

Tel.-Nr.: 0421 – 330 86 111 an, wir stehen Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.