

Hochzeitspauschale

beinhaltet folgende Leistungen

- ✓ 7 Std. Softgetränke, Bier, Rot- & Weißwein, Prosecco, Kaffee & Tee
- ✓ Auswahl an Spirituosen (z.B. Havanna Club, Tanqueray, Absolut, Jägermeister)
- ✓ Empfangsgetränk Pfaffmann Riesling Sekt
- ✓ Servicepersonal
- ✓ Raumkosten inkl. Endreinigung
- ✓ individuelle Absprachen & Aufbau

56,50 € p.P.

Verlängerung

Ihr dürft so lange feiern, wie ihr wollt! Nach Ablauf der Getränkepauschale berechnen wir pro anwesender Person 10,00 € je Stunde. (Mindestens jedoch 150€/Std.)

Mitternachtssnack

z.B. Currywurst, Käseplatte, Mini Burger, Sandwiches etc.

7,00 € – 15,00 € p.P.

Technikpauschale

Auf unserer Tanzfläche befindet sich bereits eine komplette Ton- und Lichtanlage inkl. Diskokugel

150,00 €

DJ ab 750,00 €

Eventprogramm

- Fotobox
- Tischkicker
- Candy / Salty Bar
- Professioneller Barkeeper & Special Drinks

Preise auf Anfrage

Buffetoptionen

<u>Buffet I</u>	<u>Buffet II</u>	<u>Buffet III</u>
<p><u>am Tisch serviert</u> Bremer Hochzeitssuppe (andere Suppe oder Kaltschale möglich)</p>	<p>Tomaten-Brot-Salat mit Büffelmozzarella Anti Pasti mit Zucchini, Pilzen & Oliven Vitello Tonnato Ofenfrisches Brot mit zweierlei Dips</p>	<p><u>Flying Buffet zum Empfang</u> Knuf's Brot, Rindertatar, gebeiztes Eigelb & Kresse Ceviche vom Kabeljau mit Tomate, roter Zwiebel, Chili, Limette & Koriander Büffelmozzarella, eingelegtes Gemüse & Sauerampfer</p>
<p><u>Buffet</u> Wildkräutersalate mit Gemüsen der Saison & Beerenvinaigrette Ofenfrisches Brot mit zweierlei Dips</p>	<p>Dry aged Rumpsteak von der Holsteiner Färsche mit Jus Rotbarschfilet mit Krustentiersauce Gefülltes Gemüse der Saison mit Couscous, Kräuterquark & Minzjogurt Kräutersaitlinge Wurzelgemüse Röstkartoffeln Pastinakenpüree</p>	<p><u>Buffet</u> Wildkräutersalate mit Gemüsen der Saison & Beerenvinaigrette Ofenfrisches Brot mit zweierlei Dips</p>
<p>Rosa gebratener Kalbstafelpitz mit Jus Rotbarschfilet mit Krustentiersauce Pasta mit Steinpilz-Lauch-Sugo, Petersilie & Parmesan Saisonales Gemüseragout Rosmarinkartoffeln Pastinakenpüree</p>	<p>Schokomousse mit Beeren Obstsalat mit Honig-Orange- Dressing</p>	<p>Rinderbäckchen mit Bratensauce Brosmeilet mit Estragonvelouté Frische Ravioli mit Zitronen Butter Buntes saisonales Gemüse Rahmwirsing Rosmarinkartoffeln Petersilienwurzelpüree</p>
<p>Obstsalat mit Honig-Orange- Dressing Warmer Schoko-Auflauf</p>	<p>p. P. 59,50 €</p>	<p>Variation von Schokolade & saisonaler Frucht (Rhabarber, Beere, Kirsche, Orange)</p>
<p><u>Mitternachtssnack</u> Currywurst S11 Style mit Kräuterkartoffeln & Sour Cream</p>	<p><u>Mitternachtssnack</u> Hackbällchen & Falafel mit Brot & zweierlei Dips</p>	<p>p. P. 65,50 €</p>
<p>p. P. 7,00 €</p>	<p>p. P. 9,00 €</p>	<p><u>Mitternachtssnack</u> Französische Käsevariationen mit Weintrauben, Feigensenf Brot & gesalzene Butter</p>
		<p>p. P. 15,00 €</p>

Viele weitere Alternativen auf Anfrage.