Sektempfang: Name:

Ankunft: Landhaus „Am Sonnenberg“ Termin:

Familie Borchers & Böters Tel. 05064-950260 (ab 20 Personen)

Essen:

# Spargel-Büffet-Menü

**Suppe**

Spargelcremesuppe **oder**
Klare Brühe mit Einlage

**Stangenspargel**

Schnitzel von Hähnchen & Schwein
Schinkenplatte (roh)
**Für nicht Spargel-Esser reichen wir** gemischte Gemüseplatte
Heidekartoffeln & Kroketten
zerlassene Butter & Sauce Hollandaise & Champignonsauce

**Dessert**

weißes Mousse au Chocolat, frische Erdbeeren & Sahne **oder**
Vanilleeis, frische Erdbeeren & Sahne

Menü ab 10 Personen p. P. 36,90€
Büffet mind. 20 P. 36,90€
mind. 30 P. 35,90€
mind. 40 P. 34,90€
ab mind. 50 P. 33,90€
jede weitere Beilage 2,50€

Wenn Sie Änderungswünsche haben, dann sprechen Sie uns gern an!
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gern eine Getränkepauschale oder für nachmittags eine Kaffee- & Kuchenpauschale!
Möchten Sie Ihre Torten selber mitbringen, so berechnen wir Ihnen p. P. eine Servicepauschale von 2,90 €
Bis zu 2 Tagen vor Veranstaltungsbeginn bitten wir um die genaue Angabe der Personenzahl, welche gleichzeitig die Grundlage Ihrer Berechnung darstellt.

Wir bieten Ihnen unsere Kaffee-, Kuchen- & Schnittchenpauschale für p. P. 9,50 €. Der Preis beinhaltet: Filterkaffee, Tee, Schokolade & entkoffeinierter Kaffee und eine Auswahl (min. 3 Sorten) hausgebackenem Kuchen & Torten, sowie Schnittchen belegt mit Käse, Salami & Schinken.

**Kuchenbestellung:**

| | |
|---|---|
| Blechkuchen (Mandel- oder Streuselkuchen) | 43,00 € |
| Sahnetorte(verschiedene) | 43,90 € |
| Welfentorte (Schoko-Nussboden, Sahne & Eierlikör) | 45,00 € |
| Buchweizentorte | 43,90 € |
| Obstkuchen mit Streusel (Rund 12 Stücke) | 34,00 € |
| geb. Käsekuchen | 38,00 € |
| geb. Blech-Käsekuchen ca. 30 Stücke | 50,00 € |
| Obstblechkuchen mit Streusel ca. 30 Stücke | 58,00 € |
| Blechkuchen: frisches Obst mit Pudding & Guss ca. 30 Stück | 70,00 € |
| **Saison:** Blech Erdbeer-Pudding-Guss ca. 30 Stücke | 69,00 € |
| **Saison:** Blech Erdbeer-Pudding-Guss in Herzform | 120,00 € |
| **Saison:** als Sahnetorte(verschiedene) in Herzform | 120,00 € |

Tischdecken 1,00 €/p.P: Servietten:
Tafelkerzen: Läufer/Sets:

Extra Kosten entstehen:
Weiße Stuhlhussen inkl. Auf-, Abziehen und Reinigung: 3,90 €/Stk.
Schriftrollen: 1,00 €/Stk. Bandfarbe:
Menükarte: 3,50 €/Stk.

Datum:_____ Unterschrift:_____

**Name:** Personen:

Raum: Tischform:

Getränkepauschale: nein, 3, 5, 8 Stunden

Wasser auf Tisch: Flasche oder offen und Still

Saft in Karaffe 0,5l Apfel oder Rhabarber oder Johannisbeer

Rotwein:

Weißwein:

Kaffee/Kuchen: Pauschale / Kuchen selbst / Kuchen von uns

Musik: Tisch f. DJ:

Weitere Kosten können entstehen:

- Deko aufbauen(z.B. Gastgeschenke, Blumen, Tischkarten, Streugut etc.) p. P. 1,00 €
- Deko abbauen und wieder in Kisten verstauen p. P. 1,00 €
- Kaltes Büffet später wieder aufbauen p. P. 1,00 €
- Leinwand Auf- und Abbau 25,00 €
- Für gezündete Konfettibomben berechnen wir Reinigungspauschale von 99,00 €/Stk.
- Nach unserm offiziellem Restaurantschluss (siehe Öffnungszeiten) berechnen wir eine Servicepauschale von 40,00 € je Mitarbeiter (anwesend min. 3-4)/angefangener Stunde.

Bei der Getränkepauschale, den Büffet- und Menüvorschläge werden im Laufe des Jahres die Zusammenstellung und die Preise ggf. den aktuellen Marktgeschehen angepasst. Für die Berechnung legen wir den bei der endgültigen Absprache gültigen Preis zu Grunde.

Die Räumlichkeiten stehen Ihnen bis max. 3.00 Uhr zur Verfügung!

Bemerkung:

Datum:_____ Unterschrift:_____