Sektempfang: Name:

Ankunft: Termin:

Büffet 3

Landhaus „Am Sonnenberg“

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

Vorspeisen

gefüllte Eier & Edelfischplatte mit Sahnemeerrettich
Riesengarnelen in Cocktailcreme & Anti Pasti
Tomate-Mozzarella & Käseplatte mit Früchten garniert
Partybrötchen, Brot & Butter

mit Salatbüffet
3,50€ Aufschlag

Suppe

Steinpilzcremesuppe

Hauptgang

Hirschbraten & Wildroulade an Wacholderrahmsauce
Schweinefiletbraten im Speckmantel auf Pfeffersauce
Ochsenroastbeef „rosa gebraten“

3 Sorten nach Wahl: bunte Gemüseplatte & Sauce Hollandaise, Pfannengemüse gegrillt, Rotkohl, Blattspinat, frische Champignons, Rosenkohl, Bohnenbündchen im Speckmantel, Wirsinggemüse in Rahm

2 Sorten nach Wahl: Herzoginkartoffeln, Gratinkartoffeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffel-Spalten, Kroketten, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Knödel, Heidekartoffeln oder Spätzle

Dessert

Winzercreme & warme glasierte Weintrauben
frischer Obstsalat mit Vanillesauce

mind. 20 P. 54,90€
mind. 30 P. 53,90€
mind. 40 P. 52,90€
ab mind. 50 P. 51,90€
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:_____