

Sektempfang:

Name:

Ankunft:

Landhaus „Am Sonnenberg“

Termin:

Essen:

Familie Borchers & Böters Tel. 05064-950260

Brunch „Klein“

(ab 20 Personen, Preis für 3 Std.)

Getränke:

Filterkaffee, entkoffeinierter Kaffee, Tee & Schokolade/Orangensaft

Frühstück:

verschiedene Konfitüren, Honig, Nougatcreme
Joghurt natur, frischer Obstsalat
Butter & Margarine, Brot & Brötchen gemischt
gemischte Aufschnittplatte & buntes Käsebrett mit Weintrauben
Platte vom geräuchertem Lachs & Sahnemeerrettich
Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
Rührei natur, knusprige Speckscheiben & gekochte Eier

Mittag:

Schweinenackenbraten, Bratensauce
Hähnchenbrustfilet im Speckmantel auf frischen gebratenen Champignons
Blaukraut & gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Kroketten & Heidekartoffeln

mind. 20 P. 30,00€

mind. 30 P. 29,00€

mind. 40 P. 27,00€

ab mind. 50 P. 26,00€

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 2,50 €

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. 8,90 €. 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) | 39,00 € |
| Sahnetorte(verschiedene) | 39,90 € |
| Welfentorte (Schoko-Nussboden, Sahne & Eierlikör) | 41,90 € |
| Buchweizentorte | 39,90 € |
| Obstkuchen mit Streusel (Rund 12 Stücke) | 32,00 € |
| geb. Käsekuchen | 35,00 € |
| geb. Blech-Käsekuchen ca. 30 Stücke | 50,00 € |
| Obstblechkuchen mit Streusel ca. 30 Stücke | 55,00 € |
| Blechkuchen: frisches Obst mit Pudding & Guss ca. 30 Stück | 65,00 € |
| Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guss ca. 30 Stücke | 65,00 € |
| Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guss in Herzform | 120,00 € |
| Saison: als Sahnetorte(verschiedene) in Herzform | 120,00 € |

Kostenfrei stellen wir zur Verfügung:

Tischdecken:

Servietten:

Tafelkerzen:

Läufer/Sets:

Extra Kosten entstehen:

Weißer Stuhlhussen inkl. Auf-, Abziehen und Reinigung: 3,90 €/Stk.

Schriftrollen: 0,80 €/Stk.

Bandfarbe:

Menükarte: 3,20 €/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.
- Ab 2.00 Uhr morgens berechnen wir eine Servicepauschale von 39,00 € 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, denn danach schließt unser Restaurant.

Bemerkung:

Datum: _____

Unterschrift: _____