

Sektempfang:

Name:

Ankunft:

Landhaus „Am Sonnenberg“
Familie Borchers & Böters Tel. 05064-950260 (ab 20 Personen)

Termin:

Essen:

Sonnenberg Haus Büffet

Vorspeise

Münchner Wurstsalat & gemischte Schinkenplatte (roh)
frische Salate & verschiedene Dressing
gemischte, rustikale Käseplatte
Brotauswahl, Partybrötchen & Butter

Suppe

Klare Brühe „Cellistine“
mit Gemüse- & Pfannkuchenstreifen

Hauptgang

Kassler-Nackenbraten im Pizzateig gebacken mit Bratensauce
Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce
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

hausgemachtes Vanille-Quark-Mousse in kleinen Gläsern
Rote Grütze & Vanillesauce

mind. 20 P. 31,90€

mind. 30 P. 30,90€

mind. 40 P. 29,90€

ab mind. 50 P. 28,90€

jede weitere Beilage 2,00€

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: _____