

Sektempfang:

Name:

Ankunft:

Landhaus „Am Sonnenberg“

Termin:

Essen:

Familie Borchers & Böters Tel. 05064-950260

Brunch „Mittel“

(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

Fleisch- & Geflügelsalat

Platte vom geräuchertem Lachs & Sahnemeerrettich

Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum & Melone mit Schinken

Rührei natur & knusprige Speckscheiben & gekochte Eier

Mittag:

gebratenes Schweinefilet, Pfeffersauce

Lachsfilet in Weißwein-Zitronensauce

gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Rosmarinkartoffeln & Kroketten

Süßschnäbel:

verschiedene Cremes in kleinen Gläschen serviert

mind. 20 P. 38,90€

mind. 30 P. 37,90€

mind. 40 P. 36,90€

ab mind. 50 P. 35,90€

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 €

Kostenfrei stellen wir zur Verfügung:

Tischdecken:

Servietten:

Tafelkerzen:

Läufer/Sets:

Extra Kosten entstehen:

Weißer 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: _____