

Sektempfang:

Name:

Ankunft:

Büffet 1

Termin:

Landhaus „Am Sonnenberg“

Essen:

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

Vorspeisen

Auswahl an frischen Salate mit Hausdressing
 Honigmelonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
 Minifrikadellen & Hähnchenbrust fein garniert
 Fischplatte: verschiedene Rauchfischarten & Sahnemeerrettich
 Anti-Pasti & Tomate mit Mozzarella
 Partybrötchen, Brot & Butter

Suppe

Lauch-Cremesuppe

Hauptgang

saftiger Kalbsbraten mit Madeirasauce
 Hähnchenroulade gefüllt mit Champignons & Tomatenmark auf Gorgonzolasauce
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

weißes Mousse au Chocolat in kleinen Gläschen & warme Himbeeren
 gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

mind. 20 P. 48,90€

mind. 30 P. 47,90€

mind. 40 P. 46,90€

ab mind. 50 P. 45,90€

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:

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: _____