

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/Melone mit Schinken

Rührei natur & knusprige Speckscheiben/gekochte Eier

Mittag:

gebratenes Schweinefilet, Pfeffersauce

Lachsfilet in Weißwein-Zitronensauce

Gemüseplatte von Karotten, Broccoli, Blumenkohl,

Rosenkohl & Butterbohnen mit Sauce Hollandaise

Rosmarinkartoffeln & Kroketten

Süßschnäbel:

verschiedene Cremes in kleinen Gläschen serviert

mind. 20 P. 34,00€

mind. 30 P. 33,00€

mind. 40 P. 32,00€

ab mind. 50 P. 31,00€

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 1,70 €

Bis zu 2 Tagen vor Veranstaltungsbeginn bitten wir um die genaue Angabe der Personenzahl, welche gleichzeitig die Grundlage Ihrer Berechnung darstellt.

Gern reservieren wir für Sie Zimmer und bieten Ihnen am Tag Ihrer Feier 5,-€ Ermäßigung auf den Zimmerpreis.

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(Buttermilch- oder Butterkuchen) 32,00 €

Sahnetorte(verschiedene) 34,90 €

Welfentorte(Schoko-Nußboden, Sahne & Eierlikör) 36,90 €

Buchweizentorte 34,90 €

Obstkuchen (Rund 12 Stücke) 28,90 €

geb. Käsekuchen 31,90 €

geb. Blech-Käsekuchen ca. 30 Stücke 44,00 €

Obstblechkuchen ca. 30 Stücke 45,00 €

Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guß ca. 30 Stücke 54,90 €

Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guß in Herzform 98,00 €

Saison: als Sahnetorte(verschiedene) in Herzform 98,00 €

Kostenfrei stellen wir zur Verfügung:

Tischdecken:

Servietten:

Tafelkerzen:

Läufer/Sets:

Extra Kosten entstehen:

Blumen: Strauß: 17,00 € Gesteck: 28,00 €

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

Schriftrollen: 0,50 €/Stk.

Bandfarbe:

Menükarte: 3,00 €/Stk.

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. 4.00 Uhr zur Verfügung, denn danach schließt unser Restaurant.

Bemerkung: