

Sektempfang:

Name:

Ankunft:

Büffet 3

Termin:

Essen:

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

Vorspeisen

gefüllte Eier & Edelfischplatte mit Sahnemeerrettich
Riesengarnelen in Cocktailcreme & Anti Pasti
Tomate-Mozzarella & Käseplatte mit Früchten garniert
Partybrötchen, Brot & Butter

mit Salatbüffet
3,10€ Aufschlag

Suppe

Steinpilzcremesuppe

Hauptgang

Hirschbraten & Wildroulade an Wacholderrahmsauce
Schweinefiletbraten im Speckmantel auf Pfeffersauce
Ochsenroastbeef „rosa gebraten“

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, Krokette, Rösti, Rosmarinkartoffeln, Knödel, Heidekartoffeln oder Spätzle

Dessert

Winzercreme & warme glasierte Weintrauben
frischer Obstsalat mit Vanillesauce

mind. 20 P. 48,80€

mind. 30 P. 47,80€

mind. 40 P. 46,80€

ab mind. 50 P. 45,80€

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)	37,00 €
Sahnetorte(verschiedene)	37,90 €
Welfentorte(Schoko-Nußboden, Sahne & Eierlikör)	40,90 €
Buchweizentorte	37,90 €
Obstkuchen (Rund 12 Stücke)	29,90 €
geb. Käsekuchen	35,00 €
geb. Blech-Käsekuchen ca. 30 Stücke	50,00 €
Obstblechkuchen ca. 30 Stücke	55,00 €
Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guß ca. 30 Stücke	59,90 €
Saison: Blech Erdbeer-Pudding-Guß in Herzform	112,00 €
Saison: als Sahnetorte(verschiedene) in Herzform	112,00 €

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: