

Sehr geehrte Damen,
sehr geehrte Herren,

einer in Harmonie verlaufenden Feierlichkeit geht eine sorgfältige Planung voraus.

Schon das Auswählen der Speisen und Getränke soll Ihnen ein Vergnügen sein, denn Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude.
Entscheiden Sie sich für unsere umfangreiche Pauschale, die wir ab 30 Personen anbieten, oder planen Sie Ihre Feier ganz individuell.

Hierzu finden Sie im Folgenden unsere Menü- und Buffetvorschläge. Diese sind unterteilt in Canapées, Appetithäppchen, Fingerfood, Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Sorbets, Fischgerichte, Hauptgerichte und Desserts sowie Buffets.

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Alle Gerichte sind untereinander zu variieren.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die in diesen Vorschlägen aufgeführten Speisen, nur bei einer einheitlichen Speisenfolge und erst ab 10 Personen anbieten können.

In der Weinkarte und in der Getränkekarte finden Sie die passenden Begleiter zu einem festlichen Menü oder Buffet.

Wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen und sind selbstverständlich jederzeit bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke behilflich.

Gern organisieren wir auch Dekorationen und Blumenarrangements für ein stilvolles Ambiente.

Für kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gern individuelle Vorschläge.

Möchten Sie Ihren Gästen (bis 20 Personen) die Auswahl selbst überlassen, finden Sie in unseren "a la carte – Karten" aktuelle und saisonale Gerichte, die wir Ihnen gern in unserem Restaurant „Shiraz“ oder in unserer „Schänke“ servieren.

Zur Festlegung aller Details bitten wir um eine vorherige Terminvereinbarung, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen und verbleiben

mit freundlichem Gruß

Ihr

Hotel am See

Gästehaus der Salzgitter AG

Kampstraße 37 - 41

38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 - 18 90 - 0

Fax.: 0 53 41 - 18 90 - 100

E-mail: info@hotelamsee.com

Homepage: www.hotelamsee.com

Weitere Informationen

Kuchen und Torten

Für Ihre Kaffeetafel bestellen wir gern Kuchen und Torten aus einem reichhaltigen Sortiment.

Kuchengedeck

Sicherlich haben wir Verständnis, wenn Sie selbstgebackenen Kuchen reichen möchten.

Preis pro Gedeck 2,00 €

In dem Gedeckpreis sind die Bereitstellung des Geschirrs, die Reinigung, Kaffeeservietten, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Menükarten

Auf einer festlich gedeckten Tafel dürfen Menükarten nicht fehlen. Gern erstellen wir für Sie Menükarten mit den von Ihnen ausgesuchten Speisen und Getränken sowie dem Anlass Ihrer Veranstaltung.

Preis pro Karte 1,50 €

Tischkärtchen

Passend zu unseren Menükarten bieten wir auch Namenskärtchen an, die Sie individuell beschriften können.

Preis pro Karte 0,30 €

Tischdekoration

Gern bestellen wir für Sie Blumengestecke nach Ihren Wünschen. Weitere Dekoration stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

Klavier

Unser hauseigenes Klavier stellen wir Ihnen gern zur Verfügung

Bereitstellungsgebühr 25,00 €

Korkgeld

Wenn Sie zu einer Veranstaltung in unserem Haus eigene Getränke mitbringen möchten, berechnen wir Korkgeld.

pro Flasche Wein 15,00 €
pro Liter Spirituosen 50,00 €

In dem Korkgeld ist die Bereitstellung der benötigten Gläser, die Reinigung, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

Canapées

Roastbeef	2,00 €
Barberie - Entenbrust rosa gebraten	2,00 €
Parmaschinken	2,00 €
Serranoschinken	2,00 €
Scheiben vom Schweinefilet	2,00 €
Crème von Gervais, pikant angemacht	2,00 €
Französischer Camembert	2,00 €
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	2,50 €
Graved Lachs mit Dill	2,50 €
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,50 €
Edelpilzkäse mit Trauben	2,50 €
Selektion von Mini – Sandwiches (5 Stück)	8,00 €

Wir empfehlen für einen Stehempfang 5 Canapées pro Person.

Warme Appetithäppchen

Backpflaume im Speckmantel	1,30 €
Aprikose im Speckmantel	1,30 €
"Pikante Minis" Blätterteiggebäck gefüllt mit * :	
* Emmenthaler	1,20 €
* Ziegenkäse	1,20 €
* Krakauer	1,20 €
* Tomate mit Basilikum	1,20 €

Fingerfood im Glas

Peperdew gefüllt mit Thunfisch oder Käsecrème	2,50 €
Roastbeefröllchen New Yorker Art	2,50 €
Albondigas (eingelegte spanische Fleischbällchen)	2,50 €
Serranoschinken mit Melone	2,50 €
Wachtelbrüstchen mit Sauce Cumberland	3,00 €
Ratatouille von der Perlhuhnbrust	3,00 €
Riesengarnelen auf Algensalat	3,00 €
Lachsröschen, geräuchert oder gebeizt	3,00 €
Matjestartar auf Pumpernickel	3,00 €
Lachstartar auf Vollkornbrot	3,00 €
Salat von Louisiana Flusskrebse	3,50 €
Hummercocktail auf grünem Spargel	4,50 €

Fingerfood - Variationen (bestehend jeweils aus 7 Köstlichkeiten)

Auswahl von warmen und kalten spanischen Tapas	12,50 €
Auswahl von italienischer Antipasti	11,00 €
Asiatische Fingerfood - Auswahl	18,50 €
Gemischtes kalt - warmes Fingerfood - Buffet	19,50 €

Kalte Vorspeisen

"Caprese" Aromatische Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum, Baguette	7,50 €
Geräucherte Barberie - Entenbrust an Salat von roten Linsen in Balsamicoessig,	8,00 €
Terrine vom Perlhuhn mit Feigen an Holundersauce, Rapunzelsalat, Baguette	9,50 €
Gebratene Wachtelbrüstchen an Feldsalat mit Himbeervinaigrette, geröstete Kräuterseitlinge, Baguette	12,50 €
Auswahl italienischer Antipasti, Baguette	9,50 €
Auswahl spanischer Tapas, Baguette	9,50 €

Matjesröllchen mit rotem Zwiebelconfit auf Pumpernickel	8,00 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill - Senfcrème an Kartoffelrösti	8,50 €
Carpaccio vom Lachs und Seeteufel, Baguette und Landbutter	12,00 €
Knackige Salate der Saison mit gegrillten Riesengarnelen	12,50 €
Kleiner Hummercocktail, Baguette und Butter	14,00 €

Klare Suppen

Italienische Minestrone mit Käsecroûtons	5,00 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich	5,00 €
Essenz von Edelfischen mit Noilly Prat	7,00 €
Geflügelkraftbrühe mit Zitronengras und Curry	5,00 €
Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterstange	6,00 €
Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen	6,00 €
Tomatenkraftbrühe mit Steinpilzravioli	6,00 €

Gebundene Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	4,00 €
Rahmsuppe von Pfifferlingen	6,00 €
Rahmsuppe "Florentiner Art" mit Flusskrebsschwänzen	5,00 €
Steinpilzrahmsuppe	6,00 €
Hummerschaumsüppchen mit Cognac und Sahne	7,00 €
Karotten - Ingwersüppchen mit gegrillter Garnele	7,00 €
Rahmsuppe von der Brunnenkresse mit Nordseekrabben	7,00 €

Warme Vorspeisen

Klassisches Ragoût fin in der Blätterteigpastete	9,50 €
Souffliertes Lachsmedaillon auf Safranrahm, wilder Reis	11,00 €
Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust an Belugalinsen in Balsamico	9,00 €
Medaillons vom Steinbeißerfilet mit Zwiebel - Pommery - Senf - Kruste auf Kürbiskern - Karottenrösti	11,00 €
Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Risotto mit gebackenem Rucola	12,50 €
Kleines Hummerragoût an hausgemachten Nudeln	14,00 €

Hausgemachte Sorbets

Limonen - Sorbet	3,50 €
Himbeer - Sorbet	3,50 €
Mango - Sorbet	3,50 €
Campari - Orangen - Sorbet	3,50 €
Litschi - Sorbet	3,50 €
Birnen – Sorbet mit Pernod	3,50 €
Basilikum - Sorbet	3,50 €
Rosmarin - Sorbet	3,50 €

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Rucola - Tomatengemüse, gelbe Paprikasauce, Basmatireis	16,50 €
Steaks vom schottischen Lachs mit Shrimpsragoût überbacken, Wild- und Basmatireis, knackige Salate	17,50 €
Gegrilltes Filet vom St. Pierre, tourniertes Gemüse, kleine geröstete Kartoffeln	19,50 €
Gefüllte Röllchen von der Atlantikzunge auf Rieslingrahm, Kaiserschoten, Petersilienkartoffeln	18,50 €
Medaillons vom Seeteufel an mediterranem Gemüse, Pimentorahmsauce, Kartoffelgratin	21,00 €

Hauptgerichte

Gegrillte Putenbrust mit Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten	13,50 €
Gebackene Hähnchenbrust "Niedersächsisch" mit Meerrettich und Wirsing überbacken auf Petersilienrahmsauce, Salzkartoffeln	14,00 €
Suprême von der Bresse - Poularde auf Rahmpfifferlingen, geschmorter Wirsing, kleine geröstete Kartoffeln	16,00 €
Gegrillte Perlhuhnbrust auf Schalotten - Paprika - Tomatengemüse, Honig - Thymian - Jus, Kartoffelgratin	16,50 €
Rosa gebratene Barberie - Entenbrust mit glacierten Feigen, Orangensauce, feine Gemüseauswahl, Kartoffelgratin	19,00 €

Hauptgerichte

Rinderschmorbraten und Jungschweinsbraten mit frischen Champignons, Rotweinsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten	14,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Apfel - Calvadosrahmsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin	16,50 €
Schweinefilet in Blätterteig gebacken, Sauce Bèarnaise, Gemüseauswahl, Risolée kartoffeln	17,50 €
Roastbeef rosa gebraten mit frischen Champignons, Dijon - Senfsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin	20,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet, gegrilltes Schweinefilet am Stück, Pfifferlinge aus der Pfanne, Burgundersauce, Sauce Bèarnaise, Gemüseauswahl, Risolée kartoffeln	25,00 €
Kalbsrückensteak "Orloff" mit einer Zwiebelkruste gratiniert, Morchelrahmsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin	22,00 €
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce, Bohnenbündchen, Grilltomate, Bäckerin - Kartoffeln	15,00 €
Rosa gebratener Lammrücken unter einer mediterranen Kräuterkruste, Ratatouille, Kartoffelgratin	21,00 €
Geschmorte Wildschweinkeule mit Pfifferlingrahmsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelrösti	16,50 €
Geschmorte Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce, Broccoliröschen, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße	17,50 €
Medaillons vom Hirschrücken an geschmortem Wirsing, Pfifferlinge, Maronen - Rotweinjus, Kartoffelkrapfen	21,00 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce	4,50 €
Crème Caramel	5,00 €
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen, Himbeeren oder Waldfrüchten	5,50 €
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
Panna Cotta mit frischen Früchten	6,00 €
Frische Früchte der Saison mit Mascarponecrème und Walnußeis	6,00 €
Weißes und braunes Mousse au chocolat an frischen Früchten	6,50 €
Holunderblütenterrine mit Heidelbeer - Sorbet	6,50 €
Auswahl hausgemachter Parfaits an Fruchtspiegel, frische Früchte	7,50 €
Dessertteller "Hotel am See"	8,00 €

Rustikales Buffet

Kalte Spezialitäten

Eingelegte Sherry - Heringsfilets

*

Schinkenröllchen mit Waldorfsalat gefüllt

*

Hackfleischbällchen mit Mixed Pickles

*

Kasselerrücken mit Backpflaumen gefüllt

*

Kartoffelsalat nach Art des Hauses

*

Weiß - und Rotkrautsalat

*

Mixed Salat

*

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art"

*

Gegrillte Hähnchenbrust „Niedersächsisch“
mit Meerrettich und Wirsing überbacken

*

Nudelgratin al forno

*

Gemüseauswahl, Butterspätzle, Kartoffelgratin

Dessert

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Rustikales Käsebrett

von 20 bis 30 Personen pro Person
ab 31 Personen pro Person

21,50 €
19,50 €

Niedersachsen - Buffet

Kalte Spezialitäten

- *
Eingelegte Bratheringe aus Ostfriesland mit Zwiebelringen
- *
Braunschweiger Sauerfleisch mit Remouladensauce
- *
Nordseekrabben mit Cocktailcrème
- *
Friesische Makrelenfilets, geräuchert
- *
Matjesfilets "Hausfrauen- und Hafenmeister Art"
- *
Oldenburger Kasselerrücken gefüllt mit Backpflaumen, Zwiebelmarmelade
- *
Harzer Käse mit Musik, Heidekäse
- *
Harzer Rindfleischsalat
- *
Cuxhavener Heringssalat
- *
Wachsbohnsalat, Gurkensalat, Selleriesalat
- *
Möhrensalat mit Äpfeln
- *
Brot- und Brötchenauswahl, Heidebutter

Warme Gerichte

- Niedersächsische Hochzeitssuppe
- *
Hähnchenbrust mit Wirsing und Meerrettich gebacken
- *
Geschmorte Keule vom Heidelamm auf Rosmarinjus
- *
Harzer Bachforellenfilet auf Dillgurken in Rahm
- *
Gerollter Spanferkelrücken auf Sauerkraut, Mostrich
- *
Feines Gemüse, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten

Dessert

- Welfenspeise
- *
Rote Grütze mit Vanillesauce

von 20 bis 30 Personen pro Person 28,50 €
ab 31 Personen pro Person 26,50 €

Gala – Buffet

Kalte Spezialitäten

Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

*

Räucher- und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill - Senf - Honigcrème

*

Matjesfilets mit Äpfeln und Gurken in Sahnesauce

*

Roastbeef rosa gebraten, Remouladensauce

*

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

*

rose gebratene Barberie – Entenbrust mit Sauce Cumberland

*

Bauernsalat mit Fetakäse

Tiroler Käsesalat

Lauch - Schinkensalat

Geflügelsalat

Mixed Salat

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Jungschweinsschnitzel auf Champignonrahmsauce

*

Lachsmedaillons unter der Kräuterkruste auf Weißweinsauce

*

Gegrillte Hähnchenbrust auf Tomaten - Rucola – Ragoût mit Parmesan gratiniert

*

Hausgemachte Lasagne al forno (Auf Wunsch auch vegetarisch)

*

Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Basmatireis, Risolée kartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Frischer Obstsalat

*

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce

*

Internationale Käseauswahl

von 20 bis 30 Personen pro Person

28,50 €

ab 31 Personen pro Person

26,50 €

Premium Buffet

Kalte Spezialitäten

Hausgebeizter schottischer Lachs, Honig - Senf - Dillcrème

*

Tiefseegarnelen mit Cocktailcrème

*

Flusskrebsschwänzen mit grünem Spargel und Zitronenmelissecrème

*

Geräucherte Barbarie – Entenbrust an Apfel - Lauchsalat, Orangen - Pfeffersauce

*

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüner Sauce

*

Zarter Hirschschinken mit Preiselbeeren

*

Waldorfsalat

Antipasti - Salat mit Meeresfrüchten

Geflügelsalat

Mixed Salat

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Gebratenes Barramundifilet auf Cous-Cous mit gegrilltem Gemüse

*

Medaillons vom Schweinefilet auf Pommery – Senf - Sauce

*

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Rahmpfifferlingen

*

Roastbeef rosa gebraten mit frischen Champignons, Pfefferrahmsauce, Sauce Bènaise

*

Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Risolée kartoffeln

Dessert

Mousse au chocolat

*

Terrine von Orangenfilet und Campari

*

Gourmeteisauswahl mit heißen Früchten

*

Internationale Käseauswahl

von 20 bis 30 Personen pro Person

37,50 €

ab 31 Personen pro Person

35,00 €

Mediterranes Buffet

Kalte Spezialitäten

Chorizo in Knoblauch und Weißwein mariniert

*

Variation von Antipasti

*

Vitello tonnato

*

Spanischer Serranoschinken mit Melonenbällchen

*

"Caprese"

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

*

Gambas in Aioli

*

Bunter Salat von Cherrytomaten in Basilikumvinaigrette

Florenzer Broccolisalat

Italienischer Pastasalat

Meeresfrüchtesalat in Balsamico - Marinade

Mixed Salat

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Warme Gerichte

Tringoli Gorgonzola auf Rucola – Tomaten - Ragoût

*

Lammfilet auf gegrilltem Paprika - Zucchini - Bohnengemüse
mit Pinienkernen, Thymianjus

*

"Involtini a la pomodoro"

Kalbsröllchen mit Mozzarella und Parmaschinken auf Ratatouille

*

Seeteufelmedaillons mit Garnelen auf Krustentiersauce

*

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Nudeln, Risotto

Dessert

Tiramisu

*

Amarettocrème

*

Panna Cotta mit Früchten

*

Italienische Käseauswahl

von 20 bis 30 Personen pro Person

42,00 €

ab 31 Personen pro Person

39,50 €

Spezialitätenbuffet

Kalte Spezialitäten

Sushi - Auswahl mit Ingwer, Wasabi und Sojasauce

*

Frische kanadische Babyhummer
an Salat von grünem Spargel, Cocktailcrème

*

Ganzer, pochiertes Lachs "Bellevue"

*

„Mousse de foie gras avec truffe“
Gänsestopflebermus mit Trüffel, rotes Zwiebelkonfit, Feigencrème

*

„Centro Iberico Jamon Pata Negra“
Feinster spanischer Schinken mit Melonenkugeln

*

"Vitello tonnato"
Gedünstetes Kalbsfilet mit Thunfischcrème

*

New Yorker Salat
Finnischer Apfel - Gurkensalat mit Shrimps
Indischer Reissalat
Ostasiensalat
Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Warme Gerichte

Medaillons vom Seeteufel und Riesengarnelen "Shanghai"
mit Gelbwurz, Sternanis und Curry gegrillt
auf chinesischem Gemüse, Basmatireis

*

Medaillons vom Kalbsfilet "Orloff"
mit einer Kruste aus Zwiebeln und Dijonsenf
auf Morchelrahm, Kartoffelgratin

*

Argentinisches Rinderfilet rosa am Stück gebraten,
Sauce Béarnaise, Pfefferrahm, feines Gemüse, Risoléekartoffeln

*

Rosa gebratener Hirschrücken
auf Preiselbeersauce, Apfelrotkraut, kleine Kartoffelklöße

Dessert

Auswahl erlesener Desserts

von 20 bis 30 Personen pro Person	49,00 €
ab 31 Personen pro Person	46,00 €

Auszug aus unserer Weinkarte

weitere erlesene Weine finden Sie in unserer umfangreichen Weinkarte

Weingut Sander, Rheinhessen

2009 er	Trio QbA trocken Cuvée aus Weißburgunder, Kerner und Müller - Thurgau milde Säure, dezentes Bukett, nachhaltige Struktur	19,50 €
2009 er	Riesling Kabinett fruchtige Rieslingart mit dem typischen Apfelaroma	19,90 €
2008 er	Mettenheimer Rotwein milde Art, fruchtig, süffig	22,00 €
2009 er	Dornfelder Rotwein trocken Kräftig, fruchtbetont	25,50 €

Schloss Crailsheim, Franken

2008 er	Rödelseer Schloßberg Silvaner Kabinett, trocken ausgewogen und reich an Mineralstoffen, dezente Säure	19,80 €
---------	---	---------

Italien

2009 er	Pinot Grigio Weißwein, trocken, Tinazzi Eugenio & Figli s.r.l. schmackhaft und unkompliziert	19,50 €
2009 er	Merlot Rotwein, trocken, Tinazzi Eugenio & Figli s.r.l. typischer Merlot, weiche Frucht	19,50 €

Spanien

2008 er	El Viejo Templo Rotwein, trocken, Navarra weicher fruchtiger Geschmack	18,50 €
---------	--	---------

Californien

2008 er	Zinfandel rosé Intensive Frucht von Cassis und Kirschen	17,50 €
---------	--	---------

Sekt, Prosecco, Champagner

Schloß Koblenz Jahrgangssekt trocken (0,75l)	18,50 €
Fürst von Metternich Riesling Sekt trocken (0,75l) Fürst von Metternich Sektkellerei, Johannisberg	28,50 €
Prosecco Zucotti Vino frizzante del Veneto, charaktervoll (0,75l)	22,50 €
Piper Heidsieck Champagner brut (0,75l)	75,00 €
Billecart - Salmon, Réserve Champagner brut (0,75l)	89,50 €
Apfelsecco <u>alkoholfrei</u> Die Äpfel aus der Champagne wurden nach Secco-Art mit natürlicher Kohlensäure fein verperlt.	25,80 €
Traubensecco <u>alkoholfrei</u> 100% reiner, kalt gepresster Traubensaft der Reben Riesling, Weißburgunder und Bacchus sorgen für den feinen Geschmack.	29,50 €

Aperitif

Sherry		
Fino, dry	5 cl	4,20 €
Amontillado, medium	5 cl	4,20 €
Oloroso, cream	5 cl	4,20 €
Portwein	5 cl	4,20 €
Martini dry	5 cl	4,20 €
Martini bianco	5 cl	4,20 €
Martini rosso	5 cl	4,20 €
Campari	4 cl	4,20 €
Campari Orange	4 cl	5,80 €

Biere vom Faß

Hasseröder Premium Pils	0,3 l	2,30 €
Alster	0,3 l	2,30 €

Flaschenbiere

Diebel's Alt	0,33 l	2,80 €
Becks alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Franziskaner Weizenbiere	0,5 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Waldecker Gourmet, Mineralwasser	0,25 l	2,10 €
Waldecker Gourmet, Mineralwasser	0,75 l	4,70 €
Sinalco Cola, Cola light, Orange, Zitrone	0,2 l	2,30 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
Bananensaft	0,2 l	2,40 €
Kirschsaff	0,2 l	2,40 €
Tomatensaft	0,2 l	2,40 €

Spirituosen

Astenbecker	2 cl	2,30 €
Bommerlunder	2 cl	2,30 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,30 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Wodka	2 cl	2,30 €
Tequila	2 cl	2,30 €
Sambuca	2 cl	2,30 €
Obstler	2 cl	2,30 €
Himbeergeist	2 cl	2,30 €
Williamsbirne	2 cl	2,50 €
Fernet Branca, menta	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €
Weinbrand	2 cl	2,30 €
Irish Cream	2 cl	2,30 €
Amaretto	2 cl	2,30 €
Batida de coco	2 cl	2,30 €
Likör 43	2 cl	2,30 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,10 €
Kännchen Kaffee	3,60 €
Thermokanne Kaffee (auch entcoffeiniert)	12,90 €
Espresso	2,10 €
Cappuccino	2,40 €
Latte macchiato	2,40 €
Heiße Schokolade	2,40 €
Glas Tee	2,10 €
Kännchen Tee	3,60 €

Catering

Mit unserem Catering - Team richten wir sämtliche Feierlichkeiten auch an einem Ort Ihrer Wahl aus. Ob eine Familienfeier in privater Atmosphäre bei Ihnen zu Hause oder eine erfolgreiche Präsentation in Ihren Geschäftsräumen, wir unterstützen Sie mit allem was benötigt wird.

Wir organisieren jede Veranstaltung ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

Sie haben die Wahl den kompletten Service zu nutzen oder einfach nur die Speisen liefern zu lassen.

Equipment - Verleih

Geschirr

Teller flach, 28 cm	1,00 €
Teller flach, 20 cm	0,80 €
Suppentasse	1,00 €
Untertasse	0,80 €
Glasschälchen	0,80 €
Kaffeetasse	0,80 €
Untertasse	0,80 €

Besteck

Menümesser	0,80 €
Menügabel	0,80 €
Menüöffel	0,80 €
Kaffeelöffel	0,50 €
Kuchengabel	0,50 €

Gläser

Weinglas	1,00 €
Sektglas	1,00 €
Wasserglas	1,00 €
Bierglas	1,00 €

Tischwäsche

Tischtuch weiß, 130 x 190 cm	3,00 €
Stoffserviette weiß	1,00 €

Lieferpauschale	10,00 €
Abholpauschale	10,00 €

In den oben genannten Preisen sind die Reinigung sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Fehlendes oder beschädigtes Equipment berechnen wir zum Neuanschaffungspreis.