

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 eine unserer umfangreichen Getränke - Pauschalen,
oder planen Sie Ihre Feier ganz individuell.
Hierzu finden Sie im Folgenden unsere Menü-, Buffet- und Getränkevorschläge.

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Menüs bieten wir nur bei einer **einheitlichen** Speisenfolge **ab 10 Personen** an.

Ab einer Menüfolge von mindestens 4 Gängen errechnen wir gern einen Menüpreis.

Buffets bieten wir **ab 20 Personen** an.

Für kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gern individuelle Vorschläge.

„a la carte“ servieren wir aktuelle und saisonale Gerichte **bis maximal 12 Personen**
in unserem Restaurant „Shiraz“.

In der Weinkarte und in der Getränkekarte finden Sie die passenden Begleiter.

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 eine optimale Vorbereitung benötigen wir die Details mindestens 3 Wochen vor dem
Veranstaltungstag. Hierzu bitten wir um eine vorherige Terminvereinbarung,
damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

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

Herzlichst

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

Allgemeine Informationen

Servicezeiten der warmen Küche

Unsere Küchenbrigade ist in den Zeiten von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr für Sie im Einsatz. Außerhalb dieser Zeiten verwöhnen wir Sie gern mit Kuchen und Snacks.

Kuchen und Torten

Für Ihre Kaffeetafel bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl an leckeren Kuchen und Torten an. Alternativ können Sie zu Ihrer Feier eigene Kuchen oder Torten mitbringen.

Für den Verzehr von mitgebrachten Kuchen und Torten berechnen wir ein Kuchen-Couvert in Höhe von 3,50 € pro Person.

Bitte beachten Sie, dass für mitgebrachte Speisen die gesetzlichen Vorgaben zur Lebensmittelhygiene gelten. Da die Kuchen und Torten nicht in unserem Haus hergestellt, gelagert oder transportiert werden, übernehmen wir keine Haftung für Qualität, Frische oder Unbedenklichkeit der mitgebrachten Speisen. Die Verantwortung hierfür liegt beim jeweiligen Veranstalter.

Kinder und Jugendliche

Für Kinder und Jugendliche von 6 bis 12 Jahre berechnen wir das Menü oder Buffet zum halben Preis.

Für Kinder unter 6 Jahre stellen wir obligatorisch einen „Räuberteller“.

Gedekte Plätze für Kinder unter 6 Jahre berechnen wir ab einer Anzahl von mehr als 10 Kindern pro Veranstaltung mit 5,00 € pro Platz.

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 €

Menükarten mit zusätzlicher individueller Beschriftung zum Beispiel Namensliste

Preis pro individueller Karte 3,50 €

Tischdekoration

Wir decken mit weißen Stoffservietten und weißer Tischwäsche ein.

Kerzen und Kaffeeservietten stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

Die weitere Tischdekoration obliegt Ihnen.

Gern bestellen wir für Sie Blumengestecke bei unserem Floristen.

Raumdekorationen können nach vorheriger Absprache gern von Ihnen vorgenommen werden.

Behördliche Genehmigungen

Die Beschaffung notwendiger behördliche Erlaubnisse und Genehmigungen obliegt Ihnen als Veranstalter. Ebenso die Einhaltung öffentlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren usw. haben Sie Sorge zu tragen.

Mitbringen von Speisen

Die Lieferung, Lagerung und Zubereitung von Speisen unterliegen strengen gesetzlichen Verordnungen, denen wir in allen Punkten nachkommen und für die wir verantwortlich sind.

Für Speisen, die nicht in unserem Haus zubereitet werden, können wir hierfür keine Verantwortung übernehmen. Den Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken können wir somit **nicht** erlauben.

Mitnahme von restlichen Speisen

Grundsätzlich werden die Speisen nach dem Abräumen vom Tisch und nach 2 Stunden von Buffets aus hygienischen und rechtlichen Gründen sofort von uns fachgerecht entsorgt.

Sollten Sie den Wunsch haben, nicht verzehrte Speisen mitzunehmen, bitten wir um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter **vor** Beginn Ihrer Veranstaltung.

Behälter für den Transport sollten von Ihnen hierfür mitgebracht werden.

Wir stellen der Umwelt zuliebe kein Einweg - Verpackungsmaterial zur Verfügung.

Die Qualität dieser Speisen ist außerhalb unseres Hauses vor dem Verzehr zu prüfen und obliegt Ihrer Verantwortung.

Lebensmittelkennzeichenverordnung

In unseren Speisen und Getränken können Allergien auslösende Stoffe enthalten sein.

Informationen hierzu halten wir in einem persönlichen Gespräch für Sie bereit.

Allergien, Unverträglichkeiten und ernährungsbedingte Vorlieben

Sollten Allergien und Unverträglichkeiten bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigt werden müssen, erbitten wir hierzu 3 Tage vor der Veranstaltung entsprechende Informationen, damit wir, soweit möglich, für Sie unbedenkliche Speisen vorbereiten können.

Dies erfordert Zeit für die Bestellung der Zutaten und Zubereitung der Speisen und kann **nicht** kurzfristig vor Ort umgesetzt werden.

Stornierungsbedingung

Gesamte Veranstaltung: bis 60 Tage vor Beginn kostenfrei
danach behalten wir uns eine Stornierungsgebühr von 600,00 € vor.
ab 21 Tage vor Beginn 80 % der veranschlagten Gesamtkosten

Einzelne Teilnehmer: bis 3 Tage vor Beginn kostenfrei
danach 100 % der bestellten Speisen und Getränke

Hotelzimmer:
Einzelne Buchungen: bis 3 Tage vor Anreise kostenfrei, danach 80 % des Logispreises
ab 10 Zimmer: bis 21 Tage vor Anreise kostenfrei, danach 80 % des Logispreises

Zahlungsziel

Sofort, spätestens 7 Tage nach Rechnungsstellung.

Das Hotel am See behält sich folgende Rechnungslegung vor.

Anzahlung: 50 % der kalkulierbaren Gesamtkosten 14 Tage vor Veranstaltungsdatum
Restbetrag: Innerhalb 7 Tage nach Rechnungsstellung

Veranstaltungsräume und Serviceleistungen

Gern stellen wir Ihnen unsere Veranstaltungsräume für Ihre Feier am Veranstaltungstag bei entsprechendem Umsatz **kostenfrei** zur Verfügung.

Zusätzliche Dienstleistungen berechnen wir nach Zeitaufwand mit 50,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.

Eine zusätzliche Berechnung anfallender Entsorgungskosten und Sonderreinigungen behalten wir uns vor.

Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 8 Stunden begrenzt und enden um 02:00 Uhr.

Eine Aufstellung unserer Räume mit Stellagemöglichkeiten und der maximalen Personenzahl finden Sie im Folgenden.

Bestuhlungsplan für Bankettveranstaltungen

Raum	runde Tische a 8 Personen	U – Form innen u. außen	Block	Tafeln Einzelstische
1 Forum	40	34	20	5x 8er
2 Foren	64 – 80	50	30	10 x 8er
3 Foren	80 – 100	-	-	10 x 8er
Lounge 1	56	48	28	-
Großer Saal	180	-	-	30 x 10er
Berlin	64 – 80	-	36	8 x 10er
Zunftstube	-	16 nur außen	16	4 x 6er

Canapés

Roastbeef mit Remoulade	5,60 € / Stück
Geräucherte Barberie - Entenbrust	5,60 € / Stück
Pastrami mit Peppadew Creme	5,60 € / Stück
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	5,60 € / Stück
Hähnchenbrust mit Currycrème	5,60 € / Stück
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce	5,60 € / Stück
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	5,60 € / Stück
Französischer Camembert mit Feigensenf	5,60 € / Stück
Edelpilzkäse mit Trauben	5,60 € / Stück

Kalte Vorspeisen mit Baguette und Butter

Carpaccio vom Rind an Rucola, gehobelter Parmesan und Trüffelmayonnaise	17,80 € / Portion
„Vitello Tonnato“ Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsbraten mit Thunfischsauce, Kapern, Rucola und Balsamico Crème	18,00 € / Portion
Kalbspastete mit Sauce Cumberland und Wildkräuterspitzen	17,80 € / Portion
Burrata auf warmem Caponata Gemüse mit gerösteten Haselnüssen und weißem Tomaten Espuma	16,80 € / Portion
Auswahl mediterraner Antipasti mit Feta Crème und Mozzarella	16,20 € / Portion
Kaltgeräucherter Lachsrücken im Nori Blatt auf Asia Salat, Wasabi Mayonnaise und Sesamchip	19,70 € / Portion
Knackige Pflücksalate mit fruchtigem Balsamdressing, Lachswürfeln, Riesengarnelen und Brotchips	22,70 € / Portion
Klassischer Shrimps Cocktail im Glas mit frischem Meerrettich	18,00 € / Portion

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Vegetarische Quiche Lorraine mit Sauerrahm und Salatspitzen	12,80 € / Portion
Gebeizter Orangen - Haselnuss Lachs auf Kartoffelrösti mit Kürbis - Apfel Chutney und Sauerrahm	18,90 € / Portion
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Beluga-Linsengemüse mit Dijonsenf Schaum	23,40 € / Portion

Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich	8,40 € / Portion
Bouillabaisse von Edelfischen mit Sauce Rouille und Röstbaguette	12,60 € / Portion
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	9,50 € / Portion
Tomatenessenz mit Ravioli (vegetarisch)	9,90 € / Portion

Gebundene Suppen

Tomaten Crèmesuppe mit Basilikum Crème Fraîche	8,30 € / Portion
Vegane Karotten-Ingwersuppe mit Sauerrahm und Sesam - Croûtons	8,60 € / Portion
Büsumer Krabbensuppe mit Sahnehäubchen und Cognac verfeinert	12,60 € / Portion
Getrübte Kartoffelschaumsuppe mit Kartoffelstroh und Schnittlauch Öl	9,30 € / Portion

Vegetarische Gerichte

Ricotta - Spinat Tortellini auf Gemüsebolognese mit Rucola und gehobelter Parmesan	20,60 € / Portion
Knackiges Pfannengemüse auf einem hausgemachtem Kartoffelrösti mit norddeutschem Rohmilchkäse gratiniert	17,80 € / Portion

Vegane Gerichte

Kichererbsen Masala mit Tempura Gemüse und Basmatireis	19,50 € / Portion
Erbsen - Nussbraten mit Gemüsejus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	25,70 € / Portion
Tagliatelle mit veganer Sauce Bolognese und Granvegano Käse	20,00 € / Portion

Sorbets

1 Kugel vor dem Hauptgang oder als kleines Dessert	
Zitronen - Sorbet	3,00 € / Portion
Himbeer - Sorbet	3,00 € / Portion
Mango - Sorbet	3,00 € / Portion
wahlweise mit Sekt aufgefüllt je	5,60 € / Portion

Hauptgerichte

Filetvariation von Rind, Schwein und Poularde mit Steinchampignons, Pfefferrahm, saisonalem Gemüsebouquet, Kartoffelkroketten	30,80 € / Portion
Brust und Keule von der Cherry Valley Ente auf Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelbutter	32,80 € / Portion
Gefüllte Maispouarden Brust mit Estragon Rahm, Kräuterseitlingen, grünem Spargel und Risotto Milanese	30,80€ / Portion
Medallions vom Duroc Schweinefilet an Rahmkohlrabi, Balsamico Jus und Kartoffelgratin	27,80 € / Portion
Sous Vide gegarter Kalbsbraten mit Morchel Rahmsauce, saisonalem Gemüsebouquet und pommes dauphine	29,80 € / Portion
Tournedos vom Rinderfilet mit Barolo Jus, Speckbohnenbündchen, confierten Tomaten und Süßkartoffelstampf	49,40 € / Portion
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Thymian Jus, Ratatouille Gemüse und gebratenen Polenta Schnitten	32,50 € / Portion
Geschmorte Harzer Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, Apfelrotkraut und zweierlei Knödel	31,20 € / Portion
Zart geschmorte Ochsenbacke in eigener Sauce, Karotten - Pastinaken Gemüse und Meerrettichstampf	31,20 € / Portion

Wir servieren unsere Hauptgerichte als Portion in einem Menü.

Möchten Sie, dass wir nachlegen, berechnen wir hierfür 5,60 € pro angemeldete Person für den Nachservice.

Dessert

Crème Brûlée von der weißen Schokolade mit frischen Beeren	10,80 € / Portion
Gebackenes Apfelmännchen mit Grand - Manier Sabayon und Vanille Eiscrème	12,90 € / Portion
Kaffee Parfait mit Himbeeren und saftigem Schokoladen Brownie	13,00 € / Portion
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen oder Himbeeren oder Waldfrüchten	10,50 € / Portion
Norddeutsche Beeren Grütze mit Vanilleeis und Sahne	9,50 € / Portion
Frischer Fruchtsalat mit Joghurteis, Honig und kandierten Nüssen	10,40 € / Portion
Orangen - Basilikum Panna Cotta mit Himbeercoulis	10,60 € / Portion
„Trilogie von der Schokolade“ Mousse, Eis und Mäppchen	13,40 € / Portion
Vanille Parfait mit Schokoladenmännchen, Himbeeren und Minz Pesto	12,50 € / Portion

Mitternachts Imbiss

Currywurst geschnitten in unserer Spezialsaucen, Baguette	10,60 € / Portion
Hausgemachte Gulaschsuppe, Baguette	8,40 € / Portion
Chili con Carne, Baguette	10,60 € / Portion
Laugenbrezel	3,40 € / Stück
Kartoffel - Lauch Rahmsuppe mit Räucherlachsstreifen	8,40 € / Portion 10,60 € / Portion

Vegane Salate

die alternativ in unseren Buffets angeboten werden können

Gegrilltes Antipasti Gemüse
Kichererbsen - Paprika - Tajine
Kichererbsen, Paprika und Tomaten verfeinert mit Ra - el - Hanout
Pastinaken - Karotten - Salat
Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry - Tomaten in Tomaten - Chili - Dressing mit Minze
Süßkartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln in einem Ahorn - Ingwer - Dressing

Rustikales Buffet

Kalte Spezialitäten

Holsteiner Matjessalat
Braunschweiger Rindfleischsalat
Rosa gebratener Rinderrücken mit Remouladensauce
Leipziger Eiersalat
Weißer und roter Krautsalat
Tomatensalat und Gurkensalat
Marktfrische Blattsalate mit Balsamico Dressing und Joghurtdressing
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Saftiger Schweinekrustenbraten an Burgundersauce,
Gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmchampignons
Vegetarischer Kartoffel - Gemüseauflauf
Apfelrotkraut, Buntes Gemüse
Butterspätzle, Semmelknödel

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Schokoladencreme mit Mandelstreusel

39,50 € / Person

Niedersachsen - Buffet

Kalte Spezialitäten

Rosa gebratener Rinderrücken mit Remouladensauce
Räucherfischvariation von Lachs, Forelle und Makrele mit Dillsauce und Meerrettich
Matjeshappen „Birne Bohne Speck“
Omas Geflügelsalat & Feiner Eiersalat
Friesländer Krabbencocktail
Frische Salatauswahl mit Balsamico Dressing und Joghurtdressing
Brot- und Brötchenauswahl, Heidebutter

Warme Gerichte

Geschmorte Keule vom Heidelamm auf Rotweinsauce
„Scholle Finkenwerder Art“ mit Speck - Zwiebelstippe auf Schmorgurken
Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons und Pfefferrahmsauce
Speckbohnen, bunte Honig - Buttermöhren
Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Himbeer Mousse
Grießpudding mit Schokoladensauce
Holsteiner Käse vom Brett mit Trauben und Nüssen

50,00 € / Person

Gala – Buffet

Kalte Spezialitäten

Räucherfischvariation von Lachs, Forelle und Makrele mit Dillsauce und Meerrettich
Rosa gebratenes Kalbfleisch mit grüner Sauce
Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikum
Gurkensalat mit Sauerrahmdressing
Marktfrische Blattsalate mit Balsamico Dressing und Joghurtdressing
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Jungschweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce
Lachsmedaillons auf Lauchgemüse mit Safransauce
Veganes Kichererbsen Masala mit Tempura Gemüse
Kartoffelgratin, pommes dauphine

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Bayrisch Crème mit Kirschen
Internationale Käsespezialitäten, Chutney und Trauben

49,50 € / Person

Italienisches Buffet

Antipasti

Gegrillte und eingelegte Antipasti Gemüse
"Vitello Tonnato" Kalbsbraten mit Thunfischcrème und gebackenen Kapern
"Caprese" Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Gezupfter Parmaschinken mit Parmesan und Rucola
Toskana Brot, Ciabatta und Baguette, edles Olivenöl

Warme Gerichte

Mediterrane, gebratene Fischfilets auf Tomaten Sugo
Geschmorter Rinderbug in Barolo Sauce
Truthahnmedaillons in Parmesan-Eihülle auf Strauchtomatenjus
Spinat-Käseravioli in Zitronenbutter mit Babyspinat
Mediterranes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Salbeignocchi

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisu
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

49,00 € / Person

Buffet „Hotel am See“

Kalte Spezialitäten

Räucherlachs im Crêpe Mantel mit Dill – Senf – Crème
„Shrimps Cocktail“ mit Eisbergsalat, Cocktaildip und frischem Meerrettich
Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikum Pesto
Rosa gegarter Kalbsbraten mit Trüffelcrème und Rucola
Auswahl an Blatt und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings und Toppings
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Hummercrème
Medaillons vom Duroc Schweinefilet an Pfeffersauce
Suprême vom Maishähnchen mit Spitzmorchel – Estragon Rahm
Gratinierte Ricotta Canneloni mit geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan
Blattspinat, Mandelbrokkoli, Schwenkgemüse
Gnocchi, Kartoffelkroketten, Safranreis

Dessert

Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Basilikum Panna Cotta mit Mango Coulis
Mousse au chocolat

55,00 € / Person

zusätzlich

Internationale Käseauswahl mit Baguette und Laugengebäck

5,60 € / Portion

Mediterranes Buffet

Italienische Antipasti

„Caprese“ Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Gegrillte und eingelegte Antipasti Gemüse
Marinierte Frutti di Mare
„Vitello tonnato“ –Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Spanische Tapas

Serrano Schinken und Honigmelone
Pulpo mit Chorizo, weiße Bohnen und getrocknete Tomaten
Gebratene Garnelen mit Limonen Aioli
Toskana Brot und Ciabatta mit edlem Olivenöl

Warme Gerichte

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffersauce
Saltimbocca von der Maishähnchenbrust mit Rotwein-Buttersauce
Gegrilltes Doraden Filet mit Garnelen auf Tomaten - Oliven Sugo
Provenzalisches Pfannengemüse, Ratatouille
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Salbei - Gnocchi

Dessert

Tiramisu
Zitrus Panna Cotta mit Himbeercoulis
Schokoladen Profiterole
Frischer Fruchtsalat mit Granatapfel

Mediterrane Käseauswahl

69,00 € / Person

Kuchen und Torten

Schnittkuchen

Butterzuckerkuchen	3,50 € / Stück
Himbeer - Brownie (glutenfrei)	3,50 € / Stück
Kirsch Schoko Crisp	3,50 € / Stück
Mohn - Butterstreuselkuchen	3,50 € / Stück
Mandel - Bienenstich	3,50 € / Stück

Mini-Schnittkuchen

Mousse au chocolat	3,00 € / Stück
Zitronen - Limetten	3,00 € / Stück
Mango Crème Fraîche	3,00 € / Stück

Kuchen

	Größe / Stücke	
Landfrauen Apfelkuchen	Ø 36 cm / 14	45,00 € / Kuchen
Rahmkäsekuchen	Ø 26 cm / 12	35,00 € / Kuchen
Karotten-Nuss-Kuchen	Ø 28 cm / 14	40,00 € / Kuchen
Frankfurter Kranz	Ø 28 cm / 18	55,00 € / Kuchen

Torten

	Größe / Stücke	
Käsesahnetorte	Ø 28cm / 16	48,00 € / Torte
Marzipan Crèmetorte (mit Alkohol)	Ø 28cm / 16	48,00 € / Torte
Pfirsich Melba Sahnetorte (laktosefrei)	Ø 28cm / 16	48,00 € / Torte
Sachertorte	Ø 28cm / 16	48,00 € / Torte
Schwarzwälder Kirsch Torte	Ø 28cm / 16	48,00 € / Torte
Nuss Sahnetorte	Ø 28cm / 16	48,00 € / Torte
Schoko - Mousse Torte	Ø 28cm / 12	48,00 € / Torte

Getränke - Pauschale 1**39,00 € / Person**

in der Zeit von 11:00 Uhr bis 17:00 Uhr für 6 Stunden

Aperitif:

Glas Sekt wahlweise mit Orangensaft, Mineralwasser

Weißwein:

Weißburgunder trocken

Rotwein:

Merlot trocken

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Coca-Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft

Biere:

Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters Pils alkoholfrei

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato, Teeauswahl

Kaffeebuffet:

nachmittags stellen wir ein Kaffee- und Teebuffet bereit.

Kuchen:

Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

Allgemeines:

Die Getränke - Pauschale 1 bieten wir in Verbindung mit einem Menü oder Buffet an.

Sie ist zeitlich auf 6 Stunden über die Mittagszeit begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltenen Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Getränke - Pauschale 2**58,00 € / Person**

für 8 Stunden einer Abendveranstaltung

Aperitif:

Glas Sekt wahlweise mit Orangensaft, Mineralwasser

Weißwein:

Pinot Grigio trocken

Rotwein:

Merlot trocken

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Coca-Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft

Biere:

Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters Pils alkoholfrei

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato, Teeauswahl

Kaffeebuffet:

Zu später Stunde stellen wir ein Kaffee- und Teebuffet bereit.

Kuchen:

Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

Allgemeines:

Die Getränke - Pauschale 2 bieten wir in Verbindung mit einem Menü oder Buffet an.

Sie ist zeitlich auf 8 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltenen Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Servicezeiten und Raumnutzung enden um 02:00 Uhr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Getränke - Pauschale 3

78,00 € / Person

für 8 Stunden einer Abendveranstaltung

Aperitif:

Glas Sekt wahlweise mit Orangensaft, Sarti oder Aperol, Mineralwasser,
Bier vom Fass und Salzgebäck

Weine/Sekt:

Weißburgunder und Merlot
Schloss Koblenz Sekt, Sarti, Aperol Spritz

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Coca-Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft

Biere:

Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters alkoholfrei

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato, Teeauswahl

Mitternachts - Kaffeebuffet:

Zu später Stunde stellen wir ein Kaffee - und Teebuffet bereit.

Spirituosenauswahl:

Wodka, Sambuca, Obstler, Ramazotti, Bailey 's, Havanna Club 3 Jahre,

Long Drinks:

Wodka Orange, Cuba Libre, Lillet wild berry, Gin tonic

Allgemeines:

Die Getränke - Pauschale 3 bieten wir in Verbindung mit einem Menü oder Buffet an.
Sie ist zeitlich auf 8 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltenen Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Servicezeiten und Raumnutzung enden um 02:00 Uhr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Bankett – Weine

Weißweine

Weißer Burgunder, trocken fein aromatisch, vollmundig, fruchtig Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz	0,75 l / 28,50 €
Riesling Kabinett, feinherb feiner Riesling mit typischen Apfelnoten und milder Säure Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz	0,75 l / 27,50 €
Pinot Grigio Schmackhafte säurearme Weißweintraupe, unkompliziert Tinazzi Coresei, Veneto	0,75 l / 26,50 €

Roséwein

Cuvée Rosé, feinherb warme Beerentöne, mild und fruchtig Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz	0,75 l / 26,50 €
---	------------------

Rotweine

Dornfelder, trocken milder Rotwein mit intensiven Beerenaromen Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz	0,75 l / 26,50 €
Merlot mittlerer Rubinton; typisch, klar strukturiert, weiche Frucht Tinazzi Coresei, Veneto	0,75 l / 27,50 €

Sekt

Schloss Koblenz, Jahrgangssekt, trocken säurearm und unkompliziert	0,75 l / 29,50 €
---	------------------

Alkoholfrei und spritzig

Seccolino Free schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein Weinwelt Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz	0,75 l / 29,50 €
---	------------------

Getränkekarte

Biere vom Fass	Wolters Premium Pils / Alster		0,3 l	4,00 €
Flaschenbiere	Wolters Pils alkoholfrei		0,33 l	4,00 €
	Paulaner Weißbiere		0,5 l	6,00 €
Alkoholfreie Getränke	Mineral Wasser classic, naturelle		0,25 l	3,50 €
	Mineral Wasser classic, naturelle		0,75 l	8,50 €
	Coca Cola / Coca Cola Zero		0,3 l	4,00 €
	Limonade Zitrone / Orange		0,3 l	3,80 €
	Schorle Apfel / Rhabarber		0,3 l	3,80 €
	Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water		0,2 l	4,50 €
	Orangensaft / Apfelsaft		0,2 l	4,50 €
	Johannisbeersaft / Maracujasaft		0,2 l	4,50 €
	Tomatensaft		0,2 l	4,50 €
Warme Getränke	Tasse Kaffee			4,00 €
	Glas Tee			4,50 €
	Espresso			4,00 €
	Cappuccino			4,50 €
	Latte macchiato			4,50 €
	Thermokanne Filterkaffee		1,0 l	24,00 €
Shot	Wodka	40 %	2 cl	3,50 €
	Ouzo	38 %	2 cl	3,50 €
	Sambuca	40 %	2 cl	3,50 €
	Grappa	38 %	2 cl	3,50 €
	Williams Christbirne	40 %	2 cl	3,50 €
	Obstler	38 %	2 cl	3,50 €
	Linie Aquavit	42 %	2 cl	4,00 €
	Fernet menta	39 /28%	2 cl	3,50 €
	Jägermeister	35 %	2 cl	3,50 €
	Ramazotti	30 %	4 cl	4,80 €
	Baileys	17 %	2 cl	3,50 €
Whisky	Johnny Walker red label	40 %	4 cl	6,50 €
	Jack Daniels, Bourbon	40 %	4 cl	7,00 €
Long drinks	Bacardi / Whisky Cola		0,2 l	9,50 €
	Cuba Libre		0,2 l	9,50 €
	Lillet Wild Berry		0,2 l	9,50 €
	Gin Ingwer Beer / Tonic		0,2 l	9,50 €
	Aperol Spritz		0,2 l	8,50 €
	Hugo		0,2 l	8,50 €