



# BANKETT

## BANKETTANGEBOTE

### VERANSTALTUNGSZENTRUM

Menüs, Buffets, Räume und Möglichkeiten.  
Vorschläge, Preise und Pauschalen.

Wir erstellen Ihnen auch gern individuelle Angebote.



**HOTEL AM SEE**

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](mailto:info@hotelamsee.com)  
Homepage: [www.hotelamsee.com](http://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 bestellen wir gern Kuchen und Torten aus einem reichhaltigen Sortiment.

### **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“. Gedeckte 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**

Gern bestellen wir für Sie Blumengestecke bei unserem Floristen. Kerzen und Kaffeeservietten stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

### **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. Behältnisse 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

### **Banketträume und Serviceleistungen**

Gern stellen wir Ihnen unsere Banketträume **kostenfrei** für Ihre Feier am Veranstaltungstag zur Verfügung. Jedoch ist hierfür ein entsprechender Umsatz notwendig. Eine Aufstellung unserer Räume mit Stellagemöglichkeiten und der maximalen Personenzahl sowie den erforderlichen Umsatz finden Sie im Folgenden.

Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und enden um 02.00 Uhr.

Zusätzliche Dienstleistungen berechnen wir nach Zeitaufwand mit 45,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde. Eine zusätzliche Berechnung anfallender Entsorgungskosten und Sonderreinigungen behalten wir uns vor.

### **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 10er
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

### **Mindestumsatz für Tagesveranstaltungen bis 18.00 Uhr für 6 Stunden**

1 Forum	1.800,00 €
Lounge 1	2.400,00 €
Großer Saal	4.800,00 €
Berlin	1.600,00 €
Zunftstube	600,00 €

### **Mindestumsatz für Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr für 8 Stunden**

1 Forum	2.200,00 €
Lounge 1	3.200,00 €
Großer Saal	6.000,00 €
Berlin	2.000,00 €
Zunftstube	1.000,00 €

### **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 Dijonsenfschaum	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
Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe mit Kartoffelstroh und Schnittlauchöl	9,30 € / Portion

### **Vegetarische Gerichte**

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

### **Vegane Gerichte**

Kichererbsen Masala mit Tempuragemüse und Basmatireis	19,50 € / Portion
Erbsen - Nussbraten mit Gemüsejus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	25,70 € / Portion
Tagliatelle mit veganer 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
Medaillons 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 - Pastinakengemüse 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 angemeldeter 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
Kaffeeparfait mit Himbeeren und saftigem Schokoladenbrownie	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 Himbeer coulis	10,60 € / Portion
„Trilogie von der Schokolade“ Mousse, Eis und Männchen	13,40 € / Portion
Vanilleparfait mit Schokoladenmännchen, Himbeeren und Minzpesto	12,50 € / Portion

## **Mitternachts Imbiss**

Currywurst geschnitten in unserer Spezialsoße, 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 Ras - 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 Balsamicodressing 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 Krabbenscocktail  
Frische Salatauswahl mit Balsamicodressing 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 Balsamicodressing und Joghurtdressing  
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

### **Warme Gerichte**

Jungschweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce  
Lachsmedaillons auf Lauchgemüse mit Safransauce  
Veganes Kichererbsen Masala mit Tempuragemüse  
Kartoffelgratin, pommes dauphines

### **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 Tomatensugo  
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  
Sûprême vom Maishähnchen mit Spitzmorchel-Estragonrahm  
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 Mangocoulis  
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  
Toskanabrot und Ciabatta mit edlem Olivenöl

### **Warme Gerichte**

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

### **Dessert**

Tiramisu  
Zitrus Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Schokoladen Profiteroles  
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 Chocolate	3,00 € / Stück
Zitronen - Limetten	3,00 € / Stück
Mango Creme Fraiche	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, Traubensaft,

**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.

**Bestuhlung:**

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in weiß an.

**Dekoration:**

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wir passende Kerzen und Kaffeeseviettten. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

**Menükarten:**

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

**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 enthaltene 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, Traubensaft

**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.

**Bestuhlung:**

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in weiß an.

**Dekoration:**

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wird passende Kerzen und Kaffeesevrietten. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

**Menükarten:**

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

**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 sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und 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, Traubensaft

**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

**Bestuhlung:**

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen pro Tisch) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl.

**Dekoration:**

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wird passende Kerzen und Kaffeeseviettten. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

**Menükarten:**

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

**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 sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und 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	27,50 € / 0,75 l
Riesling Kabinett, feinherb feiner Riesling mit typischen Apfelnoten und milder Säure Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz	26,50 € / 0,75 l
Pinot Grigio Schmackhafte säurearme Weißweintraupe, unkompliziert Tinazzi Coresei, Veneto	25,50 € / 0,75 l

### **Roséwein**

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

### **Rotweine**

Dornfelder, trocken milder Rotwein mit intensiven Beerenaromen Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz	26,50 € / 0,75 l
Merlot mittlerer Rubinton; typisch, klar strukturiert, weiche Frucht Tinazzi Coresei, Veneto	25,50 € / 0,75 l

### **Sekt**

Schloss Koblenz, Jahrgangssekt, trocken säurearm und unkompliziert	26,50 € / 0,75 l
---	------------------

### **Alkoholfrei und spritzig**

Seccolino Free schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein Weinwelt Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz	26,50 € / 0,75 l
---	------------------

## 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 €
	Bananensaft / Kirschsft		0,2 l	4,50 €
	Traubensaft / 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 €
	Williamschristbirne	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 lable	40 %	4 cl	6,50 €
	Jack Daniels, Bourbon	40 %	4 cl	7,00 €
Longdrinks	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 €