



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
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 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 zu Liebe 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. Infotionen 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 Einzeltische
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, gehobeltem 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 Rote Bete-Wacholder Lachs auf Kartoffel-Meerrettich Rösti mit Kürbis-Apfel Chutney und Sauerrahm	18,90 € / Portion
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Beluga-Linsengemüse mit Dijonsenf Sauce	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	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
Vegane Süßkartoffel-Currysuppe mit Kokosschaum	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

Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit roten Linsen und Cashewkernen, Basmatireis	19,50 € / Portion
Tofu Geschnetzeltes mit gegrillter Paprika und Banane in Currysauce, Basmatireis	21,70 € / Portion
Hausgemachte Lasagne mit Sonnenblumen Bolognese	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 Risolée Kartoffeln	27,80 € / Portion
Sous Vide gegarte 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 Kartoffelgratin	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 Sabayone und Vanille Eiscrème	12,90 € / Portion
Kaffeeparfait mit Himbeeren und saftigem Schokoladenbrownie	13,00 € / Portion
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen oder Himbeeren oder Waldfrüchten	9,50 € / 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 Männchen	13,40 € / Portion
Dessertteller "Hotel am See"	16,70 € / Portion

Mitternachts Imbiss

Currywurst geschnitten in unserer Spezialsauce, 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, Gurkensalat und Blattsalat mit Joghurtdressing
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Saftiger Braten aus der Schweinekeule auf Burgundersauce,
Gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmchampignons
Vegetarischer Kartoffel-Gemüseauflauf
Apfelrotkraut, Kaisergemüse
Petersilienkartoffeln, Butterspätzle

Dessert

Rote Grütze
Obstsalat
Vanillesauce

39,50 € / Person

Niedersachsen - Buffet

Kalte Spezialitäten

Rosa gebratener Rinderrücken mit Remouladensauce
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Matjeshappen „Birne Bohne Speck“
Omas Geflügelsalat
Feiner Eiersalat
Frische Salatauswahl mit Joghurtdressing
Brot- und Brötchenauswahl, Heidebutter

Warme Gerichte

Geschmorte Keule vom Heidelamm auf Rotweinsauce
Gebratene Zanderfilets auf Wurzelgemüse und Riesling Sauce
Kalbsschulter aus dem Ofen mit Rahmsauce und gebratenen Champignons
Speckbohnen, bunte Möhren in Petersilienbutter
Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten

Dessert

Holsteiner Käse vom Brett
Rote Grütze mit Vanillesauce
Milchreis mit Kirschen

50,00 € / Person

Gala – Buffet

Kalte Spezialitäten

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Dill-Senf-Honigcrème
Rosa gebratenes Kalbfleisch mit grüner Sauce
Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikum
Gurkensalat mit Joghurtdressing
Marktfrische Blattsalate mit Sylter Dressing und Vinaigrette
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Jungschweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce
Lachsmedaillons unter der Kräuterkruste auf Weißweinsauce und Lauchgemüse
Spinat-Ricotta Ravioli in Parmesancreme mit geschmolzenen Kirschtomaten
Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Bayrisch Crème mit Kirschen
Käsespezialitäten mit Brot und Laugengebäck

49,50 € / Person

Italienisches Buffet

Antipasti

Gegrillte Antipasti Gemüse
Eingelegte Oliven
Borretane Zwiebeln in Balsamico
gefüllte Peppadew
"Caprese" Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Gezupfter Parmaschinken mit Parmesan und Rucola
Toskana Brot, Ciabatta und Baguette, Olivenöl

Warme Gerichte

Mediterrane Fischpfanne
Geschmorter Rinderbug in Barolo Sauce
Truthahnmedaillons in Parmesan-Eihülle auf Strauchtomenjus
Vegetarische Lasagne „al forno“
Mediterranes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisu
Italienische Käseauswahl

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

Brötchenauswahl, Baguette Auswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Gebatene Schollenfilets „Finkenwerder Art“
auf geschmorten Gurken in Dill Rahm, Petersilienkartoffeln

Medaillons vom Duroc Schweinefilet an Pfefferrahm
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten

Hähnchenroulade „Florentiner Art“
mit Spinat-Frischkäsefüllung, Barolo Jus, Schwenkgemüse und Gnocchi

Gnocchi mit mediterranem Gemüse, Parmesancreme

Dessert

Frischer Obstsalat
Orangen-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

Borretane Zwiebeln
„Caprese“ Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Gegrillte Antipasti Gemüse
Marinierte Meeresfrüchte
Vitello tonnato–Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Spanische Tapas

Serrano Schinken
Pulpo mit Chorizo, weiße Bohnen und getrocknete Tomaten
Gambas in Aioli
Toskanabrot, Ciabatta und mediterrane Brötchen, Olivenöl

Warme Gerichte

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfannengemüse und Kartoffelgratin
"Fritto di Pollo" Poularde in Parmesan-Brotkruste
gebacken mit geschmolzenen Tomaten und Oliven, Salbei-Gnocchi
Gegrilltes Doradenfilet mit Garnelen auf Tomaten-Zucchini-gemüse, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu
Mousse von Valrhona-Orange-Schokolade
Crème Catalan

Mediterrane Käseauswahl mit Baguette und Toskana Brot

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 Kaffeesservietten. 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 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 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 / Kirschsaff		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 €