

Hiermit bitten wir um einen unverbindlichen Kostenvoranschlag.

Als Vorspeise hätten wir gerne, dass eine Hochzeitssuppe und eine Zuckerschoten-Mango-Suppe zur Auswahl stehen und diese dann serviert werden. Ist das möglich?

Für das Büffet:

- Antipasti Variationen
- Barbarie-Entenbrust
- Fischplatte mit: Graved-Lachs auf Senfhonigdillsoße und mit geräuchertem Forellenfilet
- Hirschmedaillons im Speckmantel (mit Birne, Preiselbeeren und Apfelrotkraut)
- Schweinefilet im Kräutermantel

Verschiedenes als Beilage:

- Gemüse
- Kroketten
- Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Bandnudeln
- Blattsalat mit 2 bis 3 Dressings (evtl. zweiter Salat)
- Baguette, Wagenrad, Butter
- Verschiedenes Obst
- Internationale Käseauswahl → mit evtl. einer Bitte, diese den Abend für einen „Zwischensnack“ aufgestellt zu lassen, oder im Laufe des Abends noch einmal aufzustellen.
- Mousse Chocolate, Eis mit Mangosoße, Eis mit heißen Himbeeren

Mitternachtsbüffet:

- Reste vom Abendessen
- Wie schon angesprochen, möchten wir die Kuchen und Torten gerne selbst mit bringen

Für die Getränkepauschale:

Sekt der Hausmarke, Weißwein (Müller Thurgau oder Pinot Grigio), Rotwein (Dornfelder halbtrocken, Montepulciano)
Jägermeister, Sambucca, Ramazotti, Wodka, Linie, Rum, Saurer Korn, Ballantines, Wodka Waldmeister
Verschiedene Säfte, Softdrinks, Bier
Wasser → immer mind. eine Flasche die auf den Tischen parat steht

Personenanzahl für Büffett und Getränkepauschale:

Ca. max. 91 Erwachsene

+ 4 Kinder < 6 Jahre

+ 7 Kinder zwischen 6 und 14 Jahren

Für das Hotel: Es werden ca. 10 Doppelzimmer benötigt