

Feiern zum Festpreis mit rustikalem Buffet



Getränke:

Prosecco & O-Saft zum Empfang,

Bier vom Fass (Warsteiner, König Ludwig Hell und Dunkel), Flaschen Bier (Warsteiner Alkoholfrei, König Ludwig Alkoholfrei)

Weine: Merlot (trocken), Chardonnay (trocken)

Soft-Getränke (Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfel- und O-Saft)

Spirituosen für Long Drinks: Ballantines Whiskey, Absolut Wodka, Oldesloer Korn, Havanna Club

Kurze: Oldesloer Korn, Oldesloer Kümmel, Aquavit, Baileys, Jägermeister

Speisen: Kalt Warmes Buffet

Tomatensüppchen

Bunte Salatplatte mit amerikanischem und italienischem Dressing

Tomate mit Mozzarella, Holsteiner Bohnensalat, Stromaner Rote Beete Salat

Roastbeef und Kassler „kalt“ mit hausgemachter Remoulade

Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, zweierlei Matjessalat

Saisonales Gemüse mit Buttersauce, Kartoffelgratin, Reis und Rosmarinkartoffeln

Spanferkelkrustenbraten mit bayerischem Kraut

Geschnetzeltes von der Puten mit Champignons

Lachs im Blätterteig mit Blattspinat

Käseplatte, Brot und Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr

pro Person 50,00 €

von 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr

pro Person 40,00 €

(Ohne Longdrinks & Kurze)

Das Angebot gilt für Veranstaltungen ab 25 Personen.

warmer Butter- und Apfelkuchen inkl. Filterkaffee statt

4,90 € pro Person

Verlängerung der Pauschale ist jederzeit möglich. 3,00 € pro Person/Stunde. Gerne variieren wir das Buffet nach Ihren Vorstellungen.

Inkl. gesetzlicher MwSt., Raummiete und Tischdekoration.

Feiern zum Festpreis mit mediterranem Buffet



Getränke:

Prosecco & O-Saft zum Empfang,

Bier vom Fass (Warsteiner, König Ludwig Hell und Dunkel), Flaschen Bier (Warsteiner Alkoholfrei, König Ludwig Alkoholfrei)

Weine: Merlot (trocken), Chardonnay (trocken)

Soft-Getränke (Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfel- und O-Saft)

Spirituosen für Long Drinks: Ballantines Whiskey, Absolut Wodka, Oldesloer Korn, Havanna Club

Kurze: Oldesloer Korn, Oldesloer Kümmel, Aquavit, Baileys, Jägermeister

Speisen: Kalt Warmes Buffet

Tomatensüppchen

Bunte Salatplatte mit amerikanischem und italienischem Dressing

Tomate mit Mozzarella, Antipasti, Melone mit Schinken, Vitello Tonnato vom Schweinefilet, Pesto, Oliven, Garnelen mit Mango Chili Salat, eingelegte Auberginen, gefüllte Champignons mediterraner Nudelsalat, Tomatenbutter

mediterranes Gemüse, Lasagne mit Spinat und Gorgonzolasauce, Rosmarinkartoffeln

Paella mit Hähnchen, Frutti di Mare und Fleisch

Schweinefilet in Tomatensauce mit Oliven verfeinert

Lamm Haxe „Kastillische Art“ und Jus

Käseplatte, Brot und Butter

Tiramisu, Panna Cotta

von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr
pro Person 55,00 €

von 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr
pro Person 45,00 €
(Ohne Longdrinks & Kurze)

Das Angebot gilt für Veranstaltungen ab 25 Personen.

warmer Butter- und Apfelkuchen inkl. Filterkaffee statt
4,90 € pro Person

Verlängerung der Pauschale ist jederzeit möglich. 3,00 € pro Person/Stunde. Gerne variieren wir das Buffet nach Ihren Vorstellungen.

Inkl. gesetzlicher MwSt., Raummiete und Tischdekoration.

Feiern zum Festpreis mit kulinarischem Buffet



Getränke:

Prosecco, O-Saft, Aperol Spritz & Warsteiner 0,1 zum Empfang,
Bier vom Fass (Warsteiner, König Ludwig Hell und Dunkel), Flaschen Bier (Warsteiner Alkoholfrei, König Ludwig Alkoholfrei)
Weine & Schaumweine: Merlot (trocken), Chardonnay (trocken), Prosecco
Soft-Getränke (Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfel- und O-Saft)

Spirituosen für Long Drinks: Ballantines Whiskey, Absolut Wodka, Oldesloer Korn, Havanna Club
Kurze: Oldesloer Korn, Oldesloer Kümmel, Aquavit, Baileys, Obstler, Jägermeister

Speisen: Kalt Warmes Buffet

Curry-Chilisüppchen
Bunte Salatplatte mit amerikanischem und italienischem Dressing, gebackener Fetakäse
Tomate mit Mozzarella, Antipasti, Melone mit Parmaschinken, Pesto, Oliven,
Garnelen mit Mango Chili Salat, Roastbeef & Kasslerrücken mit Remouladensauce,
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, zweierlei Dips, getrocknete Tomaten

Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Safranreis
Schweinefiletspitzen mit gebratenen Champignons in Sahnesauce verfeinert mit Sherry,
Steaks von Rind und Pute mit Kräuterbutter und Waldpilzsauce
Kabeljaufilet in Schnittlauchsauce

Käseplatte, Brot und Butter
Krokant Parfait mit Waldbeerenkompott, dunkles Schokoladenmousse und frischer Obstsalat

von 18:00 Uhr bis 23:00 Uhr

pro Person 63,00 €

von 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr

pro Person 53,00 €

(Ohne Longdrinks & Kurze)

Das Angebot gilt für Veranstaltungen ab 25 Personen.

warmer Butter- und Apfelkuchen inkl. Filterkaffee statt

4,90 € pro Person

Verlängerung der Pauschale ist jederzeit möglich. 3,00 € pro Person/Stunde. Gerne variieren wir das Buffet nach Ihren Vorstellungen.
Inkl. gesetzlicher MwSt., Raummiete und Tischdekoration.