

## ARREGLO ESPECIAL PARA BODAS DE TAFELFREUNDEN



### **Oferta básica (con un plazo de 10 horas)**

- Sala de eventos de TAFELFREUDEN - espacio exterior y aparcamientos incluido
- Decoración básica de la sala de eventos y equipo de iluminación - construcción y desmontaje del espacio exterior incluido
- Sillas y mesas con revestimiento - construcción y desmontaje incluido
- Personal de servicio y de Bufé
- Variedad de bebidas y comida (Bufé):  
(Para esto les ofrecemos ofertas ejemplares. Por supuesto concertamos sus deseos individuales o hacemos recomendaciones alternativas.)

## Oferta de bebidas inclusive recibimiento de cava

Recibimiento de champán pagando un sobreprecio de 1,50 Euro por persona

### BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

- Coca Cola
- Coca Cola light
- Coca Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Bionade
- Evian (agua sin gas)
- Gerolsteiner (agua mineral con gas)
- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Tonic Water

### ZUMOS DE FRUTA

- Zumo de naranja
- Zumo de manzana

### CERVEZA

- Kölsch, Reissdorf de barril
- Cerveza sin alcohol
- Cerveza de malta
- Becks

### CAVA

- Cava alemán Riesling Brut

### VINO

- Elección después carta de vinos

### APERITIVO

- Obstler (aguardiente de frutas)
- Ramazzotti
- Falsche Neun
- Grappa
- Jägermeister
- Flimm

### BEBIDAS CALIENTES

- Café
- Café con leche
- Latte Macchiato
- Espresso
- Cacao
- Té

## Bufé

### ENTRADAS Y ENSALADAS

- Jamón Serrano – Jamón español relleno de aceitunas
- Gamba – con Mango fresco
- Vitello Tonnato – carne de ternera cortada finísima con escabeche de atún
- Antipasti variado – berenjena, paprika, championes , calabacn, tomate rellenos, hojas de parra rellenas y aceitunas
- Bolitas de carne de cordero
- Ensalada de Rucola y naranja – con salsa de miel-vinagre
- Ensalada „Romer“ – con queso parmesano, tomates secos y huevos cocidos
- Pan variado – con diferentes salsas y mantequilla de hierbas

## Usted puede elegir 5 platos principales

### PLATOS PRICIPALES

- Cannelloni - rellenas con salsa de espinaca y requesón
- Lenguado (pescado) - en salsa de uvas y vino blanco  
alternativo
- Filete de salmón - en salsa suave de limón
- Lomo de carne de ternera - en escabeche de verduras  
alternativo
- Saltimbocca alla Romana - filete de carne de ternera en salsa de jamón y salvia
- Ragú de pollo - en salsa de champiñones y nata  
alternativo
- Pata de cordero tipo „árabe“ - en salsa de dátil
- Asado de vacuno - en salsa de vino tinto borgoña  
alternativo
- Asado „florentino“ - relleno con piñones, romero y queso parmesano

## ACOMPañAMIENTOS

- Judías verdes con bacon
- Verduras mediterráneos de la temporada
- Mezcla de arroz
- Patatas pequeñas franceses - asadas en romero

## POSTRES

- Mascarpone - encima de frambuesas y con menta
- Plato de queso variado internacional
- Ensalada de fruta fresca
- Estación de Crépe  
Les preparamos el Crépe con diferentes tipos de dulces en el Bufé.

## Precio

para todas las ofertas por personas,  
neto (con 100 personas):

**85,- €** (brutto: 101,15 €)

### OFERTAS ADICIONALES (NETO)

- DJ - tecnología incluida en bloque por 8 horas **650,- €**
- todo incluido „open end“, música en el fondo mientras tiene lugar la comida **750,- €**
- Happy Hour de Cocteles (90 minutos) con 100 invitados **500,- €**
- Happy Hour de Cocteles dobles (180 minutos) con 100 invitados **750,- €**
- Tapas-recibimiento por persona **2,50 €**
- Barbacoa  
2-3 platos de la parrilla adicionales **300,- €**
- Decoración de mesa - centro de mesa de flores etc. según esfuerzo **100,- - 400,- €**

**VIERNES Y  
ESPECIAL  
DE INVIERNO!**

**20%**

**Oferta para los viernes todo el año y el invierno completo - 20% descuento para todo el arreglo de bodas de TAFELFREUDEN**

Todos los viernes del año así como los sábados en noviembre, enero, febrero, marzo y abril sólo paga **68,- €** por personas neto / 80,92 € (con 100 personas)