

## TAFELFREUDEN HOCHZEITS-ARRANGEMENT



### Basispaket

- **Räumlichkeiten TAFELFREUDEN** – inklusive Außenbereich und PKW-Stellplätze
- Im Raum enthaltene **Grunddekoration und Lichttechnik** – inklusive Auf- und Abbau des Außenbereichs
- **Bankettbestuhlung** – inklusive Auf- und Abbau
- **Service- und Buffetkräfte**
- **Probe-Essen** für 2 Personen
- **Getränke- und Buffetauswahl** wie folgt:  
(hierbei handelt es sich um Beispielpakete, auf Ihre individuellen Wünsche gehen wir natürlich gerne ein oder machen Ihnen alternative Vorschläge.)

## Getränkeauswahl inklusive Sekt-Empfang

Lillet-/Aperol-Empfang 1,50 €\* Aufpreis pro Person

### SOFTDRINKS

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Kölsches Wasser (Sünner)  
Pink, Grün & Zitrone
- Gerolsteiner Naturell
- Gerolsteiner Sprudel
- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Tonic Water

### FRUCHTSÄFTE

- Orangensaft
- Apfelsaft

### BIER

- Kölsch, Reissdorf vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Malzbier
- Becks

### SEKT

- Deutscher Winzersekt Riesling Brut

### WEIN

- Auswahl nach Weinprobe

### APERITIF/DIGESTIF

- Ehrenfelder Halbbitter
- Falsche Neun
- Grappa
- Kölsche Kopfnuss (Haselnuss-Spezialität)
- Flimm

### WARME GETRÄNKE

- Kaffee
- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Espresso
- Kakao
- Cappuccino
- Tee

\*Netto-Preis zzgl. 19% MwSt.



## Buffet

Ob vegetarisch oder vegan, mediterran, BBQ oder individuell komponiert. Wir erstellen Ihnen Buffet-Vorschläge, oder kreieren Ihr Wunsch-Buffet ganz nach Ihrem Geschmack.

Im Folgenden stellen wir Ihnen 2 Buffets vor:

- A** Mediterranes Buffet
- B** Grill BBQ Buffet



## Buffet – Mediterrane Küche

### VORSPEISEN/SALATE

- **Jamón Serrano** – spanischer Schinken mit gefüllten Oliven  
alternativ
- **Mini-Quiche** – mit Feta und Blattspinat
- **Riesengarnelen** – mit frischer Mango am Spieß  
alternativ
- **Jacobsmuscheln** – mit Avocado-Apfel-Dip
- **Vitello Tonnato** – hauchdünne Kalbfleischscheiben in Thunfischmarinade  
alternativ
- **Mediterranes Sushi**
- **Lammhackbällchen** – gefüllt mit Pinienkernen und schwarzen Oliven  
alternativ
- **Vegane Falafel** – mit Joghurt-Minze-Dip
- **Gemischte Antipasti-Platten** – mit Auberginen, Paprika, Champignons, Zucchini, gefüllten Tomaten, gefüllte Kirschpaprika und Oliven
- **Rucola-Orangen-Salat** – mit Honig-Vinaigrette
- **Römer-Salat** – mit gehobeltem Parmesan, getrockneten Tomaten, Brot-Croûtons und gekochten Eiern
- **Gemischter Brotkorb** – mit verschiedenen Dips (z.B. Datteldip, Aioli, Rote-Bete-Frischkäse mit Wasabi, Kräuterbutter oder Mojo Rojo)



## **Buffet** – Mediterrane Küche

### **HAUPTGERICHTE** (Sie können 5 Hauptgerichte auswählen)

- **Cannelloni** – mit Spinat-Ricotta-Füllung  
alternativ
- **Thai Curry vegan** – mit frischem Asia-Gemüse
  
- **Zander** – mit Paprika-Chutney  
alternativ
- **Lachsfilet** – in milder Zitronen-Sauce
  
- **Gebackener Ziegenkäse** – mit Thymianhonig und Birnen-Walnuss-Chutney  
alternativ
- **Saltimbocca alla Romana** – Kalbsschnitzel in Salbei-Schinken-Sauce
  
- **Geflügelgeschnetzeltes** – in Champignonrahm-Sauce  
alternativ
- **Florentinerbraten** – gefüllt mit Pinienkernen, Rosmarin und Parmesan
  
- **Rinderbraten** – Burgunder Art in Rotwein-Sauce  
alternativ
- **Lammkeule Arabische Art** – in Dattelsauce



## **Buffet** – Mediterrane Küche

### **BEILAGEN**

- **Gemüse der Saison**
- **Basmati-Reis**  
alternativ
- **Spätzle**
- **Französische Minikartoffeln** – in Rosmarin angebraten  
alternativ
- **Kartoffelgratin**

### **DESSERTS**

- **Crêpes Station**

(Plus 3 Desserts zur Auswahl)

- **Obstsalat**
- **Käsevariation**
- **Mousse au Chocolat und/oder Mousse au Chocolat Blanc**
- **Panna Cotta mit Fruchttopping**
- **(Erdbeer-) Tiramisu**
- **Zitronen-Buttermilch-Creme**



## **Buffet** – Grill BBQ

### **VOM GRILL**

- **Scampis** – mediterran mariniert
- **Kleine Lachsfilets in Folie** – in Limetten-Marinade
- **Klassische Grillwürste** – vegane Alternativen auf Anfrage
- **Lamm-Spieße** – arabische Art
- **Hähnchen-Spieße** – asiatisch mariniert, dazu Erdnuss-Dip
- **Hüftsteaks vom Rind**
- **Gemüse** – Porto Bello, Grilltomate, Maiskolben, Grüner Spargel (2 zur Auswahl)
- **Feta-Gemüse-Päckchen**
- **Gegrillte Süßkartoffeln und Rosmarin-Kartoffeln**

### **BROT UND DIP VARIATIONEN**

- **Brotkorb**
- **Kräuterquark, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Aioli, Tomaten-Mangosalsa, Mojo Rojo, Guacamole** (5 zur Auswahl)



## Buffet – Grill BBQ

### SALATE

- **Thailändischer Mango-Papaya-Salat** – mit Koriander, Limette & Chili
- **Gemischte Antipasti-Platten** – mit Auberginen, Paprika, Champignons, Zucchini, gefüllten Tomaten, Peperoni, Schafskäse und Oliven
- **Couscous-Salat**
- **Caesar-Salat**
- **Tortellini-Curry-Buttermilch-Salat**
- **Avocado-Mozzarella-Salat**

### DESSERTS

- **Crêpes Station** (Plus 3 Desserts zur Auswahl)
- **Obstsalat**
- **Käsevariation**
- **Mousse au Chocolat und/oder Mousse au Chocolat Blanc**
- **Panna Cotta mit Fruchttopping**
- **(Erdbeer-) Tiramisu**
- **Zitronen-Buttermilch-Creme**

## Preis

(Nettopreis bei einer Laufzeit von 7 Stunden und einer Personenanzahl von mind. 100 Gästen)

### Für alle zuvor genannten Leistungen:

- pro Person **90,00 €** (brutto: 107,10 €)
- Kinder von 6 bis 12 Jahre **50%**
- Dienstleister *im Auftrag des Gastes* (Fotograf\*in, DJ, ...) **50%**
- Kinder unter 6 Jahre **kostenfrei**

### ZUBUCHBARE LEISTUNGEN

- Verlängerung: Pro angefangener Stunde **600,00 €**
- DJ – inkl. Technik pauschal für 7 Stunden **950,00 €** (nach Verfügbarkeit)
- Cocktail Happy Hour (90 Minuten) **600,00 €**
- Cocktail Happy Hour (180 Minuten) **900,00 €**
- Longdrinkpauschale pro Person ab **6,00 €**
- Fingerfood-Empfang pro Person ab **5,00 €**
- Candy-Bar **300,00 €**
- Mitternachts-Snack pro Person ab **4,50 €**
- BBQ Station (z.B. für Buffet A)  
3 zusätzliche Gerichte vom Grill **600,00 €**
- Außenzelt für die freie Trauung,  
inkl. Bestuhlung und roter Teppich,  
inkl. Auf- und Abbau **750,00 €**
- Tischdekoration –  
Blumengestecke etc. je nach Aufwand **200 - 400,00 €**

**Alle Netto-Preise zzgl. 19% MwSt.**

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



\*\*\*  
FREITAGS-  
**10%**  
COUP!

GRATIS FINGERFOOD-EMPFAß  
MÄRZ  
MIS FINGERFOOD-EMPFAß

\*\*\*  
WINTER-  
**20%**  
SPECIAL!

HAPPY DEAL  
FEBRUAR  
HAPPY DEAL

RABATT-RABATZ  
JANUAR  
RABATT-RABATZ

## Sie brauchen mehr Budget für die Hochzeitsreise?

Dann empfehlen wir unsere Hochzeits-Specials.  
Damit lässt sich Ihr Fest günstiger gestalten, oder sogar aufstocken!  
Z.B. unser **Freitags-Coup** und unser Winter-Special mit **20 % Rabatt**.  
Oder unsere Frühjahrs-Deals: da gibt es **BBQ und Cocktail-Happy-Hour gratis** ... Infos gibt es HIER: [www.tafelfreuden.com](http://www.tafelfreuden.com)