

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 light
- Coca Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Kölsches Wasser (Sünner)
Pink, Grün & Orange
- Evian
- Gerolsteiner
- 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 Kirschaprika 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**
 - **Crème Brûlée**
 - **(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-Saucen, Aioli, Ketchup, Senf, 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**
- **Crème Brûlée**
- **(Erdbeer-) Tiramisu**
- **Zitronen-Buttermilch-Creme**

Preis

(Nettopreis bei einer Laufzeit von 8 Stunden und einer Personenanzahl von mind. 100 Gästen)

Für alle zuvor genannten Leistungen:

- | | | |
|--|-------------------|-------------------|
| • pro Person | 84,00 € | (brutto: 99,96 €) |
| • 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 | 400,00 € |
| • DJ – inkl. Technik pauschal für 8 Stunden | 750,00 € |
| • Cocktail Happy Hour (90 Minuten) | 500,00 € |
| • Cocktail Happy Hour (180 Minuten) | 750,00 € |
| • Fingerfood-Empfang pro Gast | 4,00 € |
| • Candy-Bar | 250,00 € |
| • Mitternachts-Snack | 250,00 € |
| • BBQ Station (z.B. für Buffet A)
2-3 zusätzliche Gerichte vom Grill | 450,00 € |
| • Außenzelt für die freie Trauung,
inkl. Bestuhlung und roter Teppich,
inkl. Auf- und Abbau | 400,00 € |
| • Tischdekoration –
Blumengestecke etc. je nach Aufwand | 100 - 400,00 € |

Alle Netto-Preise zzgl. 19% MwSt.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



**FREITAGS-
20%
COUP!**

GRILL-GUTSCHEIN
MÄRZ
GRILL-GUTSCHEIN

**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](http://www.tafelfreuden.com): www.tafelfreuden.com