

TAFELFREUDEN HOCHZEITS-ARRANGEMENT



Basispaket (bei einer Laufzeit von 9 Stunden)

- 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
- 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

Hugo-/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
- Jägermeister
- Flimm

WARME GETRÄNKE

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

Buffet

VORSPEISEN/SALATE

- Jamón Serrano – spanischer Schinken mit gefüllten Oliven
- Riesengarnelen – mit frischer Mango am Spieß
- Vitello Tonnato – Hauchdünne Kalbfleischscheiben in Thunfischmarinade
- Gemischte Antipasti-Platten – mit Auberginen, Paprika, Champignons, Zucchini, gefüllten Tomaten, gefüllte Kirschpaprika und Oliven
- Lammhackbällchen – gefüllt mit Pinienkernen und schwarzen Oliven
- Rucola-Orangen-Salat – mit Honig-Vinaigrette
- Römer-Salat – mit gehobeltem Parmesan, getrockneten Tomaten, Brot-Croûtons und gekochten Eiern
- gemischter Brotkorb – mit verschiedenen Dips und Kräuterbutter

Sie können 5 Hauptgerichte auswählen

HAUPTGERICHTE

- Cannelloni – mit Spinat-Ricotta-Füllung
alternativ
- Thai Curry vegan – mit frischem Asia-Gemüse

- Seezunge – in Trauben-Weißwein-Sauce
alternativ
- Lachsfilet – in milder Zitronen Sauce

- Kalbsrücken – in Gemüsemarinade
alternativ
- Saltimbocca alla Romana – Kalbsschnitzel in Salbei-Schinken-Sauce

- Geflügelgeschnetztes – in Champignonrahm-Sauce
alternativ
- Lammkeule Arabische Art – in Dattelsauce

- Rinderbraten – in Burgundersauce
alternativ
- Florentinerbraten – gefüllt mit Pinienkernen, Rosmarin und Parmesan

BEILAGEN

- Prinzessbohnen mit Speck
- Mediterranes Gemüse der Saison
- Basmati-Reis
- Französische Minikartoffeln – in Rosmarin angebraten

DESSERTS

- Mascarpone im Glas – auf Himbeeren mit frischer Minze
- Internationales Käsebrett
- Frischer Obstsalat
- Crêpes-Station
es werden am Buffet verschiedene Sorten süßer Crêpes frisch zubereitet

Preis

für alle zuvor genannten Leistungen
pro Person, netto (bei 100 Personen): **82,50 €**

dies entspricht einem Bruttopreis von: **98,17 €**

ZUBUCHBARE LEISTUNGEN (netto)

- DJ – inkl. Technik pauschal für 8 Stunden ab **650,00 €**
- Cocktail Happy Hour (90 Minuten)
bei 100 Gästen **500,00 €**
- Cocktail Happy Hour (180 Minuten)
bei 100 Gästen **750,00 €**
- Fingerfood-Empfang pro Gast **2,50 €**
- Candy-Bar **250,00 €**
- Mitternachts-Snack **250,00 €**
- BBQ Station
2-3 zusätzliche Gerichte vom Grill **350,00 €**
- Tischdekoration –
Blumengestecke etc. je nach Aufwand **100 - 400,00 €**



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, Cocktail-Happy-Hour**
und **Candybar gratis** ... Infos gibt es [HIER](http://www.tafelfreuden.com): www.tafelfreuden.com