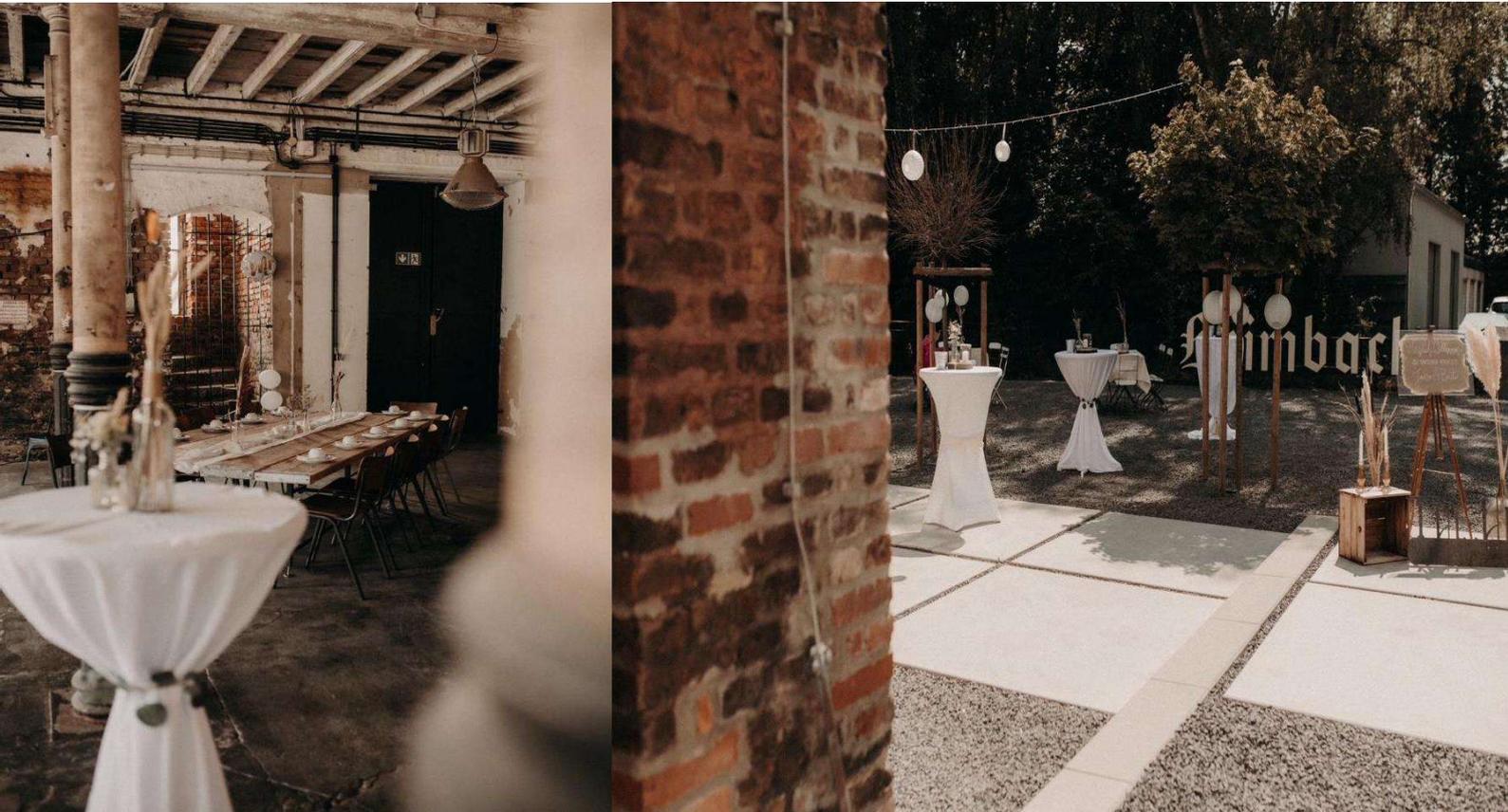


GUT NAZARETH HOCHZEITS-ARRANGEMENT



Basispaket

- **Räumlichkeiten GUT NAZARETH** – inklusive Außenbereich und PKW-Stellplätze (Mietkosten werden über den Betreiber abgerechnet)
- Im Raum enthaltene **Grunddekoration**
 - inklusive Auf- und Abbau des Außenbereichs
- **Bestuhlung** – 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.)

Räumlichkeiten Gut Nazareth

Die Location befindet sich auf dem Gelände einer komplett eingezäunten, historischen Industrieanlage (ehemalige Tuchfabrik) mit eigener Zufahrt und Toranlage sowie ausreichend Parkplätzen. Im Innenbereich bietet die Location Platz für bis zu 199 Personen.

- Gartenanlage mit ca. 400 m² als Außenbereich (inkl. Stehtische)
- Erdgeschoss mit ca. 280 m² als Hochzeits- und Party-Location
- 1. Obergeschoss mit ca. 270 m² als Speisesaal oder Raum für freie Trauungen (optional nach Absprache)
- Nutzung des Außenbereichs und der PKW-Stellplätze inklusive

Ausstattung:

- Voll ausgestattete Bar im Innenbereich
- Voll ausgestattete Bar im Außenbereich
- Absenkbare Treppe zum 1. Obergeschoss
- Stilvolle Industrieleuchten
- Professionelle Tontechnik

MIETKOSTEN

- Miete Erdgeschoss mit Außenbereich 3.781,- € (*brutto 4.500,- €*)

ZUSÄTZLICHE RÄUME (OPTIONAL)

- Miete 1. OG 1.638,- € (*brutto 1.950,- €*)
- Miete 1. OG nur für die Trauung 504,- € (*brutto 600,- €*)

Die Vermietung der Location erfolgt direkt über den Betreiber. Es wird ein separater Mietvertrag mit ihm geschlossen; es gelten ausschließlich seine Konditionen.

Getränkeauswahl inklusive Sekt-Empfang

Lillet- oder 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

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft
Apfelsaft

BIER

Kölsch, Reissdorf vom Fass
Alkoholfreies Bier
Becks

SEKT

Deutscher Winzersekt Riesling Brut

WEIN

Auswahl nach Weinprobe

APERITIF/DIGESTIF

Ehrenfelder Halbbitter (*Kräuterlikör*)
Falsche Neun (*Rhabarber-Likör*)
Grappa
Kölsche Kopfnuss (*Haselnuss-Likör*)
Flimm (*Waldmeister*)

WARME GETRÄNKE

Kaffee
Milchkaffee
Latte Macchiato
Espresso
Kakao
Cappuccino
Tee

*Netto-Preis zzgl. 19% MwSt. //

Dauer: 1 Stunde ab Veranstaltungsbeginn



Buffet

Ob vegetarisch oder vegan, mediterran, BBQ oder individuell komponiert. Wir erstellen Ihnen Buffet-Vorschläge, oder kreieren Ihr Wunsch-Buffer 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 gebraten
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 100 Gästen)

Für alle zuvor genannten Leistungen:

- pro Person 100,00 € (brutto 119,00 €)
- Gesamt 10.000,- € (brutto 11.900,- €)
- Kinder von 6 bis 12 Jahre 50%
- Dienstleister im Auftrag des Gastes (Fotograf*in, DJ, ...) 50%
- Kinder unter 6 Jahre kostenfrei

RAUMMIETE

Mietkosten (s.o.) werden über den Betreiber abgerechnet

ZUBUCHBARE LEISTUNGEN

Verlängerung pro angefangene Stunde	600,00 €
Bankettbestuhlung auf Anfrage	nach Aufwand
DJ – inkl. Technik pauschal für 7 Stunden (nach Verfügbarkeit)	950,00 €
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	400,00 €
Mitternachts-Snack pro Person ab	4,50 €
BBQ Station (z.B. für Buffet A)	600,00 €
Drei zusätzliche Gerichte vom Grill	
Außenzelt für die freie Trauung, inkl. Bestuhlung und roter Teppich, inkl. Auf- und Abbau; ohne Technik	800,00 €
Tischdekoration – Blumengestecke etc. je nach Aufwand	300 - 600,00 €

Alle oben genannten Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.