

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
Tonic Water

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*)
Flinn (*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-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 (Kräuterquark, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Aioli, Tomaten-Mangosalsa, Mojo Rojo, Datteldip, Rote-Bete-Frischkäse mit Wasabi - 4 zur Auswahl)



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 2 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

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

BROT UND DIP VARIATIONEN

- Brotkorb
- Kräuterquark, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Aioli, Tomaten-Mangosalsa, Mojo Rojo, Guacamole, Datteldip, Rote Bete Frischkäse mit Wasabi (4 zur Auswahl)



Buffet – Grill BBQ

VOM GRILL

- Scampis – mediterran mariniert
- Kleine Lachsfilets in Folie – in Limetten-Marinade
- Klassische Grillwürste – vegane Alternativen auf Anfrage
- Lammnuss – arabische Art
- Hähnchenbrustfilet – 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

DESSERTS

- Crêpes Station

(Plus 2 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:

• Buffet pro Person	35,00 € (brutto 37,45 €)
Sonstige Leistungen pro Person	55,00 € (brutto 65,45 €)
Gesamt pro Person	90,00 € (brutto 102,90 €)
Gesamt	9.000,-€ (brutto 10.290,- €)
• Kinder von 6 bis 12 Jahre	50%
• Dienstleister im Auftrag des Gastes (Fotograf*in, DJ, ...)	50%
• Kinder unter 6 Jahre	kostenfrei

ZUBUCHBARE LEISTUNGEN

	Netto	Brutto
Verlängerung pro angefangene Stunde	600,00 €	714,00 €
DJ – inkl. Technik pauschal für 7 Stunden (nach Verfügbarkeit)	950,00 €	1.130,50 €
Tontechnik – ohne hauseigenen DJ	200,00 €	238,00 €
Cocktail Happy Hour (90 Minuten)	600,00 €	714,00 €
Cocktail Happy Hour (180 Minuten)	900,00 €	1.071,00 €
Longdrinkpauschale pro Person ab	7,00 €	8,33 €
Fingerfood-Empfang pro Person ab	6,00 €	6,42 €
Candy-Bar	300,00 €	321,00 €
Mitternachts-Snack pro Person ab	4,50 €	4,82 €
BBQ Station (z.B. für Buffet A)	600,00 €	642,00 €
Drei zusätzliche Gerichte vom Grill		
Außenzelt für die freie Trauung, inkl. Bestuhlung und roter Teppich, inkl. Auf- und Abbau; ohne Technik	950,00 €	1.130,50 €
Tischdekoration –	nach Aufwand	nach Aufwand
Blumengestecke etc. je nach Aufwand		