

Arrangement A

buchbar ab 30 Personen

- Gästeempfang mit Sekt, Orangensaft, Mineralwasser
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen
- Auswahl zwischen unser 4 Buffetvorschlägen (Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts)
- Getränkepauschale: Brinkhoffs und DAB Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier, Malzbier und alkoholfreies Weizenbier, Rot- und Weißwein aus aktueller Auswahl, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte, Tonic Water , Bitter Lemon, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl
- 1 Home Made Ice Tee inklusive

Limette Minze
Red Berries
Tropical



- Kostenfreier Auf-und Abbau der Tanzfläche ab 50 Personen

zum Preis von € 105,50 pro Person.

Unsere Arrangement-Angebote sind für eine Dauer von 8 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr von € 170,00 inkl. MwSt. pro angefangene Stunde berechnet.

Hinweis:

Wir sind gerne für Sie und Ihre Gäste bis max. 4 Uhr da und „feiern mit Ihnen“.

Arrangement B

buchbar ab 30 Personen

- Gästeempfang mit Sekt, Orangensaft, Mineralwasser
- Bereitstellung des Raumes mit festlich eingedeckten Tischen
- Auswahl zwischen unser 4 Buffetvorschlägen (Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und Desserts)
- Getränkepauschale: Brinkhoffs und DAB Pils vom Fass, Weizenbier und alkoholfreies Bier, Malzbier und alkoholfreies Weizenbier, Rot- und Weißwein aus aktueller Auswahl, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Säfte, Tonic Water , Bitter Lemon, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl
- 3 Spirituosen zur Wahl:

-

Jim Bim Whiskey
Baileys Original Irish Cream
Sambuca Molinari
Schladerer Williamsbirne
Dortmunder Weizenkorn
Ramazzotti

Bacardi weiß
Gordon´s Gin
Jägermeister
Havana Club (3J.)
Absolut Vodka
Ouzo No. 12

- 2 Signature Drink zur Wahl

Tom Collins
Cuba Libre
Whiskey Sour
Gin Tonic
Skinny
Screw driver
Vodka Cranberry



- Kostenfreier Auf- und Abbau der Tanzfläche ab 50 Personen

zum Preis von € 129,50 pro Person.

Unsere Arrangement-Angebote sind für eine Dauer von 8 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr von € 170,00 inkl. MwSt. pro angefangene Stunde fällig.

Hinweis:

Wir sind gerne für Sie und Ihre Gäste bis max. 4 Uhr da und „feiern mit Ihnen“.

Mediteran Buffet

Vorspeise

Würzige Aioli / Kräuter Butter / Trüffel Creme/ Baba Ghanoush

Frisch gebackenes Brot

Griechischer Salat

Cous cous Taboulet mit Tomate, Gurke, Minze und Petersilie

Feiner Wildkräuter Salat mit Balsamico Dressing und Joghurt Dressing

Tomate, Gurke und Paprika

Karamalisierte Nüsse; Croutons, Parmesan, geröstete Sonnenblumen Kerne

Klassisches Vitello Tonnato

Gefüllte Wein Blätter, Antipasti, Parma Schinken, Eingelegte Pilze

Caprese Tomate Mozzarella Basilikum Pesto

Empanadas von Rind oder Garnele, Kartoffel und Spinat

Aromatisches Tomaten Süsschen

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Hüfte, mediterrane Kräuter Jus

Hähnchen Involtini mit Zucchini in Tomaten Sugo

Sardinisches Lamm Ragout mit Artischocken

Dorade, Garnele und Pulpo a la Plancha

Gnocchi Auflauf mit jungem Spinat und Parmesan

Auberginen Reis Pfanne mit Feta und jungen Erbsen

Patatas Bravas (spanische Bratkartoffeln)

Linguine Aglio e Olio mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen

Buntes Grill Gemüse oder Ratatouille

Dessert

Tiramisu im Weck Glas

Joghurt Mouse mit Honig und gerösteten Walnüssen

Pana Cotta mit Kirsche

Ricotta Creme mit Feigen

Pastel de Nata

Gala Buffet

Vorspeise

Gurken Canapés mit Kräuterfrischkäse und Lachstatar
Gurken Canapés mit Kräuterfrischkäse und Pumpernickel
Lachs mit Blinis und Schmand
Gebeizter Heilbutt Yuzu Marinade und Papaya
Mariniertes Black Angus Roastbeef und Trüffel Mayonnaise
Auswahl von Verschiedensten Antipasti,
Parmaschinken und Pecorino an Trauben

Aioli, Tomaten Frischkäse und Trüffel Creme und Salzbutter, frisch gebackenes Brot
Wildkräuter Salate, Rohkost Salate, Parmesan, Croutons, Walnuss, Hausdressing, Balsamico
Dressing, Cocktail Dressing, Olivenöl, Balsamico

Nizza Salat, Thunfisch, grüne Bohnen, gekochte Eier und Kartoffeln
Garnelen Rucola Kirschtomaten und Parmesan
Beluga Linsen Salat
Glass Nudelsalat (Sprossen, Shiitake, Koriander, Karotte, Sesam)

Suppe der Saison

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Sous Vide gegartes Roastbeef mit einer kräftigen Rotwein Schalloten Soße
Aromatisches Zitronen Thymian Hähnchenfilet
Saltimbocca vom Kalb in einer Pikanten Tomaten Soße
Lachs und Garnele a la Plancha in Krustentierrahm Soße

Kartoffelgratin, Marktgemüse der Saison, gebackene Rosmarin Drillinge oder Basmati Reis,
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta

Dessert

Duo von Mouse au Chocolat an Himbeer Collis
Klassische Creme Brülle
Karamellierter Apfel mit Hafer Crumble und Vanille Soße
Käseauswahl mit Feigen Senf

Stuben Buffet

Vorspeise

Obatzter, Kräuter Frischkäse, feines Gänse Rilette mit Apfel
Frisch gebackenes Brot
Zwiebelkuchen mit Speck und Ei
Frikadelle Saarländischer Art mit würzigem Senf
Hausgemachte Sülze von der Kalbszunge an Kerbel Remoulade
Rote Bete Terrine mitgeräucherter Forelle
Chicorée trifft auf Linsen und Enten Brust

Gebrühter Weißkohl Salat
Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm
Waldorf Salat
Bayerischer Kartoffelsalat

Allgäuer Käsesuppe mit Brunnenkresse Pesto

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Schweinefilet im Schwarzwälder Mantel und Zwetschge
Wienerschnitzel an Zitronenecken und Preiselbeermarmelade
Schalotten Fleischtopf mit Pumpernickel Knödel

Feinste Fisch Klößen von Lachs und Krabben in Riesling Soße
Rustikale Rösti, Spätzle, Rahm Kohlrabi, Gebackenes Saisonales Gemüse.

Dessert

Apfelcreme mit Mandelmakronen
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas
Berliner Luft an Himbeer Collis
Käse Auswahl

Grill Büffet

Vorspeise

Blätterteig Pizza Schnecken

Antipasti

Parmaschinken und Trauben

Gegrillte Balsamico Pilze

Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto

Gazpacho im Weck Glas

Aioli, Tomaten Frischkäse und Kräuter Butter und Salzbutter

frisch gebackenes Brot

Wildkräuter Salat, Roma Salat, Rohkost Salate, Parmesan, Croutons, Walnuss, Cesare Dressing,

Balsamico Dressing, Cocktail Dressing, Olivenöl, Balsamico

Nizza Salat, Thunfisch, grüne Bohnen, gekochte Eier und Kartoffeln

Kartoffel Salat

Hausgemachter Weißkohlsalat

Griechischer Salat

Italienischer Pasta Salat

Gurken Salat

Hauptgerichte

Tomahawk Steak Roastbeef, Schaschlik, Lamm Carré, Hähnchen Keulen ohne Knochen,
Würstchen, Gegrillte Garnelen, Gegrillte Oktopus Arme, Gegrillte Doraden Filets, gegrillter Lachs,

Grill Käse

Dips zum Grillen: pikante Aioli, BBQ Jus, Currysoße, Kräuter Butter, Zitronen Ecken

Gebackene Kartoffel, Wedges

Gegrilltes Gemüse, gegrillter grüner Spargel, gegrillte Maiskolben

Dessert

Gebackener Apfel Hafer Crumble und Vanille

Schokoladen Brunnen mit Frische Obst Spieße

Mango Panna Cotta

Schokoladen Mouse mit Sahne

Zu buchbare Leistungen

Mitternachtsimbiss

- Gulaschsuppe mit Toast €10,50
- Currywurst mit Toast €10,50
- Käseplatte €10,50

- Hussen €7,00 pro Husse

- Menükarten € 2,50 pro Menükarte
- Tellergeld € 2,50 pro Person

- Tanzfläche (ab 50 Pers. Kostenfrei) € 120,00

Korkgelder

- Pro Flasche Wein / Sekt € 20,00
- Pro Flasche Spirituose € 25,00

Snack Package zum Sekt Empfang

Summer Rolls

Duftende Thai-Fleischbällchen oder Hausgemachte knusprige Nuggets mit Erdnuss-Sauce

Gurken-Lachs-Häppchen

Auberginen-Röllchen

Corn Dogs mit Cocktailsauce

Lachs Petit Fours

Hausgemachte Mini Frikadellen mit Senf

Zigarren-Käse-Börek

Mandelaprikosen im Bacon Mantel

Bayern-Burger Leberkäse und Lauge

Melonen-Mozzarella-Prosciutto-Spieß

Asiatischer Spieß vom Rind, Garnele, Hähnchen oder Lamm

Frühlingsrollen

Mini-Quiches

3 Teile €15,00 p.P ,5 Teile €20,00 p.P