

## 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 7 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr von € 180,00 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  
Bacardi weiß  
Tanqueray Gin Jägermeister  
Havanna Club (3J.)  
Absolut Vodka  
Ramazzotti

Ouzo No. 12  
Baileys Original Irish  
Cream  
Sambuca Molinari  
Schladerer Williamsbirne  
Dortmunder Weizenkorn

- 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 7 Stunden gültig. Nach Ablauf der Arrangement-Zeit werden die Getränke nach Verbrauch berechnet und eine Raumbereitstellungsgebühr von € 180,00 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 / Kräuterbutter / Trüffelcreme/ Baba Ghanoush  
Frisch gebackenes Brot

### Griechischer Salat

Couscous Taboulé mit Tomate, Gurke, Minze und Petersilie  
Feiner Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing  
Tomate, Gurke und Paprika  
Karamellierte Nüsse; Croûtons, Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne

### Klassisches Vitello Tonnato

Gefüllte Weinblätter, Antipasti, Parmaschinken, eingelegte Pilze  
Caprese Tomate, Mozzarella, Basilikum, Pesto

Empanadas von Rind oder Garnele, Kartoffel und Spinat

Aromatisches Tomaten-Süppchen

### Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus.

Hüfte, mediterrane Kräuter Jus

Hähnchen Involtini mit Zucchini in Tomatensugo  
Sardisches Lammragout mit Artischocken  
Dorade, Garnele und Pulpo à 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 Grillgemüse oder Ratatouille

### Dessert

Tiramisu im Weckglas  
Joghurt Mouse mit Honig und gerösteten Walnüssen  
Panna 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 Trüffelmayonnaise  
Auswahl von verschiedenen Antipasti,  
Parmaschinken und Pecorino an Trauben

Aioli, Tomaten-Frischkäse, Trüffelcreme und Salzbutter, frisch gebackenes Brot

Wildkräuter Salate, Rohkost Salate, Parmesan, Croûtons, 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  
Glasnudelsalat (Sprossen, Shiitake, Koriander, Karotte, Sesam)

### Suppe der Saison

### Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus.

Sous Vide gegartes Roastbeef mit einer kräftigen Rotwein-Schalotten-Soße  
Aromatische Zitronen, Thymian, Hähnchenfilet  
Saltimbocca vom Kalb in einer pikanten Tomatensoße  
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 Mousse au Chocolat an Himbeer-Coulis  
Klassische Crème brûlée  
Karamellierter Apfel mit Hafer-Crumble und Vanillesoße  
Käseauswahl mit Feigensenf

## Stuben Buffet

### Vorspeise

Obatzter, Kräuterfrischkäse, 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 mit geräucherter Forelle  
Chicorée trifft auf Linsen und Entenbrust.

Gebührter Weißkohlsalat  
Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm  
Waldorfsalat  
Bayerischer Kartoffelsalat

Allgäuer Käsesuppe mit Brunnenkresse Pesto

### Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre 2 Hauptgerichte aus

Schweinefilet im Schwarzwälder Mantel und Zwetschgen  
Wiener Schnitzel an Zitronenecken und Preiselbeermarmelade  
Schalotten-Fleischtopf mit Pumpernickel-Knödeln  
Feinste Fisch-klöße 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  
Käseauswahl

## Grill Büffet

### Vorspeise

Blätterteig Pizzaschnecken

Antipasti

Parmaschinken und Trauben

gegrillte Balsamico Pilze

Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Gazpacho im Weckglas

Aioli, Tomatenfrischkäse, Kräuterbutter und Salzbutter

Frisch gebackenes Brot

Wildkräutersalat, Römersalat, Rohkostsalate, Parmesan, Croûtons, Walnuss,

Caesar Dressing, Balsamico Dressing, Cocktail Dressing, Olivenöl, Balsamico

Nizza-Salat (Thunfisch, grüne Bohnen, gekochte Eier und Kartoffeln)

Kartoffelsalat

Hausgemachter Weißkohlsalat

Griechischer Salat

Italienischer Pasta Salat

Gurkensalat

### Hauptgerichte

Tomahawk Steak Roastbeef, Schaschlik, Lamm Carré, Hähnchenkeulen ohne Knochen,

Würstchen, gegrillte Garnelen, gegrillte Oktopus Arme, gegrillte Doradenfilets, gegrillter

Lachs, Grillkäse

Dips zum Grillen: pikante Aioli, BBQ Jus, Currysoße, Kräuterbutter

Gebackene Kartoffel Wedges

Gegrilltes Gemüse, gegrillter grüner Spargel, gegrillte Maiskolben.

### Dessert

Gebackener Apfel-Hafer Crumble und Vanille

Schokoladenbrunnen mit frischen Obst-Spießen

Mango Panna cotta

Schokoladenmousse mit Sahne

## Zu buchbare Leistungen

### Mitternachtsimbiss

- Gulaschsuppe mit Toast €11,50
- Currywurst mit Toast €11,50
- Käseplatte €11,50
  
- Hussen €7,00 pro Husse
  
- Menükarten € 3,50 pro Menükarte
- Tellergeld € 2,50 pro Person
  
- Tanzfläche (ab 50 Pers. Kostenfrei) € 220,00

### Korkgelder

- Pro Flasche Wein / Sekt € 25,00
- Pro Flasche Spirituose € 30,00

## 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 €17,50 p.P ,5 Teile €22,50 p.P