

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

Empfehlungen für Ihr schönstes Fest



FLOWER MUSIC
WEDDINGS & EVENTS
Dortmund
info@flowermusic.com
Tel.: 0173 7096197

Roger Baumann
Dortmund
info@Rogerbaumann.de
Tel.: 0175 5205205

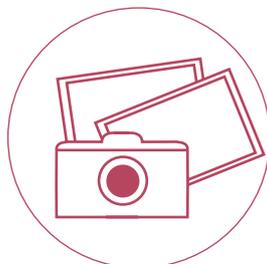
AKOS
Sax & Events
Breckerfeld
info@akos-events.de
Tel.: 0173 25958094



Cake Lounge
Dortmund
cake_lounge@yahoo.com
Tel.: 0231 96737679

Cafe Schrader GmbH
Dortmund
info@cafe-schrader.de
Tel.: 0231 523249

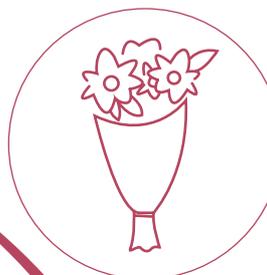
TortenMacher
Münster
info@tortenmacher.com
Tel.: 02534 3880931



Photoshop Bisdorf
Kamen
info@bisdorf.com
Tel.: 02307 13043

Fame Fotobox
Kassel
Tel.: 06731 516 27 42
www.fame-fotobox.de

Hochzeitsfotograf
Dortmund NRW -
Cudos Fotografie
und Film
info@cudos.de
Tel.: 0176 80732717



RUNO Blumen
Dortmund
Tel.: 0231 22939433

Blumen Werner
Dortmund
Tel.: 0231 590192

Natalja Wesner
Castrop-Rauxel
nataljawesner@gmail.com
Tel.: 0171 8403104