

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 light
- Coca Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Kölsches Wasser (Sünner)
Pink, Grün & Orange
- Evian
- Gerolsteiner
- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Tonic Water

FRUCHTSÄFTE

- Orangensaft
- Apfelsaft

BIER

- Kölsch, Reissdorf vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Malzbier
- Becks

SEKT

- Deutscher Winzersekt Riesling Brut

WEIN

- Auswahl nach Weinprobe

APERITIF/DIGESTIF

- Ehrenfelder Halbbitter
- Falsche Neun
- Grappa
- Kölsche Kopfnuss (Haselnuss-Spezialität)
- Flimm

WARME GETRÄNKE

- Kaffee
- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Espresso
- Kakao
- Cappuccino
- Tee

*Netto-Preis zzgl. 19% MwSt.



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
- Creme Brûlée
- (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-Saucen, Aioli, Ketchup, Senf, 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
- Creme Brûlée
- (Erdbeer-) Tiramisu
- Zitronen-Buttermilch-Creme

Preis

(Nettopreis bei einer Laufzeit von 8 Stunden und einer Personenanzahl von mind. 100 Gästen)

Für alle zuvor genannten Leistungen:

- pro Person 90,00 € (brutto 107,10 €)
- Kinder von 6 bis 12 Jahre 50%
- Dienstleister im Auftrag des Gastes (Fotograf*in, DJ, ...) 50%
- Kinder unter 6 Jahre kostenfrei

ZUBUCHBARE LEISTUNGEN

- Verlängerung: Pro angefangener Stunde 400,00 €
- DJ – inkl. Technik pauschal für 8 Stunden 750,00 €
- Cocktail Happy Hour (90 Minuten) 600,00 €
- Cocktail Happy Hour (180 Minuten) 900,00 €
- Fingerfood-Empfang pro Gast 5,00 €
- Candy-Bar 250,00 €
- Mitternachts-Snack 350,00 €
- BBQ Station (z.B. für Buffet A)
2-3 zusätzliche Gerichte vom Grill 450,00 €
- Außenzelt für die freie Trauung,
inkl. Bestuhlung und roter Teppich,
inkl. Auf- und Abbau 500,00 €
- Tischdekoration –
Blumengestecke etc. je nach Aufwand 100 - 400,00 €

Alle Netto-Preise zzgl. 19% MwSt.