



## UNSERE „RUNDUM-SORGLOS- PAKETE“

---

### Sorglos-Paket I

(4 Stunden)

---

Sekt und Orangensaft zur Begrüßung  
Getränkepauschale 1  
Mediterranes Buffet

79,00 €  
pro Person

### Sorglos-Paket II

(8 Stunden)

---

Sekt und Orangensaft zur Begrüßung  
Getränkepauschale 2  
(davon 5 Std. inkl. Spirituosen)  
Weltenbummler-Buffet  
Mitternachtssnack

139,00 €  
pro Person

### Sorglos-Paket III

(8 Stunden)

---

Sekt und Orangensaft zur Begrüßung  
Getränkepauschale 3  
(davon 5 Std. inkl. Spirituosen)  
Gala-Buffet oder BBQ-Grillbuffet  
Mitternachtssnack

159,00 €  
pro Person



# MEDITERRANES BUFFET

Inspiziert vom Mittelmeer

## VORSPEISEN

knackige Blattsalate mit Kirschtomaten und Parmesansplittern,  
dazu zweierlei Dressings  
schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Gurken und Peperoni  
gegrilltes Antipasti mit Salbei  
Fenchel-Orangensalat mit hausgeräuchertem Kabeljau  
Pollo tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce  
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Pesto  
Duo von der Melone umlegt mit luftgetrocknetem Serrano Schinken  
knuspriges Baguette und Olivenfocaccia, dazu einen Pesto Rosso Dip  
fruchtige Tomatencreme mit frischem Basilikum  
Rucolasalat an Balsamicojus

## HAUPTGÄNGE

Involtini vom Kalb gefüllt mit geschmolzenen Tomaten  
geschmorte Hühnerschenkel nach toskanischem Rezept in eigener Sauce gegart  
Medaillons vom Seeteufel mit Rosmarin in Limetten-Velouté  
Kartoffel-Gnocchi mit Radicchio in einer Parmesansauce  
in Salbeibutter geschwenkte Kartoffeln mit grobem Meersalz  
Ratatouille aus frischem Gartengemüse  
duftender Kräuterreis

## DESSERTS

Panna cotta mit Himbeer-Coulis  
Tiramisu Mousse mit Amarettin crunch  
frischer Obstsalat mit Marsala parfümiert

39,00 €  
pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich





# WELTENBUMMLER-BUFFET

Eine kulinarische Weltreise

---

## SUPPE

Indien: indische Currysuppe mit Möhren, Ingwer und getrockneten Tomaten

## VORSPEISEN

Italien: Spaghetti-Pesto-Salat  
Österreich: marinierte Entenbrust mit Aprikosen-Dip  
Spanien: Albondigas in feuriger Tomatensalsa  
USA: Coleslaw (Möhren- und Weißkohlsalat)  
Nordafrika: Couscous-Salat  
Griechenland: Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Gurke, Schafskäse, Oliven  
gemischte knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings  
verschiedene Brotsorten mit Estragon-Dip

## HAUPTGÄNGE

Südamerika: Rinderrücken rosa am Stück gebraten  
mit mildem Chili-Honig Jus  
gebackene kleine Ofenkartoffeln  
Thailand: Hähnchenbrustfilet gebraten „Thailändische Art“  
mit Ananas, Kokosmilch und Ingwer  
Rotbarsch in Tandoori-Marinade gegrillt  
Basmatireis, Kartoffelgratin  
buntes knackiges Ofengemüse der Saison

## DESSERTS

Karibik: Cocos Mousse  
Deutschland: Bayrisch-Creme mit marinierten Kirschen  
Frankreich: Mousse au chocolat

49,00 €  
pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich





## BBQ-GRILLBUFFET

Das Sommer-Grillbuffet für gehobene Ansprüche

### KALTE VORSPEISEN

geschmorte Hähnchenkeulen, pikant mariniert  
gebratene Zucchini mit Rosmarin  
eingelegte Paprika mit Knoblauchöl  
Reissalat mit Gemüse und Shrimps  
Salat von mariniertem Rindfleisch und eingelegten Zwiebeln  
Kartoffelcocktail mit Chilischoten und Gemüse

### SALATBUFFET

Gurken-, Tomaten-, Mais-, Kidneybohnen-,  
Paprika-, Coleslaw-Salat,  
dazu reichen wir Balsamico-Dressing und Vinaigrette

### FRISCH VOM GRILL

saftige Spare-Ribs mit einer pikanten Gewürzmischung mariniert  
Garnelenspieße in Knoblauchmarinade  
Pulled Pork Burger zum selber Belegen  
Hähnchenbrustfilets in Erdnussoße gegrillt  
Südamerikanische Hüftsteaks mit Chili, Rum und Knoblauch verfeinert  
Lachspralinen in der Folie gegrillt,  
dazu servieren wir Curry-, BBQ-, Knoblauch- und Cocktailsauce

### ALS BEILAGE

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Western-Potatoes,  
gegrillter Mais und Ratatouille

### DESSERTS

Fruchtige Kiwi-Limonencreme  
Duett von feiner Schokolade  
Etagere von feiner Obstauswahl

59,00 €  
pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich





# GALA-BUFFET

Das Beste vom Besten

---

## SUPPE

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

## VORSPEISEN

bunter Linsensalat mit Balsamico  
Vitello vom Kalb mit fruchtiger Thunfischcreme  
Rucola-Garnelen-Salat mit Cherrytomaten und Melone  
fangfrischer Fisch aus dem Rauchofen mit Meerrettichsauce und Honig-Senfsauce  
Chicorée-Orangen-Salat mit im ganzen pochierter Lachs Bellevue  
gemischte bunte Salatauswahl mit einer Variation von Rohkostsalaten  
und verschiedenen Dressings  
fruchtige Strauchtomate mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto  
Auswahl feinsten Brotsorten mit Butter und Schmalz

## HAUPTGÄNGE

Scheiben von der mediterranen Lammkeule mit Rosmarinjus  
Duett vom Kabeljau und Zander an grüner Lauch-Pfeffersauce  
kleine rosa gebratene Steaks vom Weiderind mit grobem Pfeffer  
Bandnudeln in Blattspinat und Feta geschwenkt,  
dazu Ratatouille und Majoran-Kartoffeln

## DESSERTS

internationale Käseauswahl mit Feigen, Senf und Rosmarin-Honig  
Panna cotta mit Himbeermark  
Mousse au chocolat mit Chili-Orangen Flavor

59,00 €  
pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich



# Getränkepauschale I

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser,  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,  
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale,  
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft,  
Rhabarbernektar, Kirschnektar, Maracujanektar,  
Bananennektar, Cranberrynektar,  
Schwarzer Johannisbeernektar

## WOLKENLOS SEKT

### WEINE

Wolkenlos Rosé  
Weingut Manz, Rheinhessen

Wolkenlos Black Hole  
Weingut Manz, Rheinhessen

Wolkenlos Grauburgunder  
Weingut Manz, Rheinhessen

### BIER VOM FASS

Warsteiner Pils  
König Ludwig Hefeweizen

### FLASCHENBIER

Warsteiner alkoholfrei  
König Ludwig Weißbier alkoholfrei

### KAFFEE UND TEE

Preis auf Nachfrage



## Getränkepauschale II

---

Getränkepauschale 1  
Kaffeespezialitäten und Tee  
Auswahl von 2 Spirituosen/Digestifs

## Getränkepauschale III

---

Getränkepauschale 1  
Kaffeespezialitäten und Tee  
Auswahl von 6 Spirituosen/Digestifs  
(davon 2 Cocktails möglich)

---

### SPIRITUOSEN-AUSWAHL:

Havana Club 3 Jahre, Jack Daniels,  
Russian Standard Vodka,  
Finsbury Gin

### DIGESTIF-AUSWAHL:

Tequila Silver, Jägermeister,  
Sambuca, Ramazzotti,  
Williams Birne, Baileys,  
Jubiläums Aquavit,  
Nordhäuser Doppelkorn,  
Helbing Kümmel

Preise auf Nachfrage





## BIS INS LETZTE DETAIL

---

### Candybar ab 3,50 € pro Person

Süße Leckereien in Szene gesetzt. Lassen Sie die Herzen Ihrer Gäste mit einer Candybar höher schlagen.

### Saltybar ab 3,50 € pro Person

Auf süß folgt salzig! Auf unserer Saltybar richten wir herzhaft und salzige Leckereien an.

### Papeterie für 4,00 € pro Person

Wir entwerfen für Sie personalisierte Menükarten, Namenskartchen und Tischpläne.

### Zusatzleistungen nach Verfügbarkeit

Blumenwand (3 x 2 m) 400,00 €,  
Ausleuchtung ab 150,00 €

### Gin-Bar ab 350,00 €

Wenn Sie neben Süßigkeiten auch auf der Suche nach hochprozentigen Trends sind, sollten Sie unbedingt auf eine Gin-Bar setzen. Lassen Sie Ihre Gäste verschiedene Sorten probieren und sogar eigene Drinks mixen.

### Geschenkt

Ab 90 Vollzahlern stellen wir Ihnen unsere Blumenwand zur Verfügung.\*

Ab 100 Vollzahlern leuchten wir die Terrasse und das Erdgeschoss für Sie aus.\*

\* bei einer Exklusivbuchung des gesamten Wolkenlos

Ob Fotografen, Floristen oder Musiker – wir helfen Ihnen dabei, die passenden Dienstleister für Ihre Feier zu finden.