



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 Amarettinicrunch
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, Namenskärtchen 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.