

Hier stellen wir Ihnen ein Angebot vor, dass auf einer von uns durchgeführten Hochzeit mit 130 Personen basiert. Bitte beachten Sie, dass dies nur ein Beispiel ist und jede Veranstaltung individuell kalkuliert werden muss.

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihren Auftrag, gerne führen wir Ihre Hochzeit wie folgt aus:

Ort: Bornhöved
Datum: Juni 2016
Personen: 130
Einladung: 17.00 Uhr
Aufbau: Nach Absprache - gesonderte Liste
Abbau: Nach der Veranstaltung

Aperitif: Eisgekühlter Schillerwein
Bitburger Pils 0,2l Gläser
Fruchtiger Cocktail -alkoholfrei-

Fingerfood: Zum Aperitif
Hackbällchen - Tomate
Hähnchenbrust - Frucht
Tomate & Mozzarella
Obstspieß

Büfett:

Suppe - am Tisch serviert

Spargelcremesuppe
hausgemachte Fleischklößchen
Spargelstückchen

Kalte Speisen

Räucherfischplatte mit geräuchertem Lachs, Makrelenfilet
und Butterfischfilet aus der Fischerei Lasner

Käseauswahl vom Käsehof Biss

- Heinis Bester
- Gouda
- Rauchkäse
- Bauernkaas
- 5 Seen Käse
- Camembert

Knackiger gemischter Salat - 2erlei Dressing

Barbecue Dip

Ketchup - Mayonnaise

Baguette Auswahl -aufgeschnitten-
Butter & Kräuterquark

Warme Speisen

Hüftsteak vom Rind - vor Ort gegrillt

Schweinemedallions

Putenröllchen - gefüllt mit Spinat & Schafskäse

Gemüsepfanne aus der Großbratpfanne - vor Ort zubereitet

- Paprika
- Champignons
- Zwiebeln

- Tomate
- Gurke

Gemüseplatte

- Erbsen
- Möhren
- Blumenkohl

Pommes frites - vor Ort zubereitet

Kroketten - vor Ort zubereitet

Rosmarin Kartoffeln

Dessert

Vanilleeis direkt aus der Truhe

Frische Erdbeeren

Mousse au chocolat

Limocello Panna Cotta - Obstsalsa

Nachts:

Currywurst in Scheiben

Hausgemachter Tomatenketchup

Curry Ketchup

Currypulver Madras

Currypulver 99

Baguette Auswahl -aufgeschnitten-

Spiegeleier

Torte selber - Geschirr wird geliefert

Getränke: Coca Cola/Coca Cola light/Fanta/Sprite
Gerolsteiner - medium/still
Orangensaft/Apfelsaft
Rhabarbernektar

„Rose“ Württemberg
Schiller - Qualitätswein
Heuholzer Dachsteiger - Hohenlohe
Eine typisch württembergische Spezialität
aus roten und weißen Trauben.
halbtrocken - fruchtiger,
lachsfarbener Wein

Weißwein Rheinhessen
Rivaner - Qualitätswein
Volxheimer Rheingrafenstein
jung - modern - lebendig

Rotwein Rheinhessen
Antweilers trockener Roter
unkompliziertes,
feines Rotweinvergnügen

Bitburger Pils vom Fass

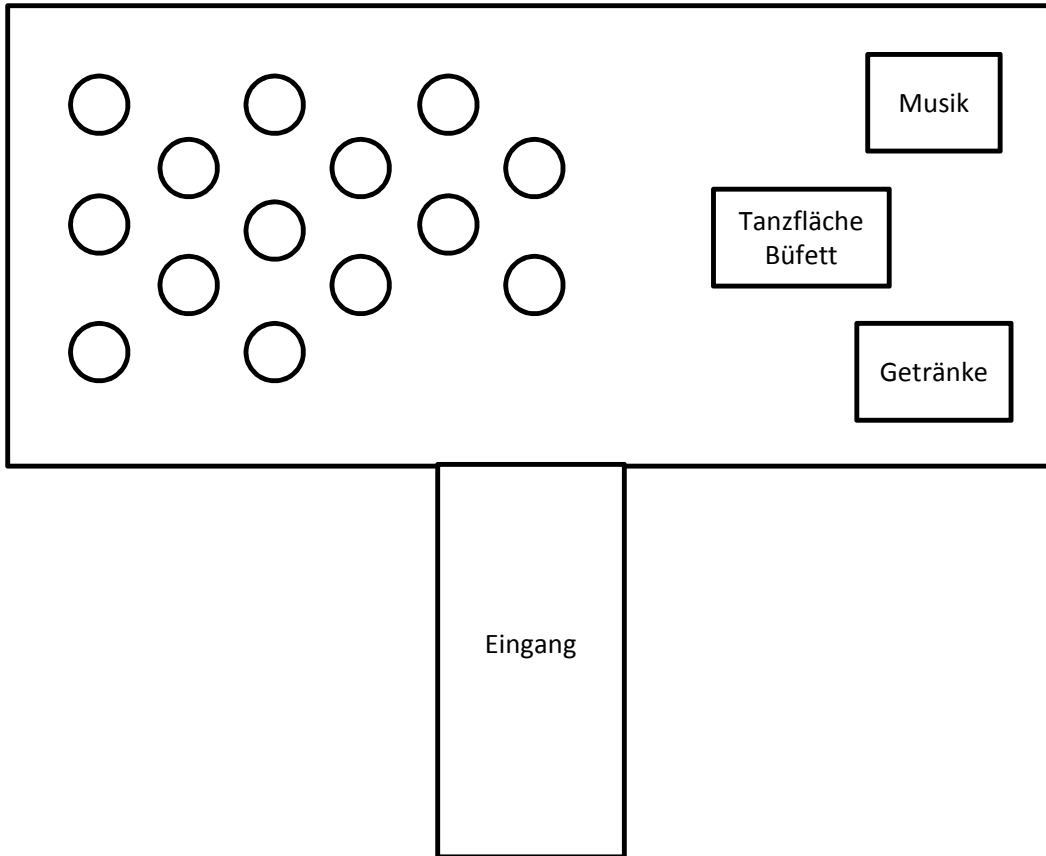
Havana Club
Tullamore Dew Whisky
Oldesloer Korn
Jubiläums Aquavit
Jägermeister
Berentzen Kirsch
Berentzen Rhabarber
Berentzen Waldmeister

Kaffee/Tee

- Ausstattung:
- 248 m² Teppichboden für die Halle -anthrazit-
 - 30 m² Teppichboden für den Eingang -rot-
 - 13 Stück runde Tische für 10 Personen
 - 130 Polsterstühle - anthrazit
 - 130 Stuhl Hussen
 - 10 Stehtische
 - 10 Stehtisch Hussen
 - Getränkeausgabe
 - Tresen mit Aufbau für die Gäste
 - einen Teil der Stehtische vor dem Tresen aufgebaut
 - dieser Tresen ist vorgesehen



- Büfett inkl. Kochgeräte - Aufbau auf der Tanzfläche
- Kühlwagen
- Geschirr/Besteck/Gläser
- Tischdecken Farbe creme - rund
- Stoffservietten Farbe creme



Dekoration: Grünpflanzen für die Halle und den Eingangsbereich
12 Fackeln für den Eingangsbereich und die Hoffläche

Personal: 8 Servicemitarbeiter
4 Koch/Köchin
Arbeitszeit inkl. Auf- und Abbau

Preis pro Person bei 130 Personen

134,50 €

Sonstiges:

Der Preis pro Person inkl. Shuttle Service zum Hotel.
Heizpilze werden nur bei Bedarf geliefert und berechnet.
Strom- und Wasseranschluss werden zur Verfügung gestellt.
Die genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer.

☺
Mit freundlichen Grüßen

Andreas Schlüter

