



Veranstaltungspauschale

Die Veranstaltungspauschalen sind gültig für 7,5 Std. und ab Beginn des Empfangs.
Nach den 7,5 Stunden berechnen wir die Getränke entweder nach Verzehr oder Sie buchen
eine Verlängerungspauschale von 10,- Euro pro gebuchte Person/Stunde.

Sektempfang

- „Classic“ (Sekt, Orangensaft, gemischt)

Bierspezialitäten

(Bier vom Fass, Hefeweizen alkoholfrei, Beck's alkoholfrei)

Je ein Rotwein (Merlot) und ein Weißwein (Pinot Grigio),
andere Weine gerne mit einem evtl. Aufpreis

Softgetränke

(Coca Cola, Fanta, Sprite, Fruchtsäfte, Tonic, Bitter Lemon, etc.)

Kaffee/Tee als Buffet

5 Schnäpse Ihrer Wahl:

z.B. Mackenstedter Schnäpse:

(Maracuja, Kirsche, Waldmeister, Rhabarber),
Berliner Luft

5 Spirituosen für Longdrinks Ihrer Wahl:

z.B. Havanna, Gin, Wodka, Jim Bean, Pernod

Außerdem beinhaltet diese Pauschale:

Tischwäsche, Servietten (Farbe Ihrer Wahl)

Festlich gedeckter Tisch (ohne Blumenarrangements)

Teelichter inkl. Teelichtgläser

(Stielkerzen inkl. Kerzenleuchter nur gegen Aufpreis laut Absprache)

Große Tanzfläche, Bühne für die Musik oder Brautpaar, Geschenketisch

Location, Reinigung, Personalkosten

Individuelle Veranstaltungsplanung und -betreuung von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung

Eine Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstück für den Gastgeber (Geschenk des Hauses)

Ihr Preis: 45,00 € pro Person

Zusätzlich bieten wir Ihnen Folgendes an:

Stuhlhussen 5,- € pro Stück

Decken-Dekoration mit Stoffbahnen und Lichterketten 250,- €

Buffetvorschlag Nr. 1

„Das Kleine warme Buffet“

**Verdener Hochzeitssuppe
als Suppenstation am Buffet**

**Hähnchenbrustmedaillons mit Kräutersauce
Schweinemedallions mit Pfeffersauce
Gnocchi in Käsesauce**

**Klassische Gemüsevariation
Kroketten
Kartoffelgratin**

**Schokoladencreme
Obstsalat
Vanillesauce**

Ihr Preis: € 36,00 pro Person

Buffetvorschlag Nr. 2

„kalt und warm“

**Verdener Hochzeitssuppe
als Suppenstation vom Buffet**

**Salatbar mit verschiedenen Dressings
Käsebrett bunt garniert
Schlachtplatte
Baguette und Butter**

**Hähnchenbrustmedaillons mit Kräutersauce
Schweinefilet im Kräutermantel mit Champignon-Rahmsauce**

**Klassische Gemüsevariation
Kräuterkartoffeln
Kroketten**

**Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce**

Ihr Preis: € 40,00 pro Person

Buffetvorschlag Nr. 3

„Grillbuffet“

Schweinenackensteaks

Hähnchenbrustfilets

Rinderhüftsteaks

Lachs aus der Folie

Mediterrane Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln

Antipasti

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Ketchup, Senf, Kräuterbutter

Tzatziki

Baguette und Partybrötchen

Schichtdessert

Mousse au chocolat

Ihr Preis: € 50,00 pro Person

Buffetvorschlag Nr. 4

„Schnitzelbuffet“ bis max. 50 Personen

Schweineschnitzel

Hähnchenschnitzel

Paprikasauce, Pilzrahmsauce

Klassische Gemüseauswahl

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pommes Frites

Salatbar mit verschiedenen Dressings

Schokoladencreme

Obstsalat

Vanillesauce

Ihr Preis: 31,50 € pro Person

Buffetvorschlag Nr. 5

„Das Große Buffet“

Verdener Hochzeitssuppe in der Terrine serviert

Roastbeef warm- rosa gebraten

Sauce Bearnaise

Hähnchenbrustmedaillons mit Kräutersauce

Lachsfilet mit Spinat im Blätterteig

Klassische Gemüsevariation

Ratatouille-Gemüse

Kartoffelgratin, Kroketten

Tomate mit Mozzarella, Antipasti

Kleines Käsebrett

Roastbeef kalt mit Remouladensauce

Partybrötchen, Baguette

Butter, Kräuterbutter

Eisbuffet mit Obstsalat

Ihr Preis: € 78,50 pro Person



Menüvorschlag 1

Suppe in der Tasse serviert (nach Ihrer Wahl)

Fleischplatte

Putenbraten mit Kräuterfüllung

Schweinekrustenbraten

Rinderbraten mit Senfkruste

Kräutersauce

Champignonrahmsauce

Gemüsevariation (Platte)

Salzkartoffeln

Kroketten

Vanilleeis mit

heißen Himbeeren oder Kirschen

Ihr Preis: € 32,50 pro Person



Menüvorschlag 2

Suppe in der Tasse serviert (nach Ihrer Wahl)

Salatplatte

Fleischplatte

Roastbeef am Stück gebraten

Schweinefiletmedaillons

Entenbrust

Sauce Bearnaise, Preiselbeersauce

Mediterrane Gemüsevariation (Platte)

Kartoffelgratin, Serviettenknödel

Dessertteller

Helle und Dunkle Mousse au Chocolat

Frisches Obst

Waldfruchtparfait

Ihr Preis: € 54,00 pro Person

Wodka - Gorbatschow - Smirnoff - Absolut - Parlament - Korn	Aquavit - Malteser - Aalborg Jubiläumsaquavit
Whisky - Jim Beam - Ballantine's - Red Label	Obstbrand - Schladerer Williams - Himbeergeist - Kirschwasser - Alpengschnaps
Rum - Captain Morgan Rum - Hansen Rum - Havanna 3 Jahre - Bacardi Rum	Kräuter - Jägermeister - Averna - Ramazotti - Fernet Branca
Weinbrand - Springer - Mariacron	- Ouzo - Sambuca - Tequila - Bailey's
- Southern Comfort	- Gordon's Gin
- Pernod	- Aperol - Lillet - Hugo
Martini - Bianco - Extra Dry	- Amaretto - Eierlikör
- Campari	- Grappa

Spirituosenliste

Gegen Aufpreis und nach Absprache zusätzlich möglich:

- Dimple, Chivas Regal, Tullamore Dew
- Remy Martin, Hennessy
- Veterano Osborne, Canadian Club, Jack Daniel's
- Linie Aquavit, Asbach Uralt



Gern zum Schluss Kooperationen zur Hilfe bei Ihrer Planung:

Hotel DJ & Foto-Spiegel-Box : Arne Oldenburg 0160-90490494

Anfrage@djarn.de

XXL LOVE Buchstaben – Kontakt 0173-5758825

Hochzeitsfotografin Susanne Brüger: 01522-6630010

Brüger Fotobox: www.fotobox-achim.de

Hochzeits Make-up, Hairstyling, Microblading: Annika Caspers 0178-4156485

Saal- und Tischdekoration: Sisters Events 0152-23773322

www.sisterevents.schoene-hochzeit.com

Sängerin für das besondere Event: Sarah Partenheimer Music

www.sarahpartenheimermusic.com

~~~

**Für alle Kontakte haben wir Flyer oder Visitenkarten hier.**

**Bitte sprechen Sie uns gern an.**