

Hochzeitmenü - Royal
ab 25,00 Euro - pro Person

Mittagessen ab 16.00

1. Gang (am Tisch)

1. Nudelsuppe

2. Gang (am Büffet)

Warme Gerichte

1. Schweinebraten
2. Schnitzel aus Schweinelachs (hausgemacht)
3. Partyfrikadellen in Sauce (hausgemacht)
4. Geflügelgeschnetzeltes in Champignon-Sahne-Rahm
5. Rotbarschilet im Tomaten-Gemüse-Soße (Hausmannsart)
6. Kassler in dunkler Sauce

Beilagen

1. Salzkartoffeln im Butter
2. Spätzle im Butter
3. Langkornreis mit Butter
4. Kaisergemüse mit Butter

Kalte Platten

1. Asiatischer Möhrensalat (hausgemacht)
2. Weißkohlsalat (mariniert, hausgemacht)
3. Gefüllte Eier mit Kaviar
4. Krabbensalat
5. Tomaten mit Mozzarella und Oliven
6. Geschnittene Gurken und Tomaten im Knoblauch und Dill
7. Matjesfilet mit grünem Zwiebel und Oliven
8. Gefüllte Pflaumen
9. Eingelegte Pilze (hausgemacht)
10. Granatapfelsalat

Abendessen ab 19.00

3. Gang (am Büffet)

Käseplatten:

1. Käserouletten
2. Spinatkäserouletten
3. Gefüllte Tomaten mit Käsecreme



Fleischplatten:

1. Hühnerroulette (Spezialgericht)
2. Sonstiges Fleischsortiment (Parmaschinken, Rotwurst, Sülzwurst, etc.)

Fischplatten:

1. Räucherlachs
2. Butterfisch geräuchert
3. Forelle
4. Flusskrebse
5. Schrimps in Schale

Extras

Hochzeitstorte (auf Bestellung) – 250€-300€

Tee, Kaffee, Kuchen, Obst, Brot, Baguettes – **Alles Eigeneinkauf**
Süßbuffet wird vom Bedienpersonal serviert

Extras, Bedienung und Abwasch nach Absprache auch möglich

Bezahlung

Anzahlung: 200 Euro
Restsumme: 7 Tage vor der Feier, oder nach Absprache

Kontoinhaber: Tatjana Telis
Kontonummer: 19855200
Bankleitzahl: 29167624
Bank: Volksbank Bassum

-Wichtig-

Verwendungszweck: Familienname – Feierdatum – ESSEN

Lieferung: Innerhalb von 10 km frei, für jeden weiteren km 0,50€

Preisstaffelung:

- ab 200 Personen – 25,00€ p.P
- ab 150 Personen – 26,50€ p.P
- ab 100 Personen – 28,00€ p.P
- ab 50 Personen – 30,00€ p.P

