



Unser "All-inklusiv" Angebot:

zum Preis von € 65,00 pro Person

*Stellen Sie ihr Menü selbst zusammen,
wählen Sie aus den beigefügten Vorschlägen.*

Dieses Angebot umfasst folgende Leistungen:

Getränke im Preis enthalten:

ZUM EMPFANG: Prosecco – Orangensaft - Alkoholfreier Cocktail

WEIN: Weißwein, Rotwein oder Rosé und Prosecco

BIER: Fassbier
Hefe, Kristall, Dunkel oder Alkoholfreies Weizenbier

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE: Orangensaft, Apfelschorle, Fanta, Coca-Cola, Sprite,
Spezi, Mineralwasser

Im Rahmen dieses Arrangements bieten wir die oben genannten Getränke über einen Zeitraum von 7 Stunden an. Alle anschließenden Bestellungen werden nach Verbrauch abgerechnet.

WEITERE OPTIONEN

SPIRITUOSEN: Können Flaschenweise bestellt und abgerechnet werden.
Preise auf Anfrage (0,7l Flasche von € 32,00 - € 65,00)

Kaffeepauschale: Auf Wunsch - wird als Kaffeebar aufgebaut und mit
€ 3,50 p.P. berechnet. (Weitere Kaffeespezialitäten auf Anfrage)

Bei mitgebrachtem Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von € 0,50 p.P.

Änderungen vorbehalten – 09.2023



SUPPEN

- ab 10 Personen -

- 
- I** **Rinderkraftbrühe**
mit Hackfleischklößchen und Gemüse
- II** **Cremesuppe von Gartenkräutern**
*mit gebratenen Champignons
und Gemüsechips*
- III** **Tomatencremesuppe** *mit Kräuterhähnchen
und Parmesansahne*
- IV** *nach Saison:* **Spargelcremesuppe** *mit Fleischklößchen
und Sahnehaube*

- Änderungen vorbehalten -

- Januar 2022 -



HAUPTGERICHTE

- ab 15 Personen -

I

HÄHNCHENBRUST

mit frischem Gemüse der Saison, Champignons,
Rosa-Pfefferjus und Kartoffelgratin oder Kartoffelkroketten

II

„BRATENPLATTE“

Schweine-, Rinder- und Putenbraten
mit frischem Gemüse der Saison, Rahmsauce,
Kartoffelkroketten oder Petersilienkartoffeln

III

SCHWEINERÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE

IM GANZEN GEBRATEN UND AM TISCH TRANCHIERT

mit Rahmsauce,
frischem Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten

- Änderungen vorbehalten -

- Januar 2022 -



DESSERT

- 
- I** **Vanilleeis** mit heißen Rumkirschen
und geschlagener Sahne
- II** **Vanille-Eisbombe** mit heißen Waldfrüchten
und geschlagener Sahne
- III** **Holsteiner Rote Grütze**
mit Vanilleeis und geschlagener Sahne