

PAUSCHALE GETRÄNKE-EQUIPMENT-SERVICE

[78€ brutto pro Person]

Ausgehend von einer Feierdauer von 15:00-03:00

GETRÄNKEPAUSCHALE

Peterstaler Gourmet Mineralwasser, medium 0,75ltr

Peterstaler Gourmet Black Forest, still 0,75ltr

Orangensaft Dietz / Apfelsaft Dietz 1,0ltr

Coca Cola, Cola light 0,33ltr

PROVIANT Biolimonade 0,33ltr

Wulle, Vollbier, 0,33ltr

Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei, 0,33ltr

Paulaner Hefeweizen

„Stettener Pfeffer“ Riesling, Weingut Karl Haidle

Rotwein-Cuvée „Brüssele B“ Barrique trocken, Weingut Graf Adelmann

KAFFEEPAUSCHALE

JURA Kaffeefullautomat für Spezialitäten nach dem Essen

BIO-FAIRTRADED Kaffeebohnen

Kaffeegeschirr

Milch, Zucker, Süßstoff

PAUSCHALE APERÓ

Esskultur Sekt auf Chardonnay Basis von der Schlosskellerei Affaltrach

Aperol, Holundersirup

Orangen, Strohhalm, Eiwürfel

Sektgläser

GESCHIRR-GLÄSERPAUSCHALE

Enthält eine ausreichende Menge an:

Vorspeisenteller
Speisetellern
Desserttellern
Suppenschälchen
Messer, Gabeln, Löffel
Dessertbesteck, Kuchengabeln
Kuchenteller für die Hochzeitstorte (diese ist nicht enthalten)

Wassergläser
Weißweingläser
Rotweingläser
Weizen- und Pilsgläser

PAUSCHALE DIENSTLEISTUNGEN UND MOBILIAR

Veranstaltungsleitung und qualifiziertes Servicepersonal während der Veranstaltung
Logistikleistungen wie Anlieferung, Aufbau, Abbau
Eindecken der Tische
Buffetvollverkleidung
Buffetdekoration
Buffetaufsteller mit Allergenkennzeichnungen
Warmhaltetechnik mit Vorlegern
Kühlschränke
Viereckige Tischdecken
Gefaltete oder gebrochene Soffservietten
Tortenheber, Tortenmesser
Serviertablets, Kapselheber, Korkenzieher, Anrichtequipment, Weinkühler
Aschenbecher

(nicht enthalten: Tischdekoration, Torte/Kuchen, Stuhlhussen)

BUFFETVARIANTE 1

(35,50€ brutto pro Person)

Kinder (0-4 kostenlos; 5-10 halber Preis)

enthält:

VORSPEISEN, SALATE, HAUPTGÄNGE (Hähnchen, Kalb, Vegetarisch), DESSERT

//

Vitello Tonnato

Kalbstafelspitz / Kapern / Thunfisch

Caprese

Büffelmozzarella / Rispentomaten

Antipasti

Variationen / Gegrillt / Eingelegt

Griechischer Salat

Schafskäse / Gurke / Tomate / Oliven

Blattsalate

Lollo bionda / Radiccio / Ruccola / Wildkräuter
Preiselbeer-Orange / dunkler Balsamico

//

Brotauswahl

//

Glacierte Hähnchenbrust

Ratatouille / Polenta

Kalbsbraten Sous Vide

Mediterran / Barolojus / Rosmarinkartöffelchen

Triangolo Rustico

Pecorino / Feigen / Kirschtomaten / Parmesansauce



//

Tiramisu

Mascarponecreme / Kaffee / Löffelbiscuit Passionsfruchtmousse

Panna Cotta

Vanillemark / Mangorelish

BUFFETVARIANTE 2

(39,00€ brutto pro Person)

Kinder (0-4 kostenlos; 5-10 halber Preis)

enthält:

VORSPEISEN, SALATE, HAUTPGÄNGE (Schwein, Fisch, Vegetarisch), DESSERT

//

Räucherforellenpraline

Pumpernickel / Rauke / Wasabicreme

Tafelspitz

Sülze / Kalb / Wasabicreme

Kartoffelsalat

schwäbisch

Bauernsalat

Schafskäse / Gurke / Tomate / Oliven

Sellerie

Apfel / Walnuss

Blattsalate

Lollo bionda / Radiccio / Ruccola / Wildkräuter

Preiselbeer-Orange / dunkler Balsamico

//

Schweinelendchen

Steinchampignonrahm / Wengertergemüse / Kräuterknöpfe

Schwarzwälder Forellenfilet

Riesling / Petersiliendrillinge

Schupfnudeln

Gorgonzola / Rotweinzwiebeln / Birne / Thymian



//

Schwarzwälder Kirsch
Sauerkirschen / dunkler Bisquit / Sahne

Rote Grütze
Beerenauswahl / Vanillesoße

BUFFETVARIANTE 3

[49,90€ brutto pro Person]

Kinder (0-4 kostenlos; 5-10 halber Preis)

enthält:

FINGERFOOD ZUM APERÓ

VORSPEISEN, SALATE, HAUTPGÄNGE (Poularde, Fisch, Vegan), DESSERT
MITTERNACHTSSNACK

//

Pulled Pork

Mini-Pita / Barbecuecream

Ceviche

Schwarzwaldforelle/Miniwaffel

Schwabenburger

Mini/ Leberkäse/Krautsalat/Estragonsenf

//

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe / Kräuter/ hausgemachte Flädle

//

Alblinsensalat

Alblinsen/Frühlingszwiebeln

Wildkräutersalat

Preiselbeerdressing/ BIO Amaranth

Kartoffelsalat
schwäbisch

Gurke
Joghurt / Dill / Zwiebeln

Blattsalate
Lollo bionda / Radiccio / Rucicola / Wildkräuter
Preiselbeer-Orange / dunkler Balsamico

//

Maispoularde
Drillinge / Perlzwiebeln / Staudensellerie / gelbe Bohnen / Kräuterpesto

Kabeljau Sesamkruste
Fenchel / Tomate / Koriander / Wildreis

Kichererbsenküchle
Minze / Tandoori-Blumenkohl / Ananas-Curry Dip

//

Schokoladencreme
70% Kakao / glasierte Kirschen

Limetten-Joghurtmousse
Joghurt / Limette / Erdbeermark

//

Käseauswahl
International / Weintrauben / Feigensenf