



Rustikales Büfett

Buffet als Beispiel

Warme Speisen

Vorsuppe: Hochzeitssuppe und oder Wildsuppe

Fleisch:

- Rouladen
- Wildgulasch
- Gegrillte mediterrane Hähnchenbrust
- Seelachsfilet
- Gemüse Quiche (Vegan)
- Schnitzel

Beilagen:

- Gemischte Gemüseplatte
- Rotkohl
- Klöße
- Kartoffeln
- Kroketten

Kalte Speisen:

- Bouletten und Hähnchenkeulen
- Eierplatte
- Käse- Schinkenplatte
- Tomate/ Mozzarella Platte
- Bauernsalat
- Grüner Salat (Blattsalat)
- Schlachtewurst 3 Sorten
- Brote
- Butter

Dessert:

- Schokomousse mit Vanille soße
- Zitronenspeise
- Obst oder Obstsalat

Zusätzlich kann ein Spanferkel bestellt werden, Preis nach Gewicht

z.B. Getränkepauschale

- Bier vom Fass
- Sekt mild, halbtrocken und trocken
- Weiß- Rotwein lieblich, halbtrocken und trocken
- Alkoholfreie Getränke
- Pfefferminzlikör, Kirschlikör, Goldkrone, Doppelkorn, Gebirgskräuter

Weitere Leistungen inklusive:

- Tischdecken und Geschirr
- Nutzung von Saal, Terrasse und Garten
- Bedienung
- Großer Garten mit Streichelzoo und Kinderspielplatz

Leistungen exklusiv:

- Weddingplaner
- Gema, DJ, Band
- Hochzeitskutsche
- Hochzeitstauben
- Zeltplatz
- Wohnwagenstellplatz
- Campingpod zur Übernachtung
- Tischdekoration und Blumenarrangement

Kostenaufstellung:

- Getränkepauschale und Sektempfang pro Person
- Kaffepauschale pro Person
- Büfett
- Stuhlhussen optional, pro Hussen
- Die genaue Personenzahl bitte eine Woche vorher melden, diese wird auch berechnet.

Preise werden nach Leistung separat berechnet

Kinderpauschale Büfett und Getränkepauschale: 0-3 Jahre frei
4-13 Jahre 50 %

Gern stimmen wir mit Ihnen ihr individuelles Angebot ab.