



## *Bankettangebote und Pauschalen*

### *Bankettpauschale „De Leuw“*

Beinhaltet nachstehende Leistungen:

- Raummiete inkl. Klima, Bestuhlung und Raumgestaltung sowie –Dekoration
- Exklusive Nutzung inkl. Terrassen, Wintergarten, Parkanlage mit Loungebereich
- Gesamte Kosten für Disposition, Reinigung, Betrieb und Parkplätze
- Hochwertige Tischgestaltung (großer Kandelaber, Stoffservietten, Platzteller und Weinkühler mit Standfuß) ohne Blumendeko
- Exklusiver Service und Betreuung während der Veranstaltung
- Sekt- oder Prosecco-Empfang (1 Glas pro Person)
- Kaffee und Tee aus dem Samowar nach dem Dinner
- Bedienung und Service zu angelieferter Hochzeitstorte
- Exquisites, mehrgängiges Kalt-/ Warmbuffet „De Leuw“ gemäß anliegender Auswahl
- Bereitstellung Beamer, Leinwand und Lichtpaket (Location/ Dancefloor/ Parkanlage)
- Auf Wunsch zwei Außenkamine inklusive

	Freitage:	Samstage:
ab 100 Personen	€ 92,00 pro Person	€ 96,00 pro Person
ab 80 Personen	€ 97,00 pro Person	€ 99,00 pro Person
ab 60 Personen	€ 100,00 pro Person	€ 112,00 pro Person

### *Bankettpauschale „Individual“*

Richtet sich an Brautpaare, die die sich bei der Auswahl der Bewirtung an Speisen größtmögliche Flexibilität wünschen und ihr Catering in eigener Regie und auf eigene Rechnung ausrichten wollen:

Leistungen wie Pauschale „De Leuw“, jedoch ohne Speisen, aber inkl. Tisch- und Buffetgarnituren

ab 100 Personen	€ 68,00 pro Person	€ 73,00 pro Person
ab 80 Personen	€ 73,00 pro Person	€ 77,00 pro Person
ab 60 Personen	€ 79,00 pro Person	€ 88,00 pro Person

### *Pauschale Grünewald*

(Exquisites, mehrgängiges Kalt-/ Warmbuffet)

	Freitage:	Samstage:
ab 100 Personen	€ 97,00 pro Person	€ 102,00 pro Person
ab 80 Personen	€ 102,00 pro Person	€ 105,00 pro Person
ab 60 Personen	€ 105,00 pro Person	€ 117,00 pro Person

### *Pauschale Piedboeuf*

(Weiteres Exquisites, mehrgängiges Kalt-/ Warmbuffet)

	Freitage:	Samstage:
ab 100 Personen	€ 104,00 pro Person	€ 109,00 pro Person
ab 80 Personen	€ 109,00 pro Person	€ 112,00 pro Person
ab 60 Personen	€ 112,00 pro Person	€ 124,00 pro Person



## Unsere Getränkepauschalen

### *Kleine Pauschale*

- Unbegrenzte Bewirtung mit Mineralwasser
- Diverse Softdrinks nach Belieben (Cola, Fanta, Sprite, ...)
- Orangen- und Apfelsaft
- Radeberger Pils vom Fass unlimitiert
- Reissdorf Kölsch von Fass unlimitiert
- Alkoholfreies Bier
- Rot- und Weißweine unserer Hausmarke
- Filterkaffee und Tee aus dem Samowar
- 1 Digestif pro Gast

**€ 45,00 pro Person**

### *„Open Bar“ Pauschale*

- Unbegrenzte Bewirtung mit Mineralwasser
- Diverse Softdrinks nach Belieben (Cola, Fanta, Sprite, ...)
- Orangen- und Apfelsaft
- Radeberger Pils vom Fass unlimitiert
- Reissdorf Kölsch von Fass unlimitiert
- Alkoholfreies Bier
- Variation an Aperitifs (Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, ...)
- Variation an Longdrinks (Vodka Energy, Cuba Libre, ...)
- Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei
- Diverse Fassbrausen (Zitrone, Rhabarber, Orange, ...)
- Durchgehender Prosecco-Ausschank
- Mehrere Weiß-/Rot- und Roséweine
- Alle Kaffeespezialitäten aus unserer Kaffeebar (Espresso, Cappuccino, Latte M. etc.)
- Filterkaffee und Tee aus dem Samowar
- Diverse Digestifs unlimitiert

**€ 61, 00 pro Person**

*Aufgeführte Pauschalen umfassen einen Geltungsrahmen von **8 Stunden**. Der Zuschlag für die Verlängerung der Pauschalen (Bankett und Getränke) **auf 10 Stunden** beträgt 19,00 € je Person. Sollte vorstehende Getränkepauschale nicht in Anspruch genommen werden berechnen wir den Ausschank der Bankettgetränke sowie Kaffeespezialitäten, Aperitif und Digestif nach unserer Getränkepreisliste. Vorgenannte Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten für Termine in der Sommersaison vom 01. April bis zum 31. Oktober für Gesellschaften ab 60 erwachsenen Personen.*



## Unser Getränkeangebot

### **Alkoholfreie Getränke**

Coca Cola	1,00 l	€ 7,90
Coca Cola light	1,00 l	€ 7,90
Mineralwasser, Gourmet	0,75 l	€ 7,50
Apfelsaft	1,00 l	€ 9,50
Orangensaft	1,00 l	€ 9,50
Flaschenbier, alkoholfrei	0,33 l	€ 4,20

### **Warme Getränke**

Filterkaffee	Kanne	€ 9,50
Filterkaffee	Tasse	€ 2,80
Tee, Beutel, klassisch	Tasse	€ 2,80
Kaffee Crema, Espresso	Tasse	€ 3,20
Cappuccino, Capp. Schoko	Tasse	€ 3,80
Latte Macchiato	Glas	€ 4,20
Heiße Schokolade	Tasse	€ 3,80
Tee	Kanne	€ 5,90

### **Alkoholische Getränke**

Radeberger Pils vom Fass	0,20 l	€ 3,20
Radeberger Pils vom Fass	0,30 l	€ 3,90
Kölschbier vom Fass	0,20 l	€ 3,20
Kölschbier vom Fass	0,30 l	€ 3,90
Weissbier, Flasche	0,50 l	€ 4,90
Hauswein, weiß	0,75 l	€ 29,50
Hauswein, rot	0,75 l	€ 35,00
Prosecco, Hausmarke	0,75 l	€ 28,50
Prosecco, Hausmarke, Glas	0,10 l	€ 4,90
Ramazzotti	2 cl	€ 4,20
Jägermeister	2 cl	€ 4,20
Sambuca	2 cl	€ 4,20
Grappa	2 cl	€ 4,90
Osborne, Veterano	2 cl	€ 4,20
Baileys	2 cl	€ 4,20

Korkgeld für eingelieferte Getränke, je Flasche Wein	€ 19,00
je Flasche Spirituosen	€ 29,00

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Getränke. Weitere Kaltgetränke und Spirituosen auf Anfrage.  
Sprechen Sie uns an!



## **Büffet „De Leuw“ 1**

*Rucolasalat mit Kräuter-Croutons und Parmesan  
Insalata 7 Saponi (Schinken-Käse-Sellerie-Nuss-Salat)*

*Eingelegtes Gemüse*

*(Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Oliven)*

*Fischplatte mit:*

*Marinierten Scampi*

*Geräucherten Lachs*

*Italienische Schinken-Salami-Platte*

*Brot und Butter*



*Hähnchengeschnetzeltes dazu Bandnudeln und Gemüse  
Schweinemedallions in Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse*



*Käseplatte*

*Grießflammerie*

## **Büffet „De Leuw“ 2**

*Parmaschinken mit Melone*

*Gegrillte Paprika mit Bagna coada*

*(Gemüsedip, bestehend aus*

*Sardellenfilets, Knoblauch und Frischkäse-Creme)*

*Tomaten-Mozzarella*

*Marinierte Sardinen*

*Surimi-Salat*

*Brot und Butter*



*Lasagne al Ragout*

*(Überbackene Lasagne mit Gehacktem)*

*Maispoularde in Schinkenmantel dazu Kartoffelgraten und Gemüse*



*Crème Karamell*

*Mocca-Mousse mit Amaretto-Sauce*

## **Büffet „De Leuw“ 3**

*Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Bohnen und Mais  
dazu Balsamico- und Joghurtdressing  
Crevettencocktail mit Sellerie und Mango  
Piemontesischer Bauernsalat (Gemüsesalat)  
Fleischbällchen in Chili-Sauce  
Schinkeninvoltini  
Brot und Butter*



*Zanderfilet auf Riesling-Sauce dazu Gemüse und Reis  
Schweinerollbraten mit Schinken und Kräutern gefüllt in Dolcetto-Sauce  
dazu Kartoffelgraten und Gemüse*



*Mandel-Panna Cotta  
weiße Schokoladenmousse*

## **Büffet „De Leuw“ 4**

*Forelle in Carpione (panierte Forelle in Balsamico-Marinade)  
Auberginenröllchen auf Caprese Art (Auberginen gefüllt mit  
Tomaten und Mozzarella dazu frischer Basilikum)  
Getrockneter Tomaten-Rucola-Salat mit Parmaschinken  
Geflügel-Salat  
Brot und Butter*



*Bandnudeln mit Käse-Sauce  
Pangasiusröllchen in Kräuter-Sauce dazu Reis und Tomaten-Lauch-Gemüse  
Geflügelscaloppe in Portwein-Sauce dazu Drillinge und Gemüse*



*Obstsalat  
Zitronen-Topfen-Creme*

## **Buffet „Grünwald“ 1**

*Rosa pochierte Rinderscheiben mit Senf-Sauce und gebratenen Pilzen  
Fritto Misto (panierte Auberginen, Zucchini)  
dazu Pesto-Sauce und Knoblauch-Dip  
Gegrillte Scampi in Kräuter-Zitronen-Marinade  
Caprese-Salat mit Cherrytomaten und Mozzarellaperlen  
Geflügelscheiben mit grüner Sauce  
Brot und Butter*



*Maispoultarde im Schinkenmantel dazu Kartoffelgraten und Zucchini Gemüse  
Arrosto di vitello (Kalbbraten in Knoblauch-Rosmarin-Sauce)  
dazu Drillinge und Gemüse*



*Himbeer-Creme  
Cocos Panna Cotta mit Karamell-Sauce*

## **Buffet „Grünwald“ 2**

*Eingelegtes gegrilltes Gemüse  
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Oliven)  
Eingelegter Schafskäse auf Rucolasalat  
dazu Balsamico-Dressing und Croutons  
Gebäckene Lachsmedaillons dazu Cocktail-Sauce  
Rindertafelspitz mit Tomaten-Salbei-Pesto  
Entenbrust-Carpaccio (Entenbrustscheiben) auf Linsensalat  
Brot und Butter*



*Gebratene Dorade in Kräuter-Sauce dazu Reis und Gemüse  
Kalbpiccata auf tomatisierter Kräuter-Jus dazu Thymiandrillinge und Gemüse*



*Orangen-Creme-Karamell  
Tiramisu*

### **Büffet „Grünwald“ 3**

*Gemüsespieße aus Zucchini, Auberginen, Cherrytomaten, Champignons  
und Oliven - dazu Knoblauch-Dip  
Schafskäse im Speckmantel  
Parmaschinkeninvoltini mit Tymianpaprika und Parmesan  
Vitello Tonnato  
Fischplatte aus Scampi, Räucherlachs und Räucherforelle  
dazu Meerrettich-Sahne-Dip  
Brot und Butter*



*Gebratener Lachs mit Basilikum gefüllt in Prosecco-Knoblauch-Sauce  
dazu Salzkartoffeln und Gemüse  
Geflügelroulade mit Curry-Gehacktem gefüllt  
in Shiitakepilz-Rahmsauce dazu Tagliolini (Bandnudeln) und Gemüse*



*Schokoladenmousse  
Mango-Creme*

### **Büffet „Grünwald“ 4**

*Paprikainvoltini mit Sardellen und Rucola  
Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse  
Marinierte Cherrytomaten mit Parmesan und Kräutern  
Rosa gebratener Thunfisch auf Austern-Sauce und Sesampaprika  
Schweinefilet in Carpione  
(panierte Schweinemedallions in Kräuter-Essig-Marinade)  
Fleischröllchen mit Petersilie und Käse gefüllt  
dazu süß-sauer Kräuter-Sauce  
Brot und Butter*



*Seehechtröllchen auf Origano-Tomaten-Sauce - dazu Reis und Gemüse  
Puten-Saltimbocca in Rotwein-Sauce - dazu Kartoffelgratin und Gemüse*



*Ingwer-Crème-Brulée*



## **Büffet „Piedboeuf“ 1**

*Vitello Tonnato*  
*Eingelegte Antipasti*  
*Carpaccio Cipriani (Rinderfilets mit Senf-Sauce)*  
*Seeteufel in Oliven-Tomaten-Ragout*  
*Insalata 7 Saponi (Sellerie-Apfel-Nuss-Salat)*  
*Brot und Butter*



*Putenpiccata (Putensteak in Eihülle) auf Tomaten-Lauch-Sauce*  
*dazu Ratatouille und Bandnudeln*  
*Saltimbocca vom Rind (Fleischmedaillons mit Schinken und Salbei)*  
*auf Kräuter-Jus dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse*



*Orangen-Tiramisu*  
*Capuccinomousse*

## **Büffet „Piedboeuf“ 2**

*Bresaolainvoltini mit Parmesan und Rucola*  
*Kalbsscheibe mit Wallnuss-Sauce*  
*Getrockneter Tomaten-Salat mit Scampi*  
*Fischterriner*  
*Eingelegte Antipasti*  
*(Zucchinirollchen, Auberginenrollchen, gefüllte Champignons*  
*gefüllte Minipaprika, Oliven)*  
*Brot und Butter*



*Peterfisch mit Prosecco-Sauce dazu Zitronenreis*  
*Gemischter Blattsalat und weißer Balsamico-Dressing*  
*Poulardenbrust mit Pilzen gefüllt im Lardomantel*  
*dazu Kartoffelgraten und Gemüse*



*Mandel-Panna Cotta*  
*Fruchterriner mit frischem Obst*

## *Büffet „Piedboeuf“ 3*



*Lachs Bellevue*  
*dazu Senf-Dillsauce, Meerrettich-Sahne-Sauce*  
*und Knoblauch-Dip*  
*Carpaccio cipriani*  
*(Rinderfiletscheiben in Senf-Sauce dazu Parmesan und Kräuter)*  
*Gemüseterrine mit getrockneter Tomaten-Sauce*  
*Kalbschnitzel in Balsamico-Kräuter-Marinade*

*Brot und Butter*



*Steinpilz-Suppe*



*Wolfsbarsch in Zitronengras-Sauce dazu Reis und Blattspinat*

*Oder*

*Schweinefilet im Speckmantel auf Rot-Portwein-Sauce*  
*dazu Gnocchi und Gemüse*

*Rindermedaillons in Kräuter-Sauce*  
*dazu Süßkartoffeln Timbale und Gemüse*



*Obstplatte*  
*Rhabarber-Tiramisu*  
*Mandelkuchen*



## **Facetten Ihrer Traumhochzeit**

1. Zu Ihrer Verfügung steht neben der „Alten Gärtnerei“ die gesamte Parkanlage nebst Wanderwegen und Terrassen und Loungebereich
2. Wir haben auf Grünewald weder Restaurant- oder Hotelbetrieb noch Touristen oder andere Veranstaltungen – Wir sind eine Privatanlage, die nur exklusiv für Sie und Ihre Gäste öffnet!
3. Unsere Bankettgäste haben immer auch ein späteres Zugriffsrecht auf eine Freie Trauung
4. Sie können Ihr fulminantes Fest bei uns zeitlich unbegrenzt ausleben
5. Alle unsere Räumlichkeiten sind klimatisiert
6. Wir bieten verschiedene Bestuhlungskonzepte, die Sie in einem PDF-basierten Plan den Gäste-Rückmeldungen entsprechend konfigurieren und gedruckt auf unserer Staffelei aufstellen können. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir im Falle extern angelieferter Bestuhlung den Aufwand für Ab- sowie Wiederaufbau unseres Mobiliars berechnen müssen.
7. Sie finden die Lokation immer in einer saisonal changierenden Basisdekoration der Räume – die Floristik überlassen wir dem Brautpaar
8. Die Raumbeleuchtungen können teilweise farblich gewählt werden – die effektreiche Illumination des dancefloors können im Rahmen eines „Flash-Paketes“ hinzugebucht werden
9. Zusätzliches Mobiliar für z.B. Geschenketisch, Candy- oder saltybar, Whiskey- oder Brandybar wird von uns unbegrenzt und unentgeltlich gestellt
10. Unsere 2 Gaskamine vor dem Wintergarten befeuern wir auf Wunsch mit natürlichem Flammenspiel ( in der Pauschale inkludiert)
11. Unsere Außenanlagen, die Terrassen und der Loungebereich sowie die große Terrasse vor der Kapelle sind immer mit weißen Großschirmen überdacht
12. Eine Leinwand mit Computer-Trolley, eine Staffelei für Ihren Sitzplan sowie große Kandelaber auf den Tischen, Stehtische (ohne Houssen) in unbegrenzter Anzahl sind in der Bankettpauschale inkludiert

13. Ebenso werden Tischausstattungen wie zus. Kandelaber, Tischdecken, Servietten, Tischnummern, Getränkekühler und Kerzen nicht gesondert berechnet
14. Der Büffetbereich ist ebenfalls mit hauseigenen Dekoelementen geschmückt und eine weitere Staffelei für Ihre kulinarische Beschreibung steht bereit
15. Sämtliche Außenanlagen, die Wege, der Waldrand und die Fassade sowie die Ziegel-Innenwände der Gärtnerei werden mit der Dämmerung eindrucksvoll illuminiert
16. Aus Rücksichtnahme auf Natur & Nachbarn limitieren wir die Musikkautstärke auf max. 90 dB
17. Zur Gewährleistung einer zuvorkommenden Bedienung Ihrer Gesellschaft bis in die frühen Morgenstunden erheben wir einen Morgenzuschlag für unser Personal ab 01:00 Uhr i.H.v. 19,00 € je Servicekraft
18. Um an diesem wichtigsten Tag im Leben auch nichts dem Zufall zu überlassen, führen wir mit Ihnen ein intensives Beratungsgespräch, bei dem wir zur Entwicklung der bestmöglichen „Choreographie“ Ihres einmaligen Ereignisses unsere gesamte Erfahrung aus der erfolgreichen Inszenierung von mehr als 800 Hochzeiten einfließen lassen.
19. Aus eben dieser Erfahrung heraus wissen wir, dass die Planung einer Hochzeit ein hochgradig interaktiver Prozess ist. Daher geben wir Ihnen Flexibilität in der Vorbereitung bis zu einer Woche vor dem Ereignis. Erst dann müssen Ihre Wünsche und die finale Gästezahl avisiert werden
20. Im Falle einer Entscheidung für unser Haus erhalten Sie daher zunächst nur eine Terminbestätigung zu Ihrer Reservierung, bei der nur eine geringstmögliche Bankettpauschale zu einer Mindestgästepersonal zugrunde gelegt wird
21. Ihre intensive Abstimmung mit dem Koch ist uns ebenfalls wichtig – hierbei sind die in der Bankettmappe ausgestellten Büffetkompositionen variierbar
22. Sie erhalten zu Ihrer Planung, sofern gewünscht, eine Auswahl an erfahrenen Dienstleistern rund um die Hochzeit, die zur Realisierung Ihrer Wünsche beitragen könnten

