

TAFELFREUDEN HOCHZEITS-ARRANGEMENT



Basispaket

- **Räumlichkeiten TAFELFREUDEN** – inklusive Außenbereich und PKW-Stellplätze
- Im Raum enthaltene **Grunddekoration und Lichttechnik**
–inklusive Auf- und Abbau des Außenbereichs
- **Bankettbestuhlung** – inklusive Auf- und Abbau
- **Service- und Buffetkräfte**
- **Probe-Essen** für 2 Personen
- **Getränke- und Buffetauswahl** wie folgt:
(Hierbei handelt es sich um Beispielpakete, auf Ihre individuellen Wünsche gehen wir natürlich gerne ein oder machen Ihnen alternative Vorschläge.)

Getränkeauswahl inklusive Sekt-Empfang

Lillet-/Aperol-Empfang 1,50 €* Aufpreis pro Person

SOFTDRINKS

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Kölsches Wasser (Sünner)
Pink, Grün & Zitrone
- Gerolsteiner Naturell
- Gerolsteiner Sprudel
- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Tonic Water

FRUCHTSÄFTE

- Orangensaft
- Apfelsaft

BIER

- Kölsch, Reissdorf vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Malzbier
- Becks

SEKT

- Deutscher Winzersekt Riesling Brut

WEIN

- Auswahl nach Weinprobe

APERITIF/DIGESTIF

- Ehrenfelder Halbbitter
- Falsche Neun
- Grappa
- Kölsche Kopfnuss (Haselnuss-Spezialität)
- Flimm

WARME GETRÄNKE

- Kaffee
- Milchkaffee
- Latte Macchiato
- Espresso
- Kakao
- Cappuccino
- Tee

*Netto-Preis zzgl. 19% MwSt. //

Dauer: 1 Stunde ab Veranstaltungsbeginn



Buffet

Ob vegetarisch oder vegan, mediterran, BBQ oder individuell komponiert. Wir erstellen Ihnen Buffet-Vorschläge, oder kreieren Ihr Wunsch-Buffet ganz nach Ihrem Geschmack.

Im Folgenden stellen wir Ihnen 2 Buffets vor:

A **Mediterranes Buffet**

B **Grill BBQ Buffet**



Buffet – Mediterrane Küche

VORSPEISEN/SALATE

- Jamón Serrano – spanischer Schinken mit gefüllten Oliven
alternativ
- Mini Quiche – mit Feta und Blattspinat
- Riesengarnelen – mit frischer Mango am Spieß
alternativ
- Jacobsmuscheln – mit Avocado-Apfel-Dip
- Vitello Tonnato – hauchdünne Kalbfleischscheiben in Thunfischmarinade
alternativ
- Mediterranes Sushi
- Lammhackbällchen – gefüllt mit Pinienkernen und schwarzen Oliven
alternativ
- Vegane Falafel – mit Joghurt-Minze-Dip
- Gemischte Antipasti-Platten – mit Auberginen, Paprika, Champignons, Zucchini, gefüllten Tomaten, gefüllte Kirschkaprika und Oliven
- Rucola-Orangen-Salat – mit Honig-Vinaigrette
- Römer-Salat – mit gehobeltem Parmesan, getrockneten Tomaten, Brot-Croûtons und gekochten Eiern
- Gemischter Brotkorb – mit verschiedenen Dips (z.B. Datteldip, Aioli, Rote-Bete-Frischkäse mit Wasabi, Kräuterbutter oder Mojo Rojo)



Buffet – Mediterrane Küche

HAUPTGERICHTE (Sie können 5 Hauptgerichte auswählen)

- Cannelloni – mit Spinat-Ricotta-Füllung
alternativ
- Thai Curry vegan – mit frischem Asia-Gemüse
- Zander – mit Paprika-Chutney
alternativ
- Lachsfilet – in milder Zitronen-Sauce
- Gebackener Ziegenkäse – mit Thymianhonig und Birnen-Walnuss-Chutney
alternativ
- Saltimbocca alla Romana – Kalbsschnitzel in Salbei-Schinken-Sauce
- Geflügelgeschnetzeltes – in Champignonrahm-Sauce
alternativ
- Florentinerbraten – gefüllt mit Pinienkernen, Rosmarin und Parmesan
- Rinderbraten – Burgunder Art in Rotwein-Sauce
alternativ
- Lammkeule Arabische Art – in Dattelsauce



Buffet – Mediterrane Küche

BEILAGEN

- Gemüse der Saison
- Basmati-Reis
alternativ
- Spätzle
- Französische Minikartoffeln – in Rosmarin gebraten
alternativ
- Kartoffelgratin

DESSERTS

- Crêpes Station
(Plus 3 Desserts zur Auswahl)
- Obstsalat
- Käsevariation
- Mousse au Chocolat und/oder Mousse au Chocolat Blanc
- Panna Cotta mit Fruchttopping
- (Erdbeer-) Tiramisu
- Zitronen-Buttermilch-Creme



Buffet – Grill BBQ

VOM GRILL

- Scampis – mediterran mariniert
- Kleine Lachsfilets in Folie – in Limetten-Marinade
- Klassische Grillwürste – vegane Alternativen auf Anfrage
- Lamm-Spieße – arabische Art
- Hähnchen-Spieße – asiatisch mariniert, dazu Erdnuss-Dip
- Hüftsteaks vom Rind
- Gemüse – Porto Bello, Grilltomate, Maiskolben, Grüner Spargel (2 zur Auswahl)
- Feta-Gemüse-Päckchen
- Gegrillte Süßkartoffeln und Rosmarin-Kartoffeln

BROT UND DIP VARIATIONEN

- Brotkorb
- Kräuterquark, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Aioli, Tomaten-Mangosalsa, Mojo Rojo, Guacamole (5 zur Auswahl)



Buffet – Grill BBQ

SALATE

- Thailändischer Mango-Papaya-Salat – mit Koriander, Limette & Chili
- Gemischte Antipasti-Platten – mit Auberginen, Paprika, Champignons, Zucchini, gefüllten Tomaten, Peperoni, Schafskäse und Oliven
- Couscous-Salat
- Caesar-Salat
- Tortellini-Curry-Buttermilch-Salat
- Avocado-Mozzarella-Salat

DESSERTS

- Crêpes Station (Plus 3 Desserts zur Auswahl)
- Obstsalat
- Käsevariation
- Mousse au Chocolat und/oder Mousse au Chocolat Blanc
- Panna Cotta mit Fruchttopping
- (Erdbeer-) Tiramisu
- Zitronen-Buttermilch-Creme

Preis

(Nettopreis bei einer Laufzeit von 7 Stunden und einer Personenanzahl von 100 Gästen)

Für alle zuvor genannten Leistungen:

- | | |
|--|-----------------------------|
| • pro Person | 90,00 € (brutto 107,10 €) |
| Gesamt | 9.000,-€ (brutto 10.710,-€) |
| • Kinder von 6 bis 12 Jahre | 50% |
| • Dienstleister im Auftrag des Gastes (Fotograf*in, DJ, ...) | 50% |
| • Kinder unter 6 Jahre | kostenfrei |

ZUBUCHBARE LEISTUNGEN

- | | | |
|---|----------------|----------------------|
| • Verlängerung pro angefangene Stunde | 600,00 € | |
| • DJ – inkl. Technik pauschal für 7 Stunden | 950,00 € | (nach Verfügbarkeit) |
| • Tontechnik (ohne hauseigenen DJ) | 150,00 € | |
| • Cocktail Happy Hour (90 Minuten) | 600,00 € | |
| • Cocktail Happy Hour (180 Minuten) | 900,00 € | |
| • Longdrinkpauschale pro Person ab | 6,00 € | |
| • Fingerfood-Empfang pro Person ab | 5,00 € | |
| • Candy-Bar | 300,00 € | |
| • Mitternachts-Snack pro Person ab | 4,50 € | |
| • BBQ Station (z.B. für Buffet A) | | |
| Drei zusätzliche Gerichte vom Grill | 600,00 € | |
| • Außenzelt für die freie Trauung,
inkl. Bestuhlung und roter Teppich,
inkl. Auf- und Abbau, ohne Technik | 750,00 € | |
| • Tischdekoration –
Blumengestecke etc. je nach Aufwand | 200 - 400,00 € | |

Alle oben genannten Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.