



IHRE FEIER - UNSER KOMPLETTPAKET



Eventsaal Pauschalangebote

Menü 1

Schlemmer-Buffer

bunt gemischte Salatplatte
dazu American Dressing & Italian Dressing

Tomate-Mozzarella mit Aceto Balsamico

Nudelsalat
mit Tomaten & veganem Pesto Verde

skandinavischer Gurkensalat süß-sauer, mit Dill

Steinofenbaguette & Ciabatta
Kräuterbutter-Röschen

bunte Gemüseplatten
Rotkohl, Erbsen & Wurzeln, Romanesco-Röschen
Sauce Hollandaise

Flammlachs

Chicken Nuggets

Partyfrikadellen

Spanferkelrollbraten
mit Senf und Remoulade

Gemüsebratlinge

Kartoffelgratin
mit Käse überbacken

Drillinge
kleine Kartoffeln in der Schale gebacken
mit Sour Cream

Kokos-Milchreis mit Früchten

Oder

Hausgemachte Rote Grütze
Mit Vanillesoße

Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle

Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Friesen

Kaffee & Tee

Ab 70 Personen : pro Person 95,00€

Ab 60 Personen : pro Person 98,00€

Ab 50 Personen : pro Person 107,00€

Ab 40 Personen : pro Person 112,00€

Weniger als 40 Personen : pro Person 122,00€

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*



Eventsaal Pauschalangebote

Menü 2

Traum-Hochzeit Buffet

Antipasti

gebackene Paprika mit Olivenöl & Knoblauch
gegrillte Champignons, Oliven
Caprese Salat

mit Avocado, Tomate, Mozzarella, Basilikum
Melonen-Gurken Salat
Honig Balsamico
Baguette ² & Olivenbrot
Kräuterbutter

Hähnchen Pesto Rosso
mit Mozzarella gratiniert

Spanferkelrollbraten
mit Senf und Remoulade

Lachsfilet in Senfsauce
mit Spinat und Cherrytomaten

marktfrische Gemüseplatten
dazu Sauce Hollandaise

Rosmarinkartoffeln ² i.d. Schale gegart
in Olivenöl & Knoblauch
Kartoffelcreme

Casarecce Pasta mit grünem Pesto und Parmesan

dänischer Obstsalat mit Schokoraspeln & Sahne

oder

Dunkle Mousse au Chocolat
mit weißen Schokoladenhobeln

oder

Weißer Mousse au Chocolat
mit dunklen Schokoladenhobeln

Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle

Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Friesen

Kaffee & Tee

Ab 70 Personen : pro Person 93,00€

Ab 60 Personen : pro Person 96,00€

Ab 50 Personen : pro Person 105,00€

Ab 40 Personen : pro Person 110,00€

Weniger als 40 Personen : pro Person 120,00€

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*



Eventsaal Pauschalangebote

Menü 3

„Just Married“ Buffet

Antipasti
gebackene Paprika mit Olivenöl & Knoblauch
gegrillte Champignons, Oliven
Caprese Salat
mit Avocado, Tomate, Mozzarella, Basilikum
Melonen-Gurken Salat
Honig Balsamico
Baguette 2 & Olivenbrot
Kräuterbutter

Bürgermeisterstück vom Rind
rosa gebacken
am Buffet tranchiert
mit Portweinsauce

Schweinemedallions
In Orangen-Pfefferschmand

Lachsfilet in Senfsauce mit Spinat
und Cherrytomaten

asiatisches Gemüse
dazu marinierte Hähnchenfilet Spieße
und süß-saure Chilisauce

kanarische Kartoffeln i. d. Schale gegart
mit Olivenöl & Knoblauch
dazu Kartoffelcreme

Cremiges Kartoffelgratin

dänischer Obstsalat mit Schoko & Sahne
oder
Hausgemachte Rote Grütze
Mit Vanillesoße

Getränke

Selter / Stilles Wasser
Cola / Cola Light
Gelbe Brause / Weiße Brause
Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle
Energy
Flensburger Edles Helles vom Fass
Erdinger Weizen & Alkoholfrei
Duckstein
Sekt
Weißwein & Rotwein trocken
Oldesloer Korn, Sternmarke
Bacardi, Wodka
Tullamore
Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit
Dooleys, Ouzo, Fieser Friesen
Kaffee & Tee

Ab 70 Personen : pro Person 99,00€

Ab 60 Personen : pro Person 103,00€

Ab 50 Personen : pro Person 110,00€

Ab 40 Personen : pro Person 120,00€

Weniger als 40 Personen : pro Person 130,00€

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*



Eventsaal Pauschalangebote

Menü 4

Nordisches Buffet

Katenrauchschinken
hauchdünn geschnitten
auf Galiamelone

Steinofenbaguette ²

Kräuterbutter ¹ & Butter natur

Partyfrikadellen
„restwarm“, mit Cornichons

mild gesalzenes Matjesfilet
mit Hausfrauensauce

hausgeräucherter Stremellachs
auf Friséesalat mit Gurkenschnitzen

skandinavischer Gurkensalat ²
süß-sauer, mit Dill

Nudelsalat
mit ½ Eiern & Curry verfeinert

Saftiger Spanferkelrollbraten
mit Senf und brauner Sauce

Chicken Haxen mit Geflügelsauce

Gemüseplatten ²
Rotkohl, Erbsen & Wurzeln, Romanesco-Röschen
Sauce Hollandaise

Cremiger Kartoffelgratin ¹

Dunkle Mousse au Chocolat ¹
mit weißen Schokoladenhobeln
oder

Weißer Mousse au Chocolat
mit dunklen Schokoladenhobeln
oder

Hausgemachte Rote Grütze
Mit Vanillesoße

Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle
Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Friesen

Kaffee & Tee

Ab 70 Personen : pro Person 96,00€

Ab 60 Personen : pro Person 99,00€

Ab 50 Personen : pro Person 110,00€

Ab 40 Personen : pro Person 120,00€

Weniger als 40 Personen : pro Person 130,00€

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*



Eventsaal Pauschalangebote

Menü 5

Rustikales Buffet

Spanferkelrollbraten
mit Kräutersenf

Remoulade

geschmortes Schinkenweinkraut
ohne Speckwürfel

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

oder

Salzkartoffeln mit Petersilie

Rahmsauce

Steinofenbaguette mit Butter

Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle
Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Frieze

Kaffee & Tee

Ab 70 Personen : pro Person 82,00€

Ab 60 Personen : pro Person 85,00€

Ab 50 Personen : pro Person 95,00€

Ab 40 Personen : pro Person 105,00€

Weniger als 40 Personen : pro Person 115,00€

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*



Eventsaal Pauschalangebote

Menü 6

Schnitzel Buffet

Schnitzel „nach Wiener Art“

Soja-Schnitzel

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Salzkartoffeln mit Petersilie

gestovte Bohnen,

Erbsen & Wurzeln

Champignon Rahmsauce

Sauce Hollandaise

bunte gemischte Salatplatten

mit Dressings

Steinofenbaguette mit Butter

Hausgemachte Rote Grütze

Mit Vanillesoße

Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle

Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Frieze

Kaffee & Tee

Ab 70 Personen : pro Person 87,00€

Ab 60 Personen : pro Person 91,00€

Ab 50 Personen : pro Person 100,00€

Ab 40 Personen : pro Person 110,00€

Weniger als 40 Personen : pro Person 120,00€

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*



Wunschmenü?

Kein Problem – wir erstellen Ihnen gerne ein persönliches Angebot aus den Komponenten, die Sie am meisten ansprechen.