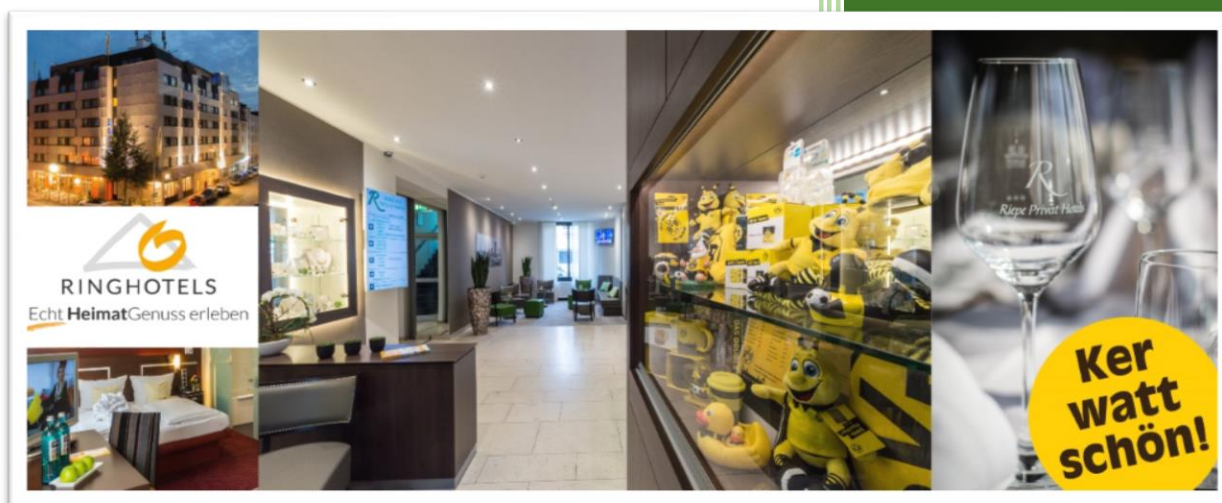


Feiern im Hotel Drees

2021



Drees GmbH & Co. KG
Hohe Str. 107
44139 Dortmund
Telefon: 0231 / 12 99 0
Telefax: 0231 / 12 99 555
E-Mail: drees.bankett@riepe.com
Familie Riepe

Wie dürfen wir Sie verwöhnen?

Sehr verehrte Gäste, Sie möchten Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Ihre Taufe oder eine andere Feier in professionelle Hände geben? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir verfügen über 12 Räumlichkeiten, welche sich ideal für Veranstaltungen jeglicher Art bis zu 100 Personen eignen.

Gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie einen Termin. **Frau Britta Seidel** und **Herr Johannes Riepe** freuen sich auf Ihren Anruf im Bankettbüro unter der Rufnummer 02 31 – 12 99 790.

INHALTSVERZEICHNIS

Canapés & Snacks zum Empfang	Seite 2
Menüvorschläge	Seite 3 - 5
Buffetvorschläge	Seite 6 - 10
Getränkepauschale	Seite 11
Weine	Seite 12 - 13
Kaffeetafel	Seite 14
Mitternachtsimbiss, Candy-Bar, Dekoration	Seite 15
Menükarten, Servicepauschale, Personenzahl, Rahmenprogramm, Übernachtungsmöglichkeiten	Seite 16
Hochzeitsarrangements	Seite 17 - 19

CANAPÉS

Bereits zum Sektempfang können Sie Ihre Gäste mit kleinen Leckereien verwöhnen. Wir bieten Ihnen divers belegte Canapés an.

Serranoschinken oder Parmaschinken	EUR 2,50 pro Stück
Italienische Salami	EUR 2,20 pro Stück
Roastbeef, rosa gebraten	EUR 2,80 pro Stück
Putenbrust	EUR 2,20 pro Stück
Brie oder Camembert	EUR 2,20 pro Stück
Gouda, Edamer oder Maasdamer	EUR 2,20 pro Stück
Hausgebeizter Lachs oder Graved Lachs	EUR 2,80 pro Stück
Forellenfilet	EUR 2,80 pro Stück
Lachstatar oder Matjestatar auf Pumpernickel-Taler	EUR 2,80 pro Stück

SNACKS ZUM EMPFANG

(4 zur Wahl)

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip
 Chicken Nuggets
 Garnelen im Kartoffelmantel
 Pflaumen oder Datteln im Speckmantel
 Mini-Hackbällchen mit Barbecue-Dip
 Quiche mit Lachs
 Quiche mit Gemüse
 Tomate-Mozzarella-Spieße
 Laugengebäck mit Frischkäse, Tomate & Rucola

Die Bestellung ist ab 10 Personen möglich. Wir berechnen EUR 15,00 pro Person

MENÜS

Sie sind Genießer und möchten sich und Ihre Gäste mit einem leckeren Menü verwöhnen? Dann stellen Sie sich aus den folgenden Bausteinen gern Ihr Wunschmenü zusammen.

Zu unseren Menüs servieren wir vorab Laugengebäck oder Stangenbrot mit Meersalzbutter oder Kräuter-Crème fraîche. Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs oder Lachstatar auf Reibeküchlein Feldsalat & Schnittlauch-Crème fraîche	EUR 9,50
Carpaccio von der roten Bete St. Petersfisch mit Kräuterrahm	EUR 9,50
Bulgursalat mit drei Gambas Petersilie-Limetten-Pesto	EUR 10,50
Wildblütensalat mit Holunderdressing & gebratenen Kräuterseitlingen	EUR 9,50
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten & Basilikum-Pesto	EUR 7,50
Blattsalate mit Kräutervinaigrette & gerösteten Speck-Crôutons Stangenbrot & Butter	EUR 5,50
Picandou Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen in Tannenhonig geschwenkt auf Frisée-Salat	EUR 7,50
Mild geräucherte Entenbrust Blattsalate der Saison mit Himbeerdressing	EUR 8,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl, gehobeltem Parmesan & Rucola	EUR 10,50

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Korianderschaum	EUR 5,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	EUR 5,50
Pfifferlingrahmsuppe	EUR 5,50
Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Serrano-Chip	EUR 6,50
Steinpilzessenz mit Schnittlauchflädle	EUR 5,50
Rahmsuppe von jungen Erbsen mit Shii Take-Tandoori	EUR 6,50



Kräuterrahmsuppe mit Gamba-Spieß & Kartoffel-Chips EUR 7,00

Bouillon vom Tafelspitz mit Einlage EUR 6,00

Hühnerkraftbrühe mit Einlage EUR 5,50

Hauptgänge

Barbarie Entenbrust, rosa gebraten
Mango-Pfeffer-Sauce
wilder Broccoli & Kartoffelgratin EUR 21,00

Hähnchenroulade „Marengo“
gefüllt mit Tomaten, Pilzen & Kräutern der Provence
Estragonrahm-Sauce & hausgemachte Spätzle
Blattsalat mit Mandarinen-Joghurt-Dressing EUR 18,50

Scheiben vom Kalbsrücken auf Steinpilzrahmsauce
mediterranes Gemüse & Drillinge EUR 23,50

Saltimbocca vom Kalb auf Steinpilz-Risotto
Tomatencoulis & gefüllte Zucchini EUR 23,00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Mandelbroccoli & Kartoffelrösti EUR 17,50

Duett von Lamm & Kalb auf provenzalischer Kräutersauce
Grillgemüse & cremige Oliven-Polenta EUR 21,00

Gegrillte Lammfilets auf Paprika-Zucchini-Gemüse
Zitronen-Basilikum-Pesto & Kartoffel-Würfel EUR 17,50

Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce
Gemüse der Saison & Kräuter-Schupfnudeln EUR 16,50

US-Rinderfilet mit Kräuterkruste
grüner Spargel & Balsamico-Tomaten
Rosmarinkartoffeln EUR 38,50

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in kräftiger Sauce
Rotkohl & Kartoffel-Sellerie-Stampf EUR 17,50

Zarter Rinderschmorbraten in Burgundersauce
Leipziger Allerlei & Butterkartoffeln EUR 17,50

Schweinemedallions mit Pfeffersauce
Bohnen im Speckmantel & Schweizer Käserösti EUR 16,00

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing
Kartoffelstampf EUR 18,50

Frischlachsfilet unter der Kartoffel-Wasabi-Kruste
Broccoli-Scheiben & Zitronenbutter EUR 16,00



Dessert

Duett von brauner und weißer Mousse au chocolat mit Früchten der Saison	EUR 6,50
Tiramisu auf Beerenfrüchten	EUR 7,00
Orangen-Minz-Parfait mit karamellisierten Feigen	EUR 6,50
Weißer Prosecco-Mousse an Ananas-Basilikum-Salat	EUR 5,50
Crème Brûlée mit Beerenfrüchten	EUR 6,50
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Beerenfrüchten	EUR 8,50
Dessertvariation aus Mousse, Parfait & frischen Früchten	ab EUR 8,50

Sorbet

Mango-Sorbet	EUR 5,00
Cassis-Sorbet	EUR 5,00
Zitronen-Sorbet	EUR 5,00

Westfälisches Buffet „WATT DEFTIGES“

ab 20 Personen

-Suppe-

Kartoffel-Lauch-Suppe mit gerösteten Mettwurstscheiben

-Salate-

lauwarmer Speck-Kartoffelsalat
Fleischsalat mit roten Zwiebeln
Blattsalate mit Joghurtdressing & feinen Ölen
Brotkorb mit Bauernbrot & Landbrot
Butter und Griebenschmalz

-Fisch und Fleisch-

Matjesfilet in Apfel-Zwiebel-Schmand
Mini-Frikadellen mit verschiedenen Dips
Pfefferbeißer
Mett-Torte mit roten Zwiebeln
Tafelspitzsülze mit Remouladensauce

-Warme Gerichte-

Bitte wählen Sie 2 Gerichte aus!

Gefüllte Rinderroulade in kräftiger Sauce
Burgunderrotkohl
Kartoffel-Sellerie-Stampf
Westfälischer Pfefferpotthast
Senfgurken und rote Bete
Salzkartoffeln
Krustenbraten auf Weinkraut
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

-Dessert-

Pumpnickel-Creme mit Brombeermark
Beerengrütze mit Vanillesauce
Herzhafte Käseauswahl mit Laugenbrezeln

EUR 32,50 pro Person

Buffet nach Art des Hauses

„Ker watt lecka“

ab 20 Personen

-Suppe-

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich & Klößchen

-Salate-

Blattsalate, Mais, Zucchini, Strauchtomaten, Gurke & Frühlingslauch
Crôutons & geröstete Sonnenblumenkerne
Kräutervinaigrette und Joghurdressing
Brotkorb und Buttersorten

-Fisch und Fleisch-

Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsauce
Geräucherte Meerforelle im Ganzen mit Apfelmeerrettich
Galiamelone mit Serranoschinken
Curry-Geflügelcocktail
Roastbeef, rosa gebraten mit Tatarensauce

-Warme Gerichte-

bitte wählen Sie 2 Gerichte aus

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce
Knackiges Gemüse aus dem Wok
Kartoffelgratin
Gefüllte Poulardenbrust auf Estragonrahmsauce
Butter-Spätzle mit Muskat
Gebratenes Zanderfilet
auf Lauch-Möhren-Gemüse
Limettensauce & Butterkartoffeln

-Dessert-

Salat von exotischen Früchten
Crêpes mit Orangen-Sauce
Toblerone-Mousse
Internationale Käseplatte mit Trauben & Feigensenf

EUR 39,50 pro Person

Buffet „Italien“

ab 20 Personen

-Suppe-

Toskanische Tomatensuppe
mit Knoblauch, Basilikum & Oregano

-Antipasti-

Oliven, Aubergine, Zucchini,
Champignons, Artischocken und Tomaten
Galiamelone mit Parmaschinken & gehobeltem Parmesan
„Vitello Tonnato“
rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern
Italienische Salami, hauchdünn geschnitten

-Warme Gerichte-

Involtini mit Salbei und Schinken gefüllt
Rucola-Risotto
Penne in Ricotta-Kräuter-Sauce
Gegrillte Rote Meerbarbe auf mediterranem Gemüse
Rosmarin-Drillinge

-Dessert-

Panna Cotta mit Erdbeermark
Fruchtsalat der Saison
Italienische Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf

EUR 39,50 pro Person

Gourmet Buffet

ab 30 Personen

-Suppe-

Kräuterrahmsuppe mit Gamba-Spieß & Kartoffel-Chips

-Salate-

Gartenfrische Salate

Himbeerdressing, Schmand-Zitronen-Dressing & feine Öle
Ofenfrisches Brot mit Meersalzbutter & Kräuter-Crème Fraîche

-Fisch und Fleisch-

Schaustück vom Wildlachs

Auswahl an geräucherten und marinierten Fischen
Eismeergarnelen-Salat mit Apfel-Dill-Vinaigrette
Wildpastete mit Sauce Cumberland & Sellerie-Apfel-Salat
Carpaccio vom Kalb mit Rucola & Parmesansplittern

-Warme Gerichte-

Simmentaler-Rinderrücken am Buffet tranchiert
Barolo-Sauce & Sauce Béarnaise
Prinzess-Bohnen & gebratene Römersalatherzen
Kartoffelgratin
St. Pierre-Filet auf Blattspinat
Limettensauce & Wildreis

-Dessert-

Weißer Prosecco-Mousse mit Ananas-Basilikum-Salat
Salat von exotischen Früchten
Crème Brûlée
Schokoladensoufflé
Französische Käseauswahl mit Feigensenf & Mango-Chutney

EUR 46,50 pro Person

Menü-Buffer-Kombination

ab 20 Personen

-Servierte Vorspeise aus 3 bis 4 wählbaren Komponenten-

Lachstatar auf Reibeküchlein
Galiamelone mit Serranoschinken
Gamba im Kartoffelmantel
Büffelmozzarella mit Strauchtomate & Basilikum-Pesto
Kalbsroastbeefröllchen mit Kräuter-Crème fraîche & Erbsen
Schweizer Käseküchlein
lauwarmer Ziegenkäse auf Ratatouillesalat
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat
Süppchen nach Wunsch im Weckglas

EUR 12,00 – 15,00 (je nach Zusammenstellung)

-Warme Gerichte-

Kalbshaxe am Buffet tranchiert
Wurzelgemüse
Kräuter-Schupfnudeln
Zanderfilet auf Chardonnay-Lauch-Sauce
Blattspinat & Tagliatelle

EUR 24,50

-Dessert-

Eisbombe mit Beerenfrüchten
am Tisch serviert

EUR 7,50

Getränkepauschale

Sie möchten mit mindestens 20 Personen ausgiebig Feiern und dabei die Kosten im Blick haben, dann buchen Sie doch unsere Getränkepauschale. Die Pauschale gilt für 8 Stunden und beinhaltet folgende Getränke:

Riepe Privat Cuvée Langenbach Riesling Sekt Brut

Selters Classic & Naturell
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite
Apfel- & Orangensaft

Kronen Pils vom Faß
Krefelder, Alster, Radler
Jever Fun alkoholfrei

Rotwein, Weißwein & Rosè

Kaffeebar mit frisch aufgebrühtem Kaffee und Gebäckauswahl

EUR 27,50 pro Person

Die Weine können von Ihnen selbst gewählt werden. Eine entsprechende Liste finden Sie auf den nachfolgenden Seiten. Kaffeespezialitäten, wie Espresso, Cappuccino, etc. und Spirituosen sind in der Getränkepauschale nicht inkludiert.

Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch berechnet oder Sie buchen eine Verlängerungsstunde zu EUR 5,00 pro Person.

Spirituosen

Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam eine Auswahl an Spirituosen für Ihre Feier zusammen. Die Abrechnung erfolgt dabei nach Verzehr. Für die größere Runde können Sie die Spirituosen auch Flaschenweise zu einem Sonderpreis ab EUR 60,00 je 0,75 l Flasche bei uns bestellen.

Zusatzoptionen zur Getränkepauschale

Kaffeespezialitäten EUR 3,50 pro Person

2 Spirituosen (Ramazzotti & Wodka)
Schöffelhofer Hefe- & Kristallweizen (auch alkoholfrei) EUR 8,00 pro Person

Weißweine 0,75 l

Rheinhessen

MANZ Fundstück
Riesling Kabinett, trocken EUR 22,50

MANZ Weißburgunder
Qualitätswein, trocken EUR 24,00

Rheinhessen & Mosel

MANZ DUELL
Weißburgunder & Riesling
Qualitätswein, trocken EUR 24,50

Mosel

Selbach Zeltinger Himmelreich
Riesling
Qualitätswein, halbtrocken EUR 22,50

Baden

Sasbacher Grauburgunder
Kabinett, trocken EUR 22,50

Italien

Tenuta CapoEst Pinot Grigio
IGT, trocken EUR 19,00

Rosé 0,75 l

Baden

Sasbacher Spätburgunder Weißherbst
Kabinett, halbtrocken EUR 22,50

Rotweine 0,75 l

Baden

Sasbacher Spätburgunder Rotwein
Kabinett, trocken EUR 24,00

Rheinhessen

MANZ Spätburgunder Rotwein
Qualitätswein, feinherb EUR 25,50

Italien

Dionis Salento
Primitivo, IGT, trocken EUR 22,50

Tenuta CapoEst
Merlot, trocken EUR 19,00



Sekt & Champagner 0,75 l

Riepe's Privat Cuvée Jahrgangssekt, Brut Sektellerei Langenbach, Mosel		EUR 23,50
Tera Serena Prosecco, D.O.C. Trevisio Frizzante		EUR 23,50
Champagner Hausmarke		EUR 58,00
Champagner Ruinart, Brut Reserve Reims Frankreich	0,375 l	EUR 85,00 EUR 44,50
Fitz-Ritter Fitzero Sekt alkoholfrei		EUR 24,50

Eine erweiterte Weinauswahl finden Sie in unserer aktuellen Weinkarte.

Sie haben Ihren Lieblingswein zu Hause auf Lager und möchten diesen auch Ihren Gästen nicht vorenthalten? Bringen Sie den Wein einfach mit. Wir berechnen EUR 12,00 Korkgeld pro geöffnete Flasche. Dies gilt ebenfalls für Spirituosen (Flasche bis max. 1,0 l)

Kaffeetafel

Gerne können Sie Ihre Gäste vor oder nach dem Essen noch mit einer Kaffeetafel verwöhnen. Hier bieten wir verschiedene Möglichkeiten an.

Variante I

FrISChe Waffeln mit heißen Kirschen, Sahne & Vanilleeis
dazu frisch aufgebühter Kaffee & Tee nach Wunsch

EUR 6,50 pro Person
(Kaffeefpezialitäten werden separat berechnet)

Variante II

Wir bestellen Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen.

Petit Four ab 3,50 pro Stück
Obsttorten ab EUR 38,00 pro Torte
Creme- /Sahnetorten ab EUR 42,00 pro Torte

Beerenfrüchte-Torte in Herzform für die komplette Gesellschaft
zu EUR 5,00 pro Person

Kaffee, Tee und Kaffeefpezialitäten werden nach Verbrauch berechnet.

Variante III

Sie haben jemanden im Familien- und Freundeskreis der gerne backt?
Dann bringen Sie Kuchen und Torten doch einfach selbst mit.
Wir berechnen EUR 2,50 pro Person für das Kaffeegedeck.

Kaffee, Tee und Kaffeefpezialitäten werden nach Verbrauch berechnet.

Mitternachtsimbiss

Für den nächtlichen Appetit bieten wir verschiedene Mitternachtssnacks an.

Gulaschsuppe oder Westfälische Kartoffelsuppe dazu Brot & Buttersorten	EUR 5,50 pro Person
Dortmunder Currywurst mit Stangenbrot	EUR 5,50 pro Person
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl & Buttersorten	EUR 5,50 pro Person

Für den „süßen Zahn“ können wir auch Kuchen, Torten oder Petit Four servieren.

Candy-Bar ab 25 Personen

Für kleine und große Naschkatzen bieten wir eine Candy-Bar an. Sie und Ihre Gäste können sich nach Herzenslust an verschiedenen Gläsern mit Süßigkeiten bedienen.

Die Candy-Bar kann sowohl zum Sektempfang, als auch zur Kaffeetafel oder zu späterer Stunde in Ihre Feier integriert werden.

ab EUR 3,50 pro Person

Dekoration

Die Tische werden von uns festlich eingedeckt mit Tischwäsche und Stoffservietten in weiß oder creme, sowie Teelichtern. Gerne organisieren wir auch die passende Blumendekoration.

Blumengestecke	ab EUR 20,00 pro Stück
Blumen, der Jahreszeit entsprechend, in schmalen Glasvasen dazu Efeuranken	ab EUR 10,00 pro Tisch
Rosentöpfchen (1 große Rose mit Beiwerk im kleinen Topf oder Glas)	ab EUR 8,50 pro Stück

Gerne bestellen wir bei unseren Floristen auch Dekorationen nach Ihren Ideen und Wünschen.

cremefarbene Stuhlhussen	EUR 6,00 pro Stuhl
--------------------------	--------------------

Menükarten

Eine individuell gestaltete Menükarte ist ein schönes Erinnerungsstück an Ihre Feierlichkeit. Gerne übernehmen wir die Erstellung der Karten. Sie können wählen zwischen einer Menükarte mit einem Hardcover, sowie einer Menükarte aus Pergamentpapier, welche über ein Teelicht gestülpt wird. Je Tisch planen Sie bitte mit 2-3 Menükarten.

Menükarte im Hardcover Stück	EUR 1,50
Menükarte aus Pergament Stück	EUR 2,00

Servicepauschale

Bei Feiern am Abend erheben wir ab 02.00 Uhr eine Servicepauschale von EUR 120,00 pro Stunde.

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit. Bitte beachten Sie, dass uns diese als Abrechnungsgrundlage dient.

Rahmenprogramm

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach einem passenden Rahmenprogramm für Ihre Feier. Wir haben Kontakte zu verschiedenen Musikern und Künstlern. Sprechen Sie uns einfach an!

Übernachtungsmöglichkeiten für liebe Gäste aus der Ferne

Unser Hotel verfügt über 136 moderne und komfortabel ausgestattete Zimmer in drei verschiedenen Kategorien, die sowohl für den Geschäfts- als auch für den Freizeitreisenden konzipiert sind und dem Standard eines 4-Sterne Hotels entsprechen.

Zu den Feierlichkeiten kommen immer wieder Gäste aus allen Teilen des Landes zusammen. Daher stellen wir Ihnen gerne im Rahmen Ihrer Feierlichkeiten entsprechenden Hotelzimmer zur Verfügung.

- Übernachtung im Business – Einzelzimmer ab EUR 85,00
- Übernachtung im Komfort – Doppelzimmer ab EUR 109,00
- Übernachtung im Superior – Doppelzimmer ab EUR 119,00
- Übernachtung im Superior+ – Doppelzimmer ab EUR 129,00

- Kinder im Zimmer der Eltern
- Kinder bis 6 Jahre kostenfrei
- Kinder im Alter von 7-12 Jahren EUR 15,00 je Nacht
- ab 13 Jahre EUR 30,00 je Nacht

Hochzeitsarrangement

Verbringen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben in unseren festlich gestalteten Räumen, dekoriert und eingedeckt mit Tischwäsche, Servietten, Blumenschmuck, Menükarten und Kerzen nach Ihrer Farbwahl ab 59,- € pro Person.

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Sekt Hausmarke, Orangensaft oder Mineralwasser. Während der Feier servieren wir Ihnen verschiedene Hausweine (Weißwein, Rosé & Rotwein), Mineralwasser, Coca Cola (Light), Fanta, Sprite, Apfel- und Orangensaft, Kronen Pils vom Faß, Jever Fun alkoholfrei, sowie frisch aufgebrühten Kaffee und Gebäck.

Wenn Sie eine Hochzeitstorte oder Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir einmalig EUR 1,50 pro Person. Wir servieren Ihnen Ihre Torte und helfen gerne beim Anschneiden.

Unsere Hochzeitsarrangements sind gültig ab 25 Personen und das Getränkearrangement ist auf 8 Stunden begrenzt. Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke separat abgerechnet oder Sie buchen einfach eine Verlängerung.
Pro Verlängerungsstunde EUR 5,00 pro Person

UNSER GESCHENK AN SIE

Verbringen Sie Ihre Hochzeitsnacht im Himmel- oder Wasserbett.
Am nächsten Morgen verwöhnen wir Sie mit einem prickelnden Sektfrühstück – gerne auch im Zimmer.

Für den Fall, dass mehrere Ihrer Gäste im Hotel untergebracht sind, stellen wir Ihnen gerne nach Verfügbarkeit einen separaten Raum für das gemeinsame Frühstück zur Verfügung (ab 15 Personen). Externe Gäste können ebenfalls am Frühstück teilnehmen und werden mit EUR 13,50 pro Person berechnet.

Zusatzoptionen zu den Hochzeitsarrangements

Mitternachtssuppe (Gulaschsuppe, Kartoffelcremesuppe oder Hackfleisch-Käse-Suppe)	EUR 5,50 pro Person
Käseplatte	EUR 4,50 pro Person
Die Suppe und die Käseplatte reichen wir mit Baguette, Kräuter- & Meersalzbutter.	
Fingerfood zum Empfang (4 verschiedene herzhaft Snacks)	EUR 15,00 pro Person
Kaffeespezialitäten	EUR 3,50 pro Person
2 Spirituosen (Ramazzotti & Wodka) Schöffelhofer Hefe- & Kristallweizen (alkoholfrei)	EUR 8,00 pro Person

Hochzeitsarrangement I

- Vorspeisen -

Lachsvariation & Forellenfilets
Senfdillsauce und Sahnemeerrettich
Anti Pasti
„Vitello Tonnato“
rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern
Marktfrische Salate mit Kräutervinaigrette & Joghurtdressing
Crôutons & gerösteten Pinienkernen
Galiamelone mit Serranoschinken
Brotauswahl und Buttersorten

- Warme Speisen -

Schweinefilet am Buffet tranchiert
rosa Pfefferrahmsauce
Knackiges Gemüse aus dem Wok
Kartoffelgratin
Rote Meerbarbe
auf Lauch-Möhrengemüse
Rosmarinkartoffeln

- Dessert -

Mousse au chocolat (braun & weiß)
Frischer Fruchtsalat
Panna Cotta mit Himbeermark

EUR 59,00 pro Person inkl. Getränke

Hochzeitsarrangement II

- Suppe -

Hochzeitssuppe

- Vorspeisen -

Lachsvariation & Forellenfilets
Senfdillsauce und Sahnemeerrettich
Anti Pasti
Marktfrische Salate mit Kräutervinaigrette & Joghurtdressing
Crôtons
Galiamelone mit Serranoschinken
„Vitello Tonnato“
rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern
Brotauswahl und Buttersorten

- Warme Speisen -

Schweinefilet am Buffet tranchiert
rosa Pfefferrahmsauce
Knackiges Gemüse aus dem Wok
Kartoffelgratin
Rote Meerbarbe auf Lauch-Möhrengemüse
Rosmarinkartoffeln

- Dessert -

Hot Brownie mit Vanillesauce
Eiswagen mit 3 verschiedenen Sorten, dazu Toppings
Frischer Fruchtsalat
Panna Cotta mit Himbeermark

- Mitternachtsimbiss -

Currywurst mit Stangenbrot
Käseauswahl mit Trauben

EUR 69,00 pro Person inkl. Getränke