BANKETTE

&

HOCHZEITEN

GÜLTIG VON JANUAR BIS DEZEMBER 2024

19 %

MENÜVORSCHLÄGE

(SÄMTLICHE MENÜBESTANDTEILE WERDEN ALS TELLERGERICHT SERVIERT)

MENÜ 1

ANTIPASTI: GEBRATENE ZUCCHINI, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, SIZILIANISCHE OLIVEN UND SCHAFSKÄSE
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
PARMESANCREMESUPPE
* * *
GEBRATENES SCHWEINEFILET IM PARMAMANTEL
MIT THYMIANSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN-OFENKARTOFFELN
* * *
AMARETTO-MOUSSE MIT HIMBEERSORBET
€ 41,50

MENÜ 2

KARTOFFELCREMESUPPE MIT SPECK UND BROTCHIPS
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
PECORINO-RAVIOLI MIT MACADAMIANÜSSEN UND GRÜNEM PFEFFER
* * *
SALTIMBOCCA VOM LANDHÄHNCHENBRUSTFILET MIT PEPERONATA, ROSMARINSAUCE UND POLENTA-TALER
* * *
LIMONCELLO-CRÈME MIT FRISCHEM OBST
€ 42,50

MENÜ 3

PFLÜCKSALAT MIT COUSCOUS, ORANGENDRESSING UND NÜSSEN
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
* * *
BOEUF BOURGUIGNON MIT BURGUNDERSAUCE, SAUTIERTEN CHAMPIGNONS
GLASIERTEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN
* * *
CRÈME BRÛLÉE MIT ZARTSCHMELZENDEM WALNUSSEIS
€ 44,50

Schönau
★★★★

MENÜ 4
PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND MARINIERTEN ANTIPASTI
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE
* * *
ZARTER RINDERSCHMORBRATEN UND SCHWEINEMEDAILLON MIT RAHMSAUCE, SAUTIERTEN CHAMPIGNONS
GLASIERTEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN
* * *
ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE
€ 48,00

MENÜ 5
RINDERCARPACCIO MIT PINIENKERNEN UND RUCOLA
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
KRÄFTIGE RINDERBOUILLON MIT FEINER EINLAGE
* * *
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT BAROLOJUS, MARKTFRISCHEM GEMÜSE UND KARTOFFELSTRUDEL
* * *
VANILLEPARFAIT MIT MARINIERTEN BEERENFRÜCHTEN
€ 51,00

MENÜ 6
ROTE BETE-CARPACCIO MIT SCHAFSKÄSE UND KANDIERTEN WALNÜSSEN
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
TAFELSPITZBRÜHE MIT FEINER EINLAGE
* * *
GESCHMORTE HIRSCHKALBSKEULE MIT RAHMSAUCE, PREISELBEERBIRNE, GEBRATENEN WALDPILZEN
APFEL-ROTKOHL UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN
* * *
SCHÖNAU SCHOKOVARIATION
PARFAIT, CREME, SCHOKO-SCHNITTE
€ 52,50

MENÜ 7
STEINPILZCREMESUPPE MIT SPECKCROUTONS
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET AUF KRÄUTERRISOTTO
* * *
ZWEIERLEI VOM RIND:
GESCHMORTE BÄCKCHEN UND ROSA ROASTBEEF MIT BAROLOJUS
GLASIERTEM GEMÜSE UND KARTOFFELSTRUDEL
* * *
DUETT VON HIMBEERE UND SCHOKOLADE
€ 55,00

Schönau
★★★★

REGIONALES BUFFET

(AB 20 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

RINDERBOUILLON MIT KLEINEN GEMÜSE- UND PFANNKUCHENSTREIFEN
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, GESALZENE BUTTER, KRÄUTERQUARK UND CURRY-DIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

WÜRZIGER LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN

KLEINE PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT SENF-DILLSAUCE

GARNIERTE EIERPLATTE

GEMISCHTER SALAT MIT HIMBEERDRESSING

REGIONALE KÄSEAUSWAHL

WARME SPEISEN VOM BUFFET

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT BAROLOJUS, MARKTFRISCHEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

GEBRATENES LANDHÄHNCHENBRUSTFILET MIT RAHMCHAMPIGNONSAUCE UND PASTA

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT RIESLINGSAUCE UND BASMATIREIS

DESSERT VOM BUFFET

BAYRISCHE CRÈME

VANILLEEIS MIT WARMEN KIRSCHEN UND SCHLAGSAHNE

€ 48,50 PRO PERSON

Schönau
★★★★

BUFFET ITALIA
(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT
PARMESANCREMESUPPE
VARIATION VON CIABATTABROT, BAGUETTE, SALZBUTTER, PESTO UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET
RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT, PINIENKERNEN UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN

CAPRESE – TOMATEN MIT BÜFFEL-MOZZARELLA UND GEZUPFTES BASILIKUM

VITELLO TONNATO – DÜNNES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE

VENEZIANISCHE SARDINEN MIT ZWIEBELN UND SULTANINEN

AUSWAHL VON PROSCCIUTTO, COPPA UND PARMASCHINKEN MIT GRISSINI

ANTIPASTI DI VERDURE – VERSCHIEDENES GEMÜSE, GEGRILLT UND EINGELEGT

PANZANELLA – ITALIENISCHER BROTSALAT MIT TOMATEN, OLIVEN UND MOZZARELLA

ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL

WARME SPEISEN VOM BUFFET
PORCHETTA – ITALIENISCHER ROLLBRATEN VOM SCHWEINEBAUCH
MIT THYMIANSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN-OFENKARTOFFELN

SALTIMBOCA VON DER LANDHÄHNCHENBRUST AUF PEPERONATA UND BASMATIREIS

SIZILIANISCHER ZITRONENFISCH MIT SPINAT UND ZITRONENBUTTER

PASTA A`LA VESUVIANA MIT BASILIKUM, PECORINO UND SCHALOTTEN

DESSERT VOM BUFFET
LIMONCELLO-CRÈME

SCHOKO-HASELNUSSSCHNITTE MIT CARAMELSAUCE

EISVARIATION IM GLAS

€ 56,00 PRO PERSON

+ MEDITERRANES KALBSRÜCKENSTEAK ANSTATT PORCHETTA **PRO PERSON 10,00 €**

+ LACHSFILET ANSTATT ZITRONENFISCH **PRO PERSON 6,00 €**

+ OBSTVARIATION ZUM DESSERT **PRO PERSON 6,00 €**

Schönau
★★★★

BUFFET SCHÖNAU
(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT
NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, GESALZENE BUTTER, KRÄUTERQUARK UND CURRY-DIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER TATARSAUCE

BEEF TATAR AUF KNUSPRIGEM LANDBROT

HUMMERTERRINE

PICO DE GALLO – MEXIKANISCHE SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

ROTE BETE-CARPACCIO MIT SCHAFSKÄSE UND KANDIERTEN WALNÜSSEN

GERÄUCHERTER WACHOLDERSCHINKEN MIT BROTCHIPS

LITTLE CEASER SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS

INTERNATIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENMUS

WARME SPEISEN VOM BUFFET
KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER, SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

COQ AU VIN – HÄHNCHEN IN ROTWEINSAUCE MIT KARTOFFELN UND CHAMPIGNONS

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT SAFRANSAUCE UND BASMATIREIS

GEBRATENE NUDELN AUS DEM WOK MIT BAMBUSSPROSSEN, KAROTTEN, PAPRIKA, ZUCCHINI UND SESAM

DESSERT VOM BUFFET
ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE

HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE

EISVARIATION VON HIMBEERSORBET, STRACCIATELLAEIS, VANILLEEIS UND WALNUSSEIS

€ 56,00 PRO PERSON

+ LAMMKARREE ANSTATT RUMPSTEAK **PRO PERSON 10,00 €**

+ KABELJAUFILET ANSTATT WOLFSBARSCHFILET **PRO PERSON 6,00 €**

+ OBSTVARIATION ZUM DESSERT **PRO PERSON 6,00 €**

Schönau
★★★★

BRUNCH
(AB 20 PERSONEN)

FRÜHSTÜCK
FRISCHES OBST, MÜSLI UND CORNFLAKES, NATURJOGHURT UND FRUCHTJOGHURT

VERSCHIEDENE BRÖTCHEN, CROISSANTS UND SÜßE TEILCHEN

MARMELADEN, HONIGAUSWAHL UND NUTELLA

BUTTER, MARGARINE, FRISCHKÄSE, AUFSCHNITT UND KÄSE-AUSWAHL

GEBRATENER SPECK, RÜHREI, NÜRNBERGER WÜRSTCHEN UND GEKOCHTE EIER

ORANGENSAFT, APFELSAFT

FILTERKAFFEE UND TEEAUSWAHL

KALTE SPEISEN VOM BUFFET
CAPRESE – TOMATEN MIT BÜFFEL-MOZZARELLA UND GEZUPFTES BASILIKUM

WACHOLDERSCHINKEN, ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TATARSAUCE

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT SENF-DILLSAUCE

ANTIPASTI – GEBRATENE ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, SIZILIANISCHE OLIVEN UND SCHAFSKÄSE

WARME SPEISEN VOM BUFFET
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN MIT BAROLOJUS, MARKTFRISCHEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

GEBRATENES LANDHÄHNCHENBRUSTFILET MIT RAHMCHAMPIGNONSAUCE UND PASTA

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT RIESLINGSAUCE UND BASMATIREIS

DESSERT VOM BUFFET
BAYRISCHE CREME

VANILLEEIS MIT WARMEN KIRSCHEN UND SCHLAGSAHNE

€ 48,50 PRO PERSON

Schönau
★★★★

Zu den Jahreszeiten bieten wir Ihnen folgendes an:

Grünkohlessen
Frischer Grünkohl, Kasseler
Geräucherte und ungeräucherte Bregenwurst
Senf, Petersilienkartoffeln
* * *
Vanilleeis mit warmen Kirschen

Preis pro Person: € 28,50

Spargelzeit
Spargelcremesuppe
Butter und Baguette
* * *
Frischer Deutscher Stangenspargel
Luftgetrockneter Schinken, Schweineschnitzel
Sauce Hollandaise, geklärte Butter
Petersilienkartoffeln
* * *
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro Person: € 52,50

+	Rumpsteak	**Pro Person 5,00 €**
+	Wildlachsfilet	**Pro Person 7,00 €**
+	Lammkarree	**Pro Person 8,00 €**

Gänsemenü
Geflügelconsommé
mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen
Butter und Baguette
***
Gänsebrust mit Orangensauce, Marzipanapfel,
Rotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße
***
Vanilleeis mit warmen Zimtkirschen

Preis pro Person: € 50,00

Die Menüs können auch ohne Suppe und/oder Dessert bestellt werden. Pro Gang werden € 4,00 vom Gesamtpreis abgezogen.

Barbecue – Buffet mit Live Cooking
(ab 30 Personen)

Grillfleisch
Argentinisches Rinderhüftsteak
Rostbratwürste
Landhähnchenbrustfilets
Marinierte Schweinenackensteaks
Lachsfilet aus der Alufolie mit italienischen Kräutern

Grillsaucen
Rauchige BBQ-Sauce
Fruchtig pikante Currysauce
Ketchup, Chimichurri Sauce
Senf, Kräuterbutter

Beilagen
Kartoffelecken, Grillkäse
Mediterranes Grillgemüse
Brot und Brötchenkorb

Salate
Tomate-Mozzarella
Kartoffelsalat
Coleslaw (angemachter Krautsalat)
Frische Blattsalate
Nudelsalat

Dressings
Essig-Öl, Kräuter-Joghurt Dressing,
Ceasar Dressing

Dessertauswahl
Frisch aufgeschnittenes Obst
Eisvariation von Himbeersorbet, Stracciatellaeis
Vanilleeis und Walnusseis
Schoko-Haselnuss-Schnitte

Preis pro Person: € 47,50

+	Rumpsteak	**Pro Person 5,00 €**
+	Garnelenspieße	**Pro Person 6,00 €**
+	Lammkarree	**Pro Person 10,00 €**

Die Räumlichkeiten

Festsaal: bis zu 160 Personen mit Tanzfläche
Anbau: bis zu 70 Personen mit Tanzfläche

Tischordnung

Runde Tische mit Durchmesser 150 cm: 6-8 Personen
Runde Tische mit Durchmesser 180 cm: bis 11 Personen

Blumendekoration

Sehr gern können Sie Ihre Blumendekoration von einer Floristin anliefern lassen.
Alternativ können wir gerne Ihre Bestellung weitergeben:
€ 27,50 pro Gesteck
€ 17,50 pro Strauß
Als besondere Idee bieten wir Ihnen unsere 80cm hohen und 5-armigen Kerzenleuchter an. Diese werden mit € 2,00 pro Person berechnet.
Selbstverständlich werden die Kerzen während einer Veranstaltung erneuert.

Tisch-, Menü, Getränkekarten und Saalplan

Gerne stellen wir kostenfrei jeweils eine Menü-, Getränke- und Tischkarte pro Tisch zur Verfügung, ebenfalls auch einen Saalplan vor dem Raum.
Bitte senden Sie uns die Tisch- und Sitzordnung 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung per Mail an info@hotel-schoenau.de zu.

Kaffee und Kuchen

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen zu Ihrer Feier mitbringen.
Für eine eingedeckte Kaffeetafel und der Bereitstellung der mitgebrachten Kuchen berechnen wir € 11,00 pro Person. Darin enthalten ist Filterkaffee und Tee. Dieses Angebot gilt im Rahmen einer Feierlichkeit.
Für den Kaffee am Buffet (z.B. Mitternacht) berechnen wir € 6,00 pro Person.
Wenn Sie eine Getränkepauschale buchen sind diese Kosten bereits darin enthalten.

Zimmer

Übernachtungsraten für Ihre Gäste im Rahmen einer Feierlichkeit:
Doppelzimmer: € 120,00 inkl. Frühstück
Einzelzimmer: € 90,00 inkl. Frühstück

Ein zusätzlich hergerichtetes Schlafsofa wird mit € 20,00 für eine Person und mit € 30,00 für zwei Personen berechnet.
Kleinkinder welche in einem mitgebrachten Baby- / Reisebett schlafen, übernachten kostenfrei im Zimmer der Eltern.
Die Bereitstellung von einem Baby-Bett vom Hotel beträgt € 10,00 pro Nacht.

Freie Trauung

Eine freie Trauung ist gern bei uns möglich. Diese kann im abgetrennten Teilbereich Ihres Veranstaltungsraumes stattfinden. Wir bereiten den Raum mit Hussen Stühlen vor und platzieren diesen nach Ihren Wünschen. Unsere Lautsprecher-/Mikrofonanlage steht Ihnen gern zur Verfügung. Für die Bereitstellung des Raumes und das Umstellen im Nachgang der Trauung, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsgebühr von € 5,00 pro Gast.

Kinder

Unsere kleinen Gäste werden pauschal für Speisen und Getränke wie folgt berechnet:
- von 0 bis 3 Jahre kostenfrei
- von 4 bis 10 Jahren mit € 30,00
- von 11 bis 15 Jahren mit € 60,00

Dienstleister

DJ, Fotograf & Videograf werden pauschal mit € 45,00 pro Person
für Speisen & Getränke berechnet, sollten diese keinen eigenen Tischplatz haben.
Möchten sie den Dienstleister an einem Gästetisch platzieren, wird dieser mit dem vollen
Arrangement-Preis abgerechnet.

Zeitlicher Rahmen Ihrer Veranstaltung

Sehr gerne können wir Ihre Veranstaltung bis 4:00 Uhr in der Früh betreuen, spätestens bis zu dieser Uhrzeit sollte Ihre Veranstaltung ausgeklungen sein. Falls sie eine Getränkepauschale gebucht haben sollten, zählt diese bis zu der Zeit an dem der Veranstaltungsraum komplett von den Gästen verlassen wurde.

Hochzeit Probeessen

Sie können gerne ein Probeessen zum Preis von € 45,00 pro Person inkl. Getränke
für Ihre Hochzeit bei uns reservieren.
Dieses reservieren Sie bitte ca. 3-4 Wochen im Voraus.
Verweilen Sie bei Kerzenschein und genießen Sie dabei Ihr ausgewähltes Menü von unseren Köchen.
Für Ihr Menü können Sie eine Suppe, bis zu drei Vorspeisen, zwei Hauptgänge
und drei Dessertelemente auswählen.

Dekoration

Dekoration, wie zum Beispiel Candybar, Fotobox, Namenskärtchen, Gastgeschenke etc. müssen durch Eigenarbeit am Veranstaltungstag selbst aufgebaut werden (Trauzeugen, Familie, Freunde). Gerne können aber Dekorationselemente bereits in der Veranstaltungswoche in Absprache mit uns an der Hotelrezeption abgegeben werden.
Bitte beachten Sie, dass Konfetti und echte Rosenblätter im Hotel und rund um das Hotel nicht gestattet sind. Sollten diese doch zur Feier verwendet werden, wird dieses mit einer Reinigungsgebühr nach Aufwand von mindestens € 150,00 berechnet.

Frühstück

Gerne können Ihre Gäste, die nicht bei uns übernachten, am Folgetag mit am Frühstücksbuffet teilnehmen.
Dieses wird mit € 15,00 pro Person berechnet.
Bitte Lassen Sie uns in der Veranstaltungswoche (bis Mittwoch) die genaue Anzahl der externen Frühstücksgäste zukommen.

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Sehr gerne können Sie Ihren Kuchen zu Ihrer Veranstaltung mit ins Haus bringen.
Darüber hinaus ist das Mitbringen von anderen Speisen nur nach Absprache und in Ausnahmefällen gestattet.
falls Sie unsere komplette Getränkepauschale (Option 2) gebucht haben, ist der Ausschank der mitgebrachten Getränke kostenfrei!

Zusätzlich zu Ihrer Veranstaltung

Gerne können Sie zu Ihrer Feierlichkeiten folgende Extras dazubuchen:
- Drei warme Fingerfood-Teilchen zum Empfang á € 5,00 pro Person.
- Herzhafter Mitternachtsimbiss á € 5,00 pro Person.
- 80 cm hohe Kerzenleuchter inkl. Kerzenwechsel á € 2,00 pro Person.

Schönau
★★★★

GETRÄNKEPAUSCHALEN

SEKT UND WEIN
HAUSMARKE SEKT
SPRITZ APÉROL, LILLET WILD BERRY, ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT
LOOPING, (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
AUSGESUCHTER WEIßWEIN, ROSÉWEIN UND ROTWEIN

FRISCHGEBRAUTES BIER
WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI

SOFTGETRÄNKE
VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM UND BAD PYRMONTER GOURMET NATURELL
COCA COLA UND COCA COLA ZERO, MALZBIER
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER-, MARACUJASAFT
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR´S KAFFEESPEZIALITÄTEN
Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO, LATTE MACCHIATO, ETC. UND TEEAUSWAHL
KAFFEETAFEL AM BUFFET

SPIRITUOSENAUSWAHL
GRAPPA, TEQUILA, BIRNENGEIST
MALTESER KREUZ AQUAVIT, AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT, LINIE AQUAVIT
BACARDI SUPERIOR RUM, HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA, GORDONS GIN
SAMBUCA, OUZO, PERNOD, ERDBEER LIMES, BAILEYS
MACKENSTEDTER GRÜN
JÄGERMEISTER, FERNET-BRANCA, RAMAZZOTTI, AVERNA
JIM BEAM (BOURBON), BALLANTINES (SCOTCH), CAPTAIN MORGAN, BERLINER LUFT

BASIS
EIN DIGESTIF PRO ERWACHSENE PERSON NACH DEM HAUPTGANG
PREIS: € 43,00 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION 1
WÄHLEN SIE ZUSÄTZLICH 5 SPIRITUOSEN AUS UNSERER SPIRITUOSENAUSWAHL
PREIS: € 53.50 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION2
WÄHLEN SIE DIE KOMPLETTE SPIRITUOSENAUSWAHL
PREIS: € 59,00 PRO ERWACHSENE PERSON

ZEITLICHER RAHMEN:
9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 4.00 PRO STUNDE BERECHNET. ES ZÄHLT DIE ENDZEIT ZU DER IHRE VERANSTALTUNGSRAUM KOMPLETT VON DEN GÄSTEN VERLASSEN WURDE.

(BEI EINER VERANSTALTUNG, DIE MIT DEM MITTAGESSEN BEGINNT, KANN MAN DIE PAUSCHALE AUF 7 STUNDEN KÜRZEN. DARAUF ERHALTEN SIE EINEN PREISNACHLASS IN HÖHE VON € 5.00 AUF DIE JEWEILS AUSGESUCHTE PAUSCHALE)

HOCHZEITSARRANGEMENT ITALIA

SPEISENAUSWAHL

SUPPE AM TISCH SERVIERT

PARMESAN-CREME-SUPPE
VARIATION VON CIABATTABROT
BAGUETTE, SALZBUTTER, GROBES MEERSALZ UND OLIVENÖL

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT,
PINIENKERNEN UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN
CAPRESE – TOMATEN MIT BÜFFEL-MOZZARELLA
UND GEZUPFTES BASILIKUM
VITELLO TONNATO – DÜNNES KALBFLEISCH
MIT THUNFISCHSAUCE
VENEZIANISCHE SARDINEN MIT ZWIEBELN UND SULTANIEN
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
AUSWAHL VON PROSCCIUTTO, COPPA
UND PARMASCHINKEN MIT GRISSINI
ANTIPASTI DI VERDURE – VERSCHIEDENE GEMÜSE
GEGRILLT UND EINGELEGT
PANZANELLA – ITALIENISCHER BROTSALAT
MIT TOMATEN, OLIVEN UND MOZZARELLA
ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL

WARME SPEISEN VOM BUFFET

PORCHETTA – ITALIENISCHER ROLLBRATEN VOM
SCHWEINEBAUCH
MIT THYMIANSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND
ROSMARIN-OFENKARTOFFELN

SALTIMBOCA VON DER LAND-HÜHNCHENBRUST AUF
PEPERONATA UND BASMATIREIS

SIZILIANISCHER ZITRONENFISCH MIT SPINAT UND
ZITRONENBUTTER

PASTA A`LA VESUVIANA MIT BASILIKUM, PECORINO UND
SCHALOTTEN

DESSERT VOM BUFFET

LIMONCELLO-CREME
SCHOKO-HASELNUSS-SCHNITTE MIT CARAMELSAUCE
EISVARIATION IM GLAS

MITTERNACHTSIMBISS

HERZHAFTES WURST- UND KÄSEBRETT
MIT EINER AUSWAHL VON BROT, BRÖTCHEN UND BUTTER

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN

HAUSMARKE SEKT
SPRITZ APÉROL, LILLET WILD BERRY
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
PINO GRIGIO, BARDOLINO CHIARETTO, MERLOT

FRISCHGEBRAUTES BIER

WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE

VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONTER GOURMET NATURELL
COCA COLA UND COCA COLA LIGHT, ORANGEN- UND
ZITRONENLIMONADE
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEERSAFT
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR´S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL

GRAPPA, TEQUILA, BIRNENGEIST, MALTESER AQUAVIT
AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT, LINIE AQUAVIT
BACARDI SUPERIOR RUM, HAVANA CLUB, ABSOLUT VODKA
SAMBUCA, OUZO, PERNOD, ERDBEER LIMES, BAILEYS
MACKENSTEDTER GRÜN, JÄGERMEISTER, GORDONS GIN
FERNET-BRANCA, RAMAZZOTTI, AVERNA, JIM BEAM (BOURBON),
BALLANTINES (SCOTCH), OSBORNE, BERLINER LUFT

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- DREI WARME FINGERFOOD-TEILCHEN ZUM EMPFANG
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 80 CM HOHE KERZENLEUCHTER INKL. KERZENWECHSEL
- 1 MENÜKARTEN UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DES BRAUTPAARES

GESAMTPREIS: € 127,00 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 4,00 PRO STUNDE BERECHNET

HOCHZEITSARRANGEMENT SCHÖNAU

SPEISENAUSWAHL

SUPPE AM TISCH SERVIERT

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN
GESALZENE BUTTER, KRÄUTERQUARK UND CURRY-DIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER TATARSAUCE
BEEF TATAR AUF KNUSPRIGEM LANDBROT
HUMMERTERRINE
PICO DE GALLO – MEXIKANISCHE SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
ROTE BETE- CAPRICCIO MIT SCHAFSKÄSE UND KANDIERTEN WALNÜSSEN
GERÄUCHERTER WACHOLDERSCHINKEN MIT BROTCHIPS
LITTLE CEASER SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS
INTERNATIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENMUS

WARME SPEISEN VOM BUFFET

KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER, SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTE KROKETTEN

COQ AU VIN – HÄHNCHEN IN ROTWEINSAUCE MIT KARTOFFELN UND CHAMPIGNONS

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT SAFRANSAUCE UND BASMATIREIS

GEBRATENE NUDELN AUS DEM WOK MIT BAMBUSSPROSSEN, KAROTTEN, PAPRIKA, ZUCCHINI UND SESAM

DESSERT VOM BUFFET

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE
HIMBEER-JOGHURT-SCHNITTE
EISVARIATION VON HIMBEERSORBET, STRACCIATELLAEIS, VANILLEEIS UND WALNUSSEIS

MITTERNACHTSIMBISS

HERZHAFTES WURST- UND KÄSEBRETT
MIT EINER AUSWAHL VON BROT, BRÖTCHEN UND BUTTER

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN

HAUSMARKE SEKT
SPRITZ APÉROL, LILLET WILD BERRY
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER

WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE

VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONTER GOURMET NATURELL
COCA COLA UND COCA COLA LIGHT, ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEERSAFT
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR´S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO, LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL

GRAPPA, TEQUILA, BIRNENGEIST, MALTESER AQUAVIT
AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT, LINIE AQUAVIT
BACARDI SUPERIOR RUM, HAVANA CLUB, ABSOLUT VODKA
SAMBUCA, OUZO, PERNOD, ERDBEER LIMES, BAILEYS
MACKENSTEDTER GRÜN, JÄGERMEISTER, GORDONS GIN
FERNET-BRANCA, RAMAZZOTTI, AVERNA, JIM BEAM (BOURBON), BALLANTINES (SCOTCH), OSBORNE, BERLINER LUFT

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- DREI WARME FINGERFOOD-TEILCHEN ZUM EMPFANG
- WEIße STUHLHUSSEN, WEIße STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 80 CM HOHE KERZENLEUCHTER INKL. KERZENWECHSEL
- 1 MENÜKARTEN UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DES BRAUTPAARES

GESAMTPREIS: € 127,00 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 4,00 PRO STUNDE BERECHNET

HOTEL SCHÖNAU GMBH

PEINER STRAßE 17

31228 PEINE

TEL. 05171-9980

FAX 05171-998166

WWW.HOTEL-SCHOENAU.DE

INFO@HOTEL-SCHOENAU.DE