

Schönau

BANKETTE

&

HOCHZEITEN

Schönau

GÜLTIG VON JANUAR BIS DEZEMBER 2026



MENÜVORSCHLÄGE

(SÄMTLICHE MENÜBESTANDTEILE WERDEN ALS TELLERGERICHT SERVIERT)

MENÜ 1

ANTIPASTI: GEBRATENE ZUCCHINI, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, SIZILIANISCHE OLIVEN UND SCHAFSKÄSE
COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

WEIßE TOMATENCRÈMESUPPE

* * *

GEBRATENES SCHWEINEFILET IM PARMAMANTEL

MIT THYMIANSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN-OFENKARTOFFELN

* * *

TORTUFO DI PIZZO – NUSS- UND SCHOKOLADENEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE GEFÜLLT

€ 46.00

MENÜ 2

KRÄFTIGE HÜHNERBOUILLON MIT FEINER EINLAGE

COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

GEBRATENE GARNELE AUF SAFRANRISOTTO UND ZITRONENGRASSCHAUM

* * *

GEBRATENES MAISHÄHNCHENBRUSTFILET MIT BABYKARTOTTEN, RAHMCHAMPIGNONSOUCE UND TAGLIATELLE

* * *

SCHOKOLADEN – SCHNITTE MIT FRUCHTSORBET

€ 49.00

MENÜ 3

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - FRANZÖSISCHER SALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE AUF BAGUETTE UND PINIENKERNEN

COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

* * *

BRESATO AL BAROLO - GESCHMORTER KALBSBRATEN MIT BURGUNDERSAUCE

GLASIERTEM GEMÜSE UND MACAIRE - KARTOFFELN

* * *

CRÈME BRÛLÉE MIT ZARTSCHMELZENDEM WALNUSSEIS

€ 49.50



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

€ 53.50

MENÜ 5

RINDERCARPACCIO MIT PINIENKERNEN UND RUCOLA

COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON MIT FEINER EINLAGE

* * *

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MIT BAROLOJUS, MARKTFRISCHEM GEMÜSE UND KARTOFFELSTRUDEL

* * *

VANILLEPARFAIT MIT MARINIERTEN BEERENFRÜCHTEN

€ 57.00

MENÜ 6

LACHS - CARPACCIO MIT LIMETTEN - CRÈME FRAÎCHE

COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT FEINER EINLAGE

* * *

GESCHMORTE HIRSCHKALBSKEULE MIT RAHMSAUCE, PREISELBEERBIRNE, GEBRATENEN WALDPILZEN

APFEL-ROTKOHL UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

* * *

SCHÖNAU DESSERTVARIATION

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE UND LATTE MACCHIATO EIS

€ 58.50

MENÜ 7

STEINPILZCREMESUPPE MIT SPECKCROUTONS

COUVERT UND DREIERLEI DIP

* * *

GEBRATENE LACHSSCHNITTE AUF KRÄUTERRISOTTO

* * *

ZWEIERLEI VOM RIND:

GESCHMORTE BÄCKCHEN UND ROSA ROASTBEEF MIT BAROLOJUS

GLASIERTEM GEMÜSE UND KARTOFFELSTRUDEL

* * *

DUETT VON HIMBEERE UND SCHOKOLADE

€ 61.50



REGIONALES BUFFET

(AB 20 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT FEINER EINLAGE

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

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

WÜRZIGER LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN

KLEINE PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL MIT HARZER KARTOFFELSALAT

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE

MATJESHAPPEN „HAUSFRAUEN ART“

GARNIERTE EIERPLATTE

APFEL – FENCHEL - SALAT MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

HARZER KÄSE UND KÄSESALAT

WARME SPEISEN VOM BUFFET

RINDERSCHMORBRATEN MIT ROTWEINSAUCE, MARKTFRISCHEM GEMÜSE UND HAUSGEMachten KROKETTEN

GEBRATENES LANDHÄHNCHENBRUSTFILET MIT RAHMCHAMPIGNONSAUCE UND SPÄTZLE

GEBRATENES ZANDERFILET MIT SAFRANSAUCE UND BUCHWEIZENRISOTTO

DESSERT VOM BUFFET

SCHOKOLADENCRÈME

VANILLEEIS MIT ROTER GRÜTZE UND SCHLAGSAHNE

€ 57.00 PRO PERSON



BUFFET ITALIA

(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

WEIßE TOMATENCRÈMESUPPE

VARIATION VON CIABATTABROT, BAGUETTE, SALZBUTTER, PESTO UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT, PINIENKERNEN UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN

TOMATE UND MOZZARELLA MIT GEZUPFTEM BASILIKUM

VITELLO TONNATO - DÜNNES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE

TOMATEN-BRUSCHETTA MIT FRITTIEREN SARDINEN

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND GRISSINI

ANTIPASTI DI VERDURE - VERSCHIEDENES GEMÜSE, GEGRILLT UND EINGELEGT

MARINIERTE OLIVEN NACH SIZILIANISCHER ART

ITALIENISCHE KÄSEUSWAHL

WARME SPEISEN VOM BUFFET

ARISTA ALLA FLORENTINA - SCHWEINEROLLBRATEN „TOSKANISCHER ART“
MIT ROSMARINSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN - OFENKARTOFFELN

ITALIENISCHES FILET VOM ZITRONENHUHN AUF PEPERONATA UND POLENTA - TALER

ORATA ALLE ERBE - DORADE MIT KRÄUTERN, KRÄUTERSAUCE, ROMANESCO UND BASMATIREIS

PASTA À LA NERONO - PASTA MIT ZUCCHINI, PARMESAN, MOZZARELLA UND BASILIKUM

DESSERT VOM BUFFET

TIRAMISU

TARTUFO DI PIZZO - NUSS- UND SCHOKOLADENEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE GEFÜLLT

EISVARIATION IM GLAS

€ 63.00 PRO PERSON

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

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

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



BUFFET SCHÖNAU

(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE

VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, GESALZENE BUTTER, KRÄUTERQUARK UND CURRYDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER TATARSAUCE

RÄUCHERLACHS MIT FRISCHKÄSE UND BROTCRISPS

AVOCADO - MANGO SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

SERRANOSCHINKEN UND CHORIZO MIT OLIVEN UND PIMENTOS DE PADRON

SPINATQUICHE MIT SCHAFSKÄSE UND TOMATEN

LITTLE CAESER SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS

INTERNATIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENMUS

WARME SPEISEN VOM BUFFET

KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER, SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

GEBRATENE PUTENMEDAILLONS MIT BUNTEM GEMÜSE, RAHMCHAMPIGNONSAUCE UND PASTA

GEBRATENES VIKTORIABARSCHFILET MIT RIESLINGSAUCE UND BUTTERKARTOFFELN

TAGLIATELLE AUS DEM WOK MIT PARMESANSAUCE, FRITTIERTEM RUCOLA, GEBRATENEN PILZEN
PINIENKERNEN UND PARMESAN

DESSERT VOM BUFFET

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE

TARTE AU CITRON

EISVARIATION VON FRUCHTSORBET, STRACCIATELLAEIS, VANILLEEIS UND WALNUSSEIS

€ 63.00 PRO PERSON

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

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

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



VEGETARISCHES BUFFET

(AB 20 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

MINISTRONE

VARIATION VON CIABATTABROT, BAGUETTE, SALZBUTTER, PESTO UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

CAPRESE - TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND GEZUPFTEM BASILIKUM

ANTIPASTI DI VERDURE – VERSCHIEDENES GEMÜSE, GEGRILLT UND EINGELEGT

LITTLE CAESAR SALAD MIT KNOBLAUCHCRÔUTONS

ROTE BETE-CARPACCIO MIT KANDIERTEN WALNÜSSEN

WRAPS MIT AVOCADO

MELONENCOCKTAIL MIT SCHAFSKÄSE UND BASILIKUM

QUINOA SALAT MIT GEMÜSE

KÄSESSPEZIALITÄTEN MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENMUS

WARME SPEISEN VOM BUFFET

SÜßKARTOFFELCURRY MIT KICHERERBSEN, GEMÜSE UND BASMATIREIS

PASTA À LA NERONO - PASTA MIT ZUCCHINI, PARMESAN, MOZZARELLA UND BASILIKUM

GEBRATENER REIS AUS DEM WOK MIT BAMBUSSPROSSEN, KAROTTEN, PAPRIKA, ZUCCHINI UND SESAM

FALAFEL MIT PURPLE-CURRY-JOGHURT

GEMÜSE PICCATA MILANESE MIT TOMATENSUGO, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN-OFENKARTOFFELN

DESSERT VOM BUFFET

MANGO - PASSIONSFRUCHTSCHNITTE

FRISCH AUFGESCHNITTENES OBST

EISVARIATION VON FRUCHTSORBET, STRACCIATELLAEIS, VANILLEEIS UND WALNUSSEIS

€ 59.00 PRO PERSON



BRUNCH

(AB 20 PERSONEN)

FRÜHSTÜCK

FRISCHES OBST, MÜSLI UND CORNFLAKES, NATURJOGHURT UND FRUCHTJOGHURT

VERSCHIEDENE BRÖTCHEN, CROISSANTS UND SÜßE TEILCHEN

MARMELADEN, HONIGAUSSWAHL UND NUTELLA

BUTTER, MARGARINE, FRISCHKÄSE, AUFSCHNITT UND KÄSEAUSSWAHL

GEBRATENER SPECK, RÜHREI, NÜRNBERGER WÜRSTCHEN UND GEKOCHTE EIER

ORANGENSAFT, APFELSAFT

FILTERKAFFEE, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND TEEAUSSWAHL

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

CAPRESE - TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA UND GEZUPFTEM BASILIKUM

TOMATEN - BRUSCHETTA MIT FRITTIERTEN SARDINEN

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TATARSAUCE

RÄUCHERLACHS MIT FRISCHKÄSE UND BROTCRISPS

ANTIPASTI DI VERDURE – VERSCHIEDENES GEMÜSE, GEGRILLT UND EINGELEGT

WARME SPEISEN VOM BUFFET

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MIT BAROLOJUS, ROTWEIN-SCHALOTTEN UND HAUSGEMachten KROKETTEN

GEBRATENE PUTENMEDAILLONS MIT BUNTEM GEMÜSE, RAHMCHAMPIGNONSAUCE UND PASTA

GEBRATENES VIKTORIABARSCHFILET MIT RIESLINGSAUCE UND BUTTERKARTOFFELN

DESSERT VOM BUFFET

SCHOKOLADEN - SCHNITTE

VANILLEEIS MIT ROTER GRÜTZE UND SCHLAGSAHNE

€ 54.50 PRO PERSON



ZU DEN JAHRESZEITEN BIETEN WIR IHNEN FOLGENDES AN:

GRÜNKOHLESEN

FRISCHER GRÜNKOHL, KASSELER
GERÄUCHERTE UND UNGERÄUCHERTE BREGENWURST
SENF, PETERSILIENKARTOFFELN
* * *
VANILLEEIS MIT WARMEN KIRSCHEN

PREIS PRO PERSON: € 32.50

SPARGELZEIT

SPARGELCREMESUPPE
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN
GESALZENE BUTTER, KRÄUTERQUARK UND CURRY-DIP
* * *
FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPIRGEL
LUFTGETROCKNETER SCHINKEN, SCHWEINESCHNITZEL
SAUCE HOLLANDAISE, GEKLÄRTE BUTTER
PETERSILIENKARTOFFELN
* * *
FRISCHE ERDBEEREN MIT VANILLEEIS

PREIS PRO PERSON: € 58.50

+	RUMPSTEAK	PRO PERSON 5.00 €
+	WILDLACHSFILET	PRO PERSON 7.00 €
+	LAMMKARREE	PRO PERSON 8.00 €

GÄNSEMENÜ

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

GÄNSEBRUST MIT ORANGENSAUCE, MARZIPANAPFEL
ROTKOHL, SALZKARTOFFELN UND KARTOFFELKLÖßE

VANILLEEIS MIT WARMEN ZIMTKIRSCHEN

PREIS PRO PERSON: € 57.50

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
MARINIERTES 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,
CAESAR DRESSING

DESSERTAUSWAHL

FRISCH AUFGESCHNITTENES OBST
EISVARIATION VON HIMBEERSORBET, STRACCIATELLAEIS
VANILLEEIS UND WALNUSSEIS
SCHOKO – HASELNUSS - SCHNITTE

PREIS PRO PERSON: € 54.50

+	RUMPSTEAK	PRO PERSON 5.00 €
+	GARNELENSPIERE	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:

€ 30.00 PRO GESTECK

€ 20.00 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 € 12.00 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 HUSSENSTÜHLEN 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 GEBÜHR

VON € 6.00 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 € 35.00
- VON 11 BIS 15 JAHREN MIT € 70.00

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 AUSGEKLANGEN 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 € 50.00 PRO PERSON INKL. GETRÄNKE FÜR IHRE HOCHZEIT BEI UNS RESERVIEREN.

DIESES RESERVIEREN SIE BITTE CA. 3-4 WOCHEN IM VORAUS.

VERWEILEN SIE BEI KERZENSCHNITT 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 € 200.00 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.



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: € 48.00 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION 1

WÄHLEN SIE ZUSÄTZLICH 5 SPIRITUOSEN AUS UNSERER SPIRITUOSENAUSWAHL

PREIS: € 60.00 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION 2

WÄHLEN SIE DIE KOMPLETTE SPIRITUOSENAUSWAHL

PREIS: € 66.00 PRO ERWACHSENE PERSON

ZEITLICHER RAHMEN:

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

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



HOCHZEITSARRANGEMENT ITALIA

SPEISENAUSWAHL

SUPPE AM TISCH SERVIERT

WEIßE TOMATENCRÈMESUPPE
VARIATION VON CIABATTABROT
BAGUETTE, SALZBUTTER, PESTO UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT,
PINIENKERNEN UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN
TOMATE UND MOZZARELLA MIT GEZUPFTEM BASILIKUM
VITELLO TONNATO - DÜNNES KALBFLEISCH
MIT THUNFISCHSAUCE
PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND GRISINI
ANTIPASTI DI VERDURE - VERSCHIEDENE GEMÜSE
GEGRILLT UND EINGELEGT
MARINIERTER OLIVEN NACH SIZILIANISCHER ART
ITALIENISCHE KÄSE-AUSWAHL

WARME SPEISEN VOM BUFFET

ARISTA ALLA FLORENTINA -
SCHWEINEROLLBRATEN TOSKANISCHER ART
MIT ROSMARINSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE
UND ROSMARIN-OFENKARTOFFELN

ITALIENISCHES ZITRONENHUHN AUF PEPPERONATA
UND POLENTA - TALER

ORATA ALLE ERBE - DORADE MIT KRÄUTERN,
KRÄUTERSAUCE, ROMANESCO UND BASMATIREIS

PASTA À LA NERONO -
PASTA MIT ZUCCHINI, PARMESAN, MOZZARELLA
UND BASILIKUM

DESSERT VOM BUFFET

TIRAMISU
TARTUFO DI PIZZO – NUSS- UND SCHOKOLADENEIS
MIT SCHOKOLADENSAUCE GEFÜLLT
EIS-VARIATION IM GLAS

MITTERNACHTSIMBISS

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

GETRÄNKE-AUSWAHL

SEKT & WEIN

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

FRISCHGEBRAUTES BIER

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

SOFTGETRÄNKE

VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONT GOURMET NATURELL
COCA COLA UND COCA COLA ZERO
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT
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, OUNO, 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: € 141.00 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 CURRYDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER
TATARSAUCE
RÄUCHERLACHS MIT FRISCHKÄSE UND BROTCIPS
AVOCADO - MANGO SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
SERRANOSCHINKEN UND CHORIZO MIT OLIVEN
UND PIMENTOS DE PADRÓN
SPINATQUICHE MIT SCHAFSKÄSE UND TOMATEN
LITTLE CAESER SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS
INTERNATIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN
MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENMUS

WARME SPEISEN VOM BUFFET

KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER
SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTE KROKETTEN

GEBRATENE PUTENMEDAILLONS MIT BUNTEM GEMÜSE
RAHMCHAMPIGNONSAUCE UND PASTA

GEBRATENES VIKTORIABARSCHFILET
MIT RIESLINGSAUCE UND BUTTERKARTOFFELN

TAGLIATELLE AUS DEM WOK MIT PARMESANSAUCE
FRITTIERTEM RUCOLA, GEBRATENEM PILZEN
PINIENKERNEN UND PARMESAN

DESSERT VOM BUFFET

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH
SCHOKOLADE
TARTE AU CITRON
EISVARIATION VON FRUCHTSORBET, 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 PYRMONT GOURMET NATURELL
COCA COLA UND COCA COLA ZERO
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT
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, OUNO, 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: € 141.00 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