

HOCHZEITEN

Schöndau
★★★★

GÜLTIG VON JANUAR BIS DEZEMBER 2027

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 80 CM HOHEN UND 5-ARMIGEN KERZENLEUCHTER AN. DIESE WERDEN MIT € 2.00 PRO PERSON BERECHNET.

SELBSTVERSTÄNDLICH WERDEN DIE KERZEN WÄHREND EINER VERANSTALTUNG ERNEUERT.

TISCH-, MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN SOWIE 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](mailto:info@hotel-schoenau.de) ZU.

KAFFEE UND KUCHEN

GERNE KÖNNEN SIE IHREN EIGENEN KUCHEN ZU IHRER FEIER MITBRINGEN.

FÜR EINE EINGEDECKTE KAFFEETAFEL UND DIE 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 EINES BABYBETTS 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 GEBÜHR VON € 10.00 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

DIENTSTLEISTER

DJ, FOTOGRAF & VIDEOGRAF WERDEN PAUSCHAL MIT € 50.00 PRO PERSON

FÜR SPEISEN & GETRÄNKE BERECHNET, SOLLTEN DIESE KEINEN EIGENEN TISCHPLATZ HABEN.

MÖCHTEN SIE DEN DIENTSTLEISTER AN EINEM GÄSTETISCH PLATZIEREN, WIRD DIESER MIT DEM VOLLEN ARRANGEMENT-PREIS ABGERECHNET.

ZEITLICHER RAHMEN IHRER VERANSTALTUNG

SEHR GERNE KÖNNEN WIR IHRE VERANSTALTUNG BIS 3:00 UHR IN DER FRÜH BETREUEN, SPÄTESTENS BIS ZU DIESER UHRZEIT SOLLTE IHRE VERANSTALTUNG AUSGEKUNGEN SEIN. FALLS SIE EINE GETRÄNKEPAUSCHALE GEBUCHT HABEN SOLLTEN, ZÄHLT DIESE BIS ZU DER ZEIT AN DEM DER VERANSTALTUNGSRAUM KOMPLETT VON DEN GÄSTEN VERLASSEN WURDE.

HOCHZEITSPROBEESEN

SIE KÖNNEN GERNE EIN PROBEESEN ZUM PREIS VON € 60.00 PRO PERSON INKL. GETRÄNKE FÜR IHRE HOCHZEIT BEI UNS RESERVIEREN.

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

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 DESSERTTELEMENTE 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 € 20.00 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 FEIERLICHKEIT FOLGENDE EXTRAS DAZUBUCHEN:

- DREI WARME FINGERFOOD-TEILCHEN ZUM EMPFANG JE € 5.00 PRO PERSON.
- HERZHAFTER MITTERNACHTSIMBISS JE € 5.00 PRO PERSON.
- 80 CM HOHE KERZENLEUCHTER INKL. KERZENWECHSEL JE € 2.00 PRO PERSON.

- IN DEN HOCHZEITSARRANGEMENTS SCHÖNAU & ITALIA SIND DIESE LEISTUNGEN SCHON ENTHALTEN!

HOCHZEITSARRANGEMENT SCHÖNAU

SPEISENAUSWAHL

SUPPE AM TISCH SERVIERT

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN
MEERSALZBUTTER, ROTE-BEETE-HUMMUS
UND KRÄUTERFRISCHKÄSE

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHER
TATARSAUCE UND EINGELEGTE SCHALOTTEN
RÄUCHERLACHS MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE UND BROTCIPS
AVOCADO - MANGO - SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
SERRANOSCHINKEN UND CHORIZO MIT OLIVEN
UND PIMENTOS DE PADRÓN
LITTLE CAESAR SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS
KÄSESPEZIALITÄTEN
MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENCHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER,
SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTE KROKETTEN

MAISHÄHNCHENBRUST MIT SAUCE ALBUFERA,
MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES LACHSFILET
MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND BASMATIREIS

GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE, SESAM, SOJASPROSSEN,
SOJASAUCE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

DESSERT VOM BUFFET

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT
VON DER RAUSCH-SCHOKOLADE
TARTE AU CITRON MIT FLAMBIERTEM BAISER
CHEESECAKE-CREME MIT BEEREN UND BUTTERSTREUSEL

MITTERNACHTSIMBISS

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

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN

HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, 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, OUNZO, 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 STUHLHUSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 80 CM HOHE KERZENLEUCHTER INKL. KERZENWECHSEL
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DES BRAUTPAARES

GESAMTPREIS: € 145.50 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE
ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET



HOCHZEITSARRANGEMENT ITALIA

SPEISENAUSWAHL

SUPPE AM TISCH SERVIERT

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE
MIT BASILIKUMSAHNE
VARIATION VON CIABATTA, FOCACCIA, BAGUETTE,
MEERSALZBUTTER, PESTO GENOVESE UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT,
PINIENKERNEN UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN
BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM, OLIVENÖL
VITELLO TONNATO - DÜNNES KALBFLEISCH
MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN
PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND GRISSINI
ANTIPASTI DI VERDURE - VERSCHIEDENES GEMÜSE
GEGRILLT UND EINGELEGT
KÄSEAUFWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENCHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

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

POLLO ALLA CACCIATORE-GESCHMORTE MAISPOULARDE
IN TOMATEN-KRÄUTER-SAUCE MIT TAGLIATELLEN

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

GNOCCHI MIT PARMESANCREME, KIRSCHTOMATEN
UND BASILIKUM

DESSERT VOM BUFFET

TIRAMISU
TARTUFO DI PIZZO – NUSS - UND SCHOKOLADENEIS
MIT SCHOKOLADENSAUCE GEFÜLLT
PANNA COTTA MIT MARINIERTEN BEEREN

MITTERNACHTSIMBISS

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

GETRÄNKEAUFWAHL

SEKT & WEIN

HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFI,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFI, 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 MARACUJASAFI,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR'S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUFWAHL

SPIRITUOSENAUFWAHL

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

GESAMTPREIS: € 145.50 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE
ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET



BUFFET SCHÖNAU

(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE

VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, MEERSALZBUTTER, ROTE-BEETE-HUMMUS UND KRÄUTERFRISCHKÄSE

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER TATARSAUCE UND EINGELEGTE SCHALOTTEN

RÄUCHERLACHS MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE UND BROTCIPS

AVOCADO - MANGO - SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND LIMETTENVINAIGRETTE

SERRANOSCHINKEN UND CHORIZO MIT OLIVEN UND PIMENTOS DE PADRON

LITTLE CAESAR SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS

KÄSEAUFWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENCHUTNEY

WARMER SPEISEN VOM BUFFET

KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER, SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

MAISHÄHNCHENBRUST MIT SAUCE ALBUFERA, MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES LACHSFILET MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND BASMATIREIS

GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE, SESAM, SOJASPROSSEN, SOJASAUCE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

DESSERT VOM BUFFET

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH - SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE

TARTE AU CITRON MIT FLAMBIERTEM BAISER

CHEESECAKE-CREME MIT BEEREN UND BUTTERSTREUSEL

€ 65.50 PRO PERSON



BUFFET ITALIA

(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUMSAHNE

VARIATION VON CIABATTA, FOCACCIA, BAGUETTE, MEERSALZBUTTER, PESTO GENOVESE UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT, PINIENKERNEN UND FRISCH GEHOBELEM PARMESAN

BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN, GEZUPFTEM BASILIKUM UND OLIVENÖL

VITELLO TONNATO - DÜNNES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND GRISSINI

ANTIPASTI DI VERDURE - VERSCHIEDENES GEMÜSE, GEGRILLT UND EINGELEGT

KÄSEAUFWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENCHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

ARISTA ALLA FLORENTINA - SCHWEINERÜCKEN „TOSKANISCHER ART“

MIT ROSMARINSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN - OFENKARTOFFELN

POLLO ALLA CACCIATORE – GESCHMORTE MAISPOULARDE IN TOMATEN-KRÄUTER-SAUCE UND TAGLIATELLE

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

GNOCCHI MIT PARMESANCREME, KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM

DESSERT VOM BUFFET

TIRAMISU

TARTUFO DI PIZZO – NUSS - UND SCHOKOLADENEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE GEFÜLLT

PANNA COTTA MIT MARINIERTEN BEEREN

€ 65.50 PRO PERSON



GETRÄNKEPAUSCHALEN

SEKT UND WEIN

HAUSMARKE SEKT

SPRITZ APEROL, 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 PYRMONT 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,
SAMBUCAL, OUZO, PERNOD, ERDBEER LIMES, BAILEYS,
MACKENSTEDTER GRÜN,
JÄGERMEISTER, FERNET-BRANCA, RAMAZZOTTI, AVERNA,
JIM BEAM (BOURBON), BALLANTINES (SCOTCH), CAPTAIN MORGAN, BERLINER LUFT

BASIS

ALLES AUS DER GETRÄNKEKARTE, ABER OHNE SPIRITUOSEN

PREIS: € 43.50 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION 1

WÄHLEN SIE ZUSÄTZLICH 5 SPIRITUOSEN AUS UNSERER SPIRITUOSENAUSWAHL

PREIS: € 62.00 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION 2

WÄHLEN SIE DIE KOMPLETTE SPIRITUOSENAUSWAHL

PREIS: € 68.00 PRO ERWACHSENE PERSON

ZEITLICHER RAHMEN:

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 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 6 STUNDEN KÜRZEN. DARAUFG ERHALTEN SIE EINEN PREISNACHLASS IN HÖHE VON € 5.00 AUF DIE JEWEILS AUSGESUCHTE PAUSCHALE)



HOTEL SCHÖNAU GMBH

PEINER STRAßE 17

31228 PEINE

TEL. 05171-9980

FAX 05171-998166

WWW.HOTEL-SCHOENAU.DE

INFO@HOTEL-SCHOENAU.DE