

Bankettmappe

Was gibt es schöneres, als sich zum Feste zurücklehnen zu können, sich unter seine Gäste zu mischen und einfach mal die Seele baumeln zu lassen? Es ist schön sich auf andere verlassen zu können! Ob Geburtstag, Firmenfeier oder Hochzeit: Unser Team wird Sie nicht nur kulinarisch verwöhnen, sondern bereitet Ihnen ein unvergessenes Erlebnis.

Lassen Sie sich von unserer langjährigen Erfahrung im Veranstaltungsplanung leiten. Wir kümmern uns gerne um den musikalischen Rahmen Ihrer Veranstaltung, haben Ideen zur Umsetzung Ihrer Show-Acts und freuen uns sehr, Sie bei der Auswahl der passenden Dekoration für Ihre Veranstaltung beraten zu können.

Richtig gesellig wird's beim Essen. Wir geben Ihnen gerne einen Überblick über unser umfangreiches Angebot. Es ist für jeden Gaumen etwas dabei.



Unsere Buffetvorschläge

Suppen

Hochzeitssuppe
Käse-Lauch Suppe
Gulaschsuppe
Soljanka
Möhren-Ingwer-Suppe mit oder ohne
Schrimps
Kürbiscreme-Suppe

Geflügel

Frikassee
Hähnchenbrust in Sahnesoße
Hähnchenbrust nach italienischer Art
(mit Tomate, Zwiebel, Zucchini,
Knoblauch) Hähnchenbrust paniert
Hähnchengeschnetzeltes
Putengeschnetzeltes in Currysoße
Keulchen (Ober- oder Unterschenkel)
Chicken Crossies

Vom Rind

Gulasch
Rinderbraten
Rouladen

Wild

Wildgulasch
Rehbraten
Hirschgulasch
Wildschweinbraten

Fisch

Zanderfilet gebraten
Lachsfilet auf Blattspinat

Vom Schwein

Schnitzel

Gehacktesklöße

Leber mit Zwiebeln Schweinebraten

Schweinefilet in Waldpilzsoße Schlemmerpfanne

(Steaks mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesoße)

Steaks in Pfeffersoße

Kasslerkotlett

Kasslerkamm

Krustenbraten

und andere Köstlichkeiten

Nudel-Hack-Auflauf

Käseplatte

Schinken/Salami Platte

ischplatte

Schlachteplatte

Gehacktesplatte

gefüllte Eier

Gemüse

Blumenkohl

Brokkoli

Mischgemüse

Rahmchampignons

Rotkohl

Rosenkohl

Grünkohl

Spargel

Prinzessbohnen oder Speckbohnen

gefüllte Champignons nach Art des Hauses

Buttermöhren

Panierte Champignons

Schwarzwurzelgemüse

Salate

Weißkrautsalat

Rotkrautsalat

Porreesalat

Eiersalat

Tomatensalat

Gurkensalat

gemischter Salat (je nach Saison mit Tomate, Gurke, Radischen, Paprika,

Eisbergsalat) Käse-Wurst-Salat

Rindfleischsalat

Spargelsalat in Majonaisesauce

Tomate -Mozzarella

Desserts

Obst nach Wahl

Schokomousse

Rote Grütze (Kirsch, Waldbeer)

Panna Cotta mit Mango- oder Erdbeerpüree

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Mascarponecreme auf Himbeeren

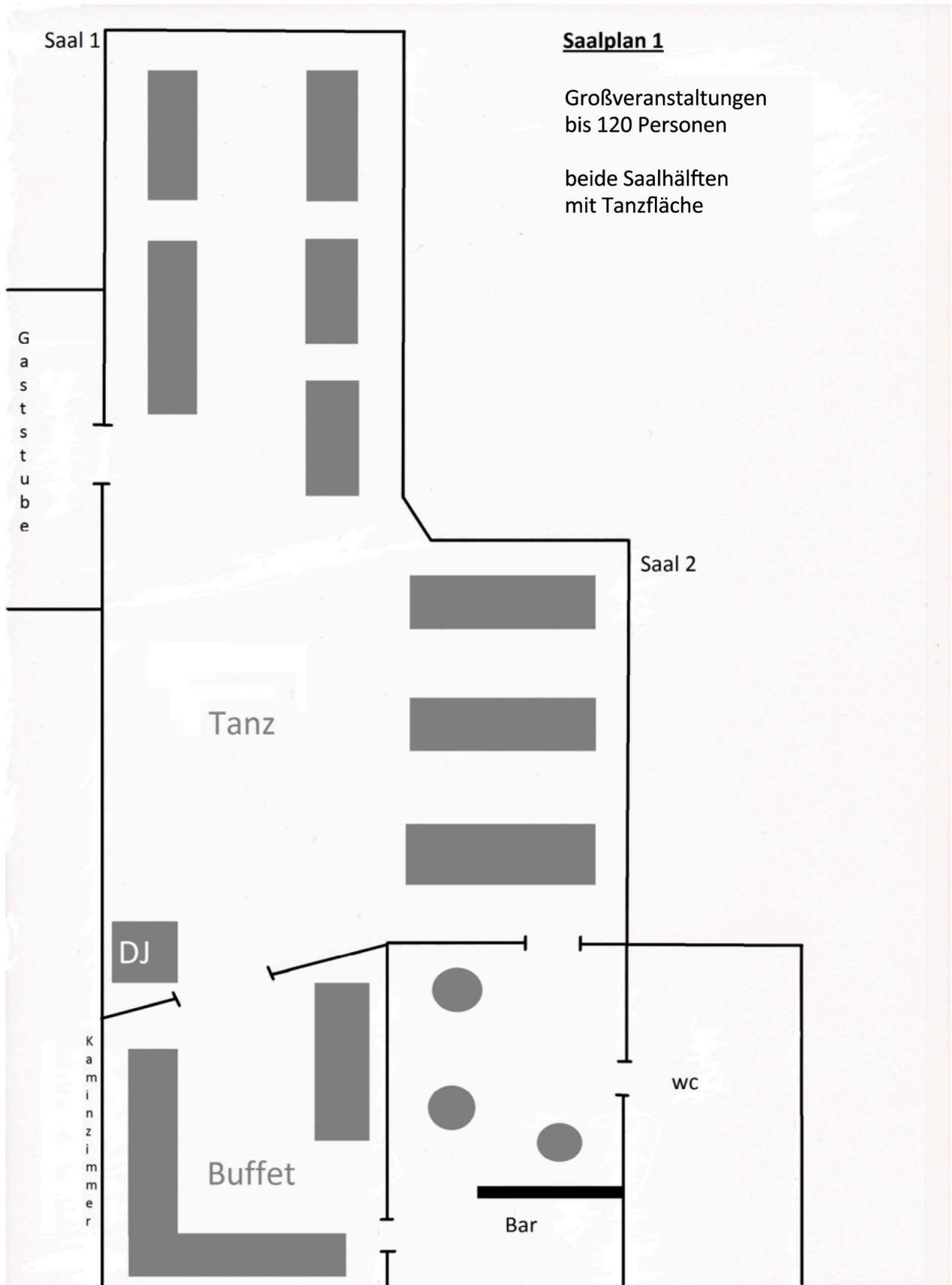
Eierlikördessert

Saisonale Begebenheiten werden natürlich von uns berücksichtigt

Wenn Sie Ihr Lieblingsgericht noch nicht entdeckt haben, dann sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs.

Bestuhlung

Einige Möglichkeiten im Überblick:



Saal 1

Saalplan 2

Saal 2
bis 40 Personen
U-Form

G
a
s
t
s
t
u
b
e

Trennwand

Saal 2

Tanz

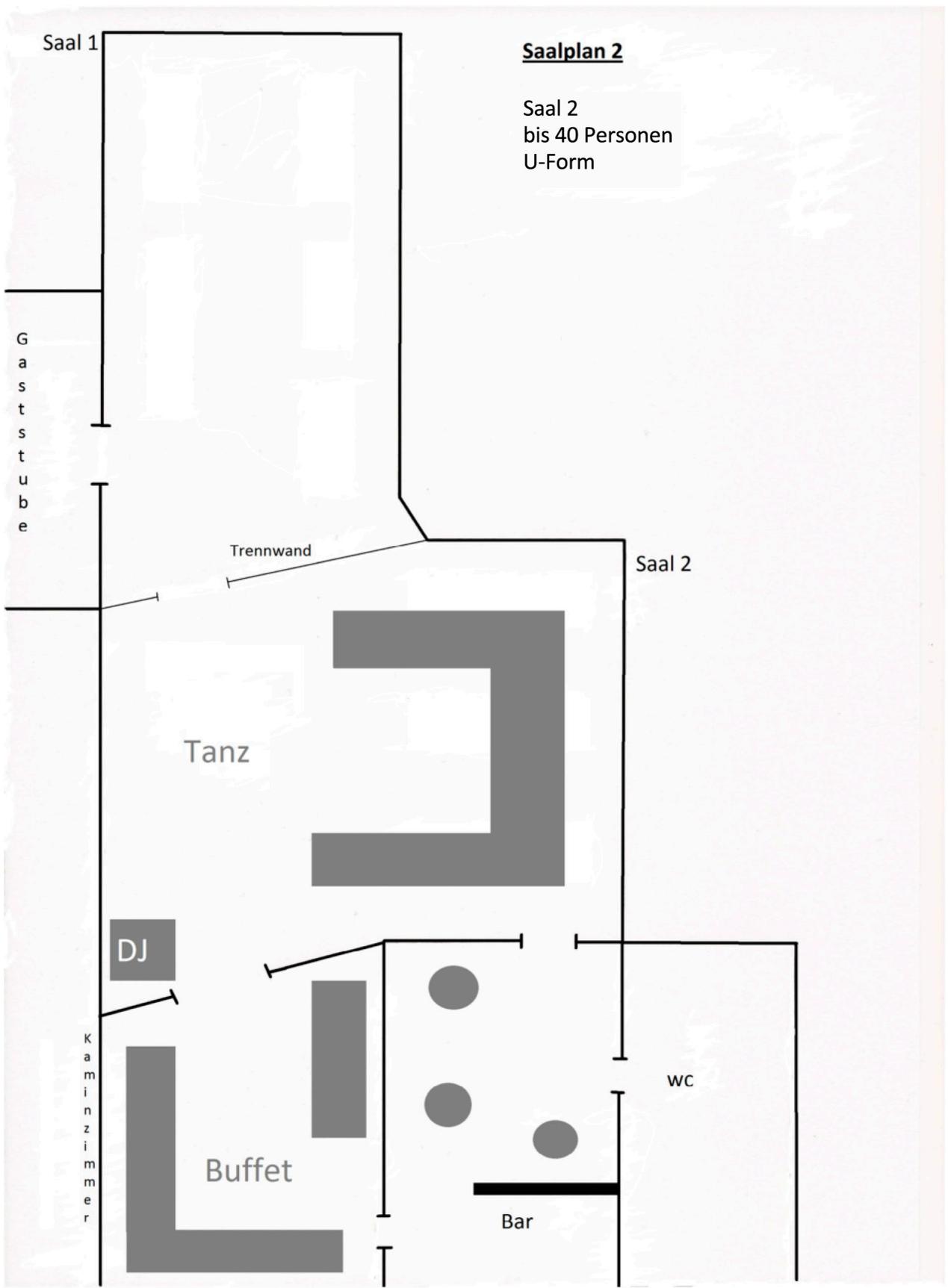
DJ

K
a
m
i
n
z
i
m
m
e
r

Buffet

WC

Bar



Saal 1

Saalplan 3

Saal 1
bis 25 Personen

G
a
s
t
s
t
u
b
e

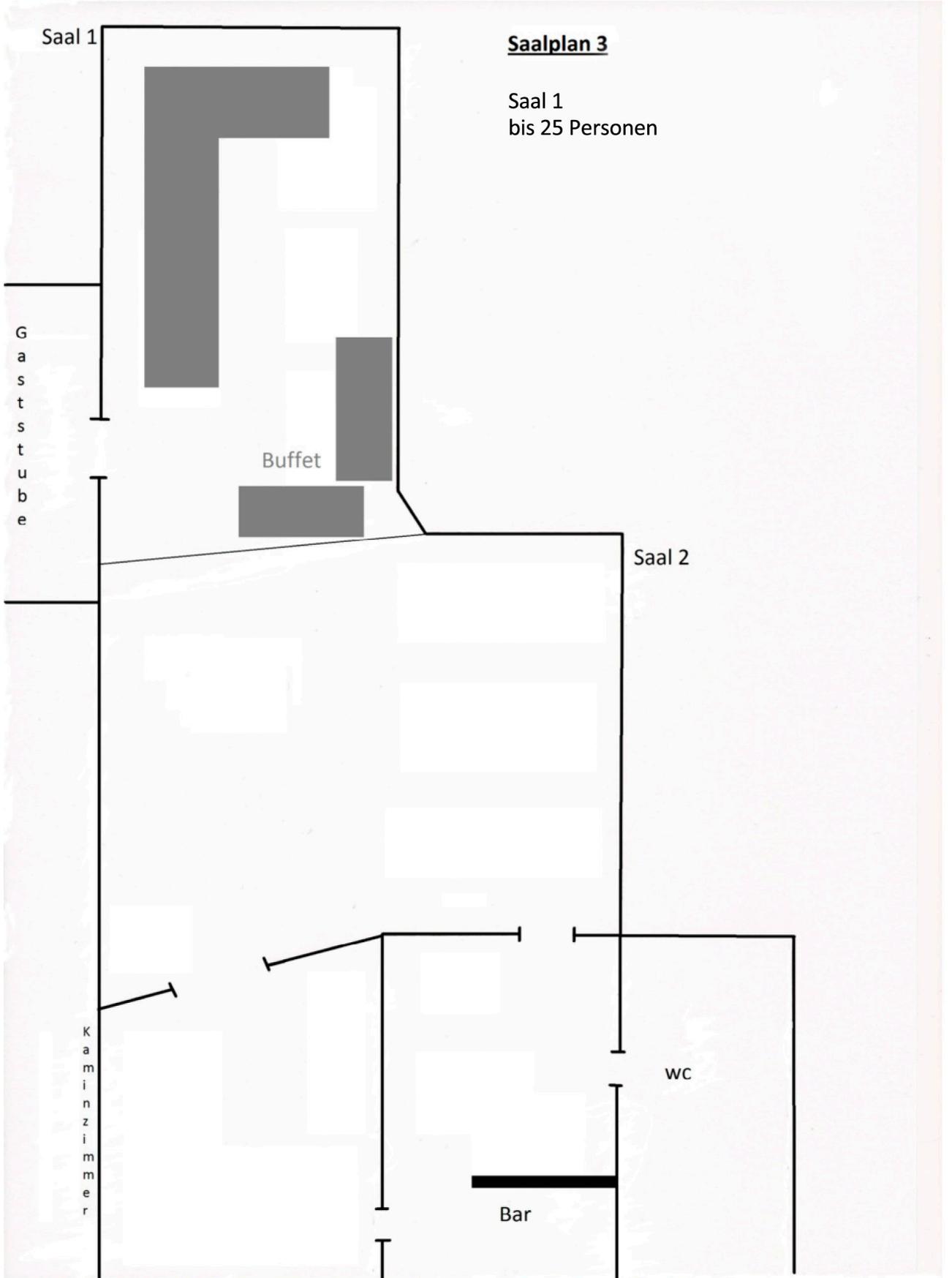
Buffet

Saal 2

K
a
m
i
n
z
i
m
m
e
r

WC

Bar



Saal 1

Saalplan 4

für Großveranstaltungen
E-Form

DJ

Tanz

G
a
s
t
s
t
u
b
e

Saal 2

K
a
m
i
n
z
i
m
m
e
r

Buffet

Bar

WC

