



Catering





Grill-Fest

Feuer, Genuss und gute Laune – unser Grillfest lädt Sie zu einem geselligen Abend unter freiem Himmel ein. Frische Spezialitäten vom Grill, kühle Getränke und entspannte Getränke inklusive.

EMPfang

- Spritz und Radieschenbrot

SPEISEN

Wählen Sie aus unseren Buffets „BBQ 1“ oder „BBQ 2“
BBQ-Buffer auch separat buchbar!!!

GETRÄNKEPAUSCHALE 4 STUNDEN

- Regionale Flaschenbiere
- Mineralwasser und Softgetränke
- Hauswein weiß
- Hauswein rot
- Espresso, Kaffee, Cappuccino und Teevariationen
- Ein Absacker pro Person – Obstler oder Kräuterlikör

Inkl. BBQ

.....

69,00 EUR
p.P.



BBQ1

VORSPEISEN

- Melonen-Mozzarella-Salat mit Serrano-Streifen
- Crudités mit Tomaten-Paprika-Relish (vegan)
- Gegrillte Garnelen mit Mango-Papaya-Salat
- Curry-Reis-Salat, Nudelsalat und Salate der Saison (vegan)
- Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

AM GRILL ZUBEREITET

- Lammkoteletts in Thymian-Öl
- Tournedos vom Weidekalb und vom Schwein, Biersteaks mit Köstritzer Schwarzbiermarinade

VEGAN

- Grillgemüse
- Kürbis-Chiasamen-Medaillons mit Kräutern und Gewürzen

BEILAGEN

- Gefüllte Mini-Paprika mit Ratatouille
- Kleine Baked Potatoes (vegan) mit Sour Cream
- Schnittlauchcreme, BBQ-Sauce (vegan), Knoblauchbutter
- Senf und Curryketchup (vegan)

DESSERTS

- Schoko-Biskuit mit einer leckeren Creme
- Grüne Grütze (vegan) mit Vanillesauce

.....
33,00 EUR
p.P.



BBQ 2

VORSPEISEN

- Salat vom heimischen Feldgemüse in Kräutermarinade (vegan)
- Salatspezialitäten vom Buffet mit saisonalen Salaten
- Brotauswahl mit veganer Butter und Griebenschmalz

GEGRILLTES & CO.

- Spanferkel am Spießbraten und Bratwurstspezialitäten von der Hausmetzgerei
- Sauerkraut, Senf und Ketchup
- Entrecote vom Weiderind
- Gegrillte Gemüsepfanne mit Kräutern

BURGER STATION

- Pulled Beef und veganer Burger im krossen Burgerbrötchen

BEILAGEN

- Gebackene Ranch-Potatoes mit Sour Creme
- Selbstgemachte Barbecue-Saucen und Chutneys
- Smokey-Barbecue-Sauce, feinstes Schalotten-Ingwer-Relish, Paprika-Tomaten-Chutney

DESSERTS

- Nordisches Blaubeerragout mit Bourbon-Vanille-Creme (vegan)
- Erfrischende Joghurtmousse und Pistaziencreme

.....
33,00 EUR
p.P.



Burger-Buffer

An Bord des Burger-Buffer! Wählen Sie Ihre Lieblingszutaten und stellen Sie die perfekte Kombination zusammen – ganz nach Ihrem Geschmack.

.....
25,00 EUR
p.P.

EMPFANG

- Bier und Laugengebäck

SPEISEN

- Classic-Burgerbrötchen und Brioche-Brötchen
- Veganer Burger aus Gerste, Soja und Erbse
- Regionale Beef Pattys aus der Hausmetzgerei
- Halloumi Käse-Patty, Crunchy Chik`n Burger
- Hausgemachte Burgersauce, Chilisauce, Jalapeños, Basilikum-Pesto
- Cheddar Käse, Mozzarella, Emmentaler Käse
- Tomatenscheiben, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Rucola, Lollo Bionda
- Pilze, Röstzwiebeln und sonnengereifte Tomaten
- Coleslaw-Salat mit frischen Kräutern

DESSERT

- Eine Mischung aus kleinen Donuts und Muffins



Kleines Herbstbuffet 1

SPEISEN

- Tafelspitzsülze mit Roter Bete und Crème fraîche
- Salatbuffet mit saisonalen Salaten, lauwarmem Speckkrautsalat
- Rosenkohl, Karotten, Gurken und junge Blattsalaten
- Ofenfrisches Laugengebäck
- Roulade vom Landschwein gefüllt mit Apfel, Speck und Zwiebeln
- Kleine Kartoffelklöße Schwarzwurzeln à la crème
- „Erdäpfel mit Schwammerlfülle“ – überbackene Kartoffeln mit Pilzfüllung und Speck
- Coleslaw-Salat mit frischen Kräutern

DESSERT

- Rosmarin-Ahorn-Panna Cotta an Waldbeerencocktail

.....
24,00 EUR
p.P.



Kleines Herbstbuffet 2

SPEISEN

- Salatbuffet mit saisonalen Salaten, lauwarmem Speck-Kraut-Salat, Rettich, Karotten, Gurken und jungen Blattsalaten
- Rinderschmorbraten vom Holsteiner Rind in Malzbiersauce mit Thymian und Rosmarin-Brezenknödel aus Laugengebäck
- Frische Käsespätzle mit deftigem Bergkäse und Röstzwiebeln

DESSERT

- Apfelstrudel an Birnen-Holunder-Grütze mit Vanilleeis und Sahne

.....
21,50 EUR
p.P.



Martinsgans

SUPPE

- Paprika-Schmand-Suppe mit feinem Raucharoma

VORSPEISEN

- Salatbuffet mit saisonalen Salaten
- Brotauswahl mit veganer Butter und Griebenschmalz

HAUPTSPEISE

- Gegrilltes von der Martinsgans mit Orangen-Apfel-Jus
- Feines Apfelrotkraut und ein würziges Rahmkraut
- Kleine Kartoffelklöße und Brezenknödel aus Laugengebäck

DESSERT

- Kleine Apfeltarte an Karamellsauce

.....
34,50 EUR
p.P.



Winterbuffet 1

SUPPE

- Steinpilzcremesuppe verfeinert mit Sahne

VORSPEISEN

- Rote-Bete-Nocken auf Pastrami-Sellerie-Salat
- Winterliche Salatauswahl mit dreierlei Dressings

HAUPTSPEISEN

- Herzhafte Entenkeule mit Apfelrotkraut, Grünkohl
- Kleine Kartoffelklöße und Brezenknödel aus Laugengebäck
- Vegetarisch gefüllte Krautwickel mit Karotten-Tomaten-Jus

DESSERTS

- Schokoladenmousse mit Kirschgrütze
- Bratapfel mit aromatischen Rum-Rosinen

.....
29,00 EUR
p.P.



Winterbuffet 2

VORSPEISEN

- Gefüllte Champignons mit Cashew-Basilikumcreme
- Reibeküchlein mit geräuchertem Lachs und Senf-Dillsauce fein dekoriert
- Gedämpftes Hähnchenbrustfilet Vitello-Art mit Thunfischcreme und Kapern
- Feldsalat mit gerösteten Nüssen und fruchtigem Balsamico-Dressing
- Rotkraut-Walnuss-Salat
- Vielfältiges hausgebackenes Brot mit Kräuterbutter

HAUPTGÄNGE

- Rinderroulade „Winter Geschmack“ mit einer klassischen Füllung, dazu eine kräftige Balsamico-Schalottensauce
- Zartes Mini-Hähnchenfilet in einer Kürbiskernpanade, serviert mit Tomatensalsa
- Vegane Ravioli mit Pilzen
- Ofenfrisches Kartoffelgratin mit Kräutern und Bergkäse
- Romanesco und Rosenkohl, dazu eine Sauce Hollandaise

DESSERTS

- Kirsch-Mascarpone mit Eierlikör und Schokoraspel
- Mango-Joghurt-Traum mit frischem Obstsalat

.....
33,50 EUR
p.P.



Winterbuffet 3

.....
33,00 EUR
p.P.

VORSPEISEN

- Feldsalat mit Orangenvinaigrette im Gläschen
- Rillettes von der Räucherforelle
- Tranchen vom geräuchertem Putenfilet auf Bratapfel-Krautsalat
- Kleine Kartoffelspalten mit Limonenschmand im Schälchen
- Rustikaler Brotsalat mit Ofengemüse und Cherrytomaten
- Walnussbrot, Partybrötchen, vegane Butter und ein hausgemachter Kräuterquark

SUPPE

- Maronencremesuppe mit Brunoise vom Schwammerl

HAUPTGÄNGE

- Confierte Entenkeule mit Portwein-Orangen-Jus, dazu frischer Apfelrotkohl, Grünkohl
- Kleine Semmelknödel mit Nussbutter
- Frisches Lachsfilet in Riesling-Butter-Sauce auf frischem Rahmspinat
- Süßkartoffel-Kürbis-Stampf
- Kartoffel-Mango-Brokkoli-Auflauf mit karamellisierten Cashewnüssen

DESSERTS

- Giotto-Mascarpone-Mousse auf Cantuccinis mit Karamellsauce
- Pflaumen-Stollen-Dessert mit einer winterlichen Creme



Weihnachtsbuffet "Adventszauber"

VORSPEISEN

- Kartoffelsalat mit Macadamianüssen (vegetarisch)
- Salat von gebratenen Möhren mit Honig dressing und Cayennepfeffer (vegetarisch)
- Trockenobstsalat mit geräuchertem Tofu (vegan)
- Heringsfilet mit Roter Bete und Lauchzwiebeln

HAUPTGERICHTE

- Gebratene Lammkeule mit Rosmarin und jungem Knoblauch
- Gebackener Weihnachtsschinken mit Johannisbeer-Senf-Glasur
- Gemüsestrudel mit Harissa-Hollandaise

BEILAGEN

- Grüne Bohnen mit kleinen Gewürztomaten (vegetarisch)
- Glasierter Rosenkohl mit gehackten Kastanien (vegetarisch)
- Gebackene Butterkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln (vegetarisch)
- Gebratene Schupfnudeln (vegetarisch)

DESSERTS

- Apfelcreme mit eingelegten Rosinen und Ahornsirup
- Schokoladenkuchen mit Glühweinfrüchten (vegetarisch)

.....
33,60 EUR
p.P.



Bayerischer Genuss

VORSPEISEN & FINGERFOOD

- Laugenstangen mit Hähnchenbrust, würziger Topfencreme und Gürkchen
- Kassler, Schweinerücken und herzhafter Käse

SCHMANKERL

- Wurstsalat mit Perlzwiebeln, Essiggurke und Blattpetersilie
- Radiesalat und Rettich, Kartoffelspecksalat
- Süßer Senf, Obazda, Brot, Laugenbrezeln und Butterlocken

WARMES

- Weißwürste, Nürnberger Würstel, Leberkäs
- Rostbrätel mit Zwiebelsauce
- Sauerkraut und Rotkraut
- Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln

VEGETARISCH

- Semmelknödel mit einem Ragout von Waldpilzen und bunten Karotten

DESSERTS

- Bayerische Creme
- Topfennudeln mit Vanille-Zimtsauce

.....
34,50 EUR
p.P.



Spanische Taverne

VORSPEISEN UND SALATE

- Auswahl von baskischen Feldfrüchten mit Pecorino
- Provenzalischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Kapern und schwarzen Oliven
- Orecchiette mit gebratenen Scampi, Staudensellerie, Pfefferschoten und Safrandressing
- Mariniertes Huhn mit Zitronengras und schwarzem Sesam
- Baguetteauswahl mit Rahmbutter

DIPS

- Rote und grüne Mojosauce, Aioli

HAUPTGÄNGE

- Pinchos Morunos – maurische Fleischspieße
- Geschnittener Ibérico-Schweinenackenbraten
- Albondigas – spanische Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprika-Sauce
- Hähnchenkeulen in mallorquinischer Marinade
- Chorizo-Kartoffelstampf
- Gebackene Tomaten und Zucchini mit Basilikum-Kapern-Ei-Salsa
- Kartoffelspalten mit Bratgemüse

DESSERTS

- Crema Catalana
- Spanischer Käsekuchen mit Fruchtmark

.....
30,00 EUR
p.P.



Suppen und Fingerfood – Teil 1

SUPPEN

- Karotten-Ingwer-Suppe mit Bauernbaguette
- Linsen-Sesam-Suppe mit Bärlauch-Rauke-Pesto und Mini-Brötchen
- Kesselgulasch mit Brötchen
- Soljanka mit Brötchen
- Sizilianische Tomatensuppe mit Bauernbaguette
- Bananen-Curry-Suppe
- Käsecremesuppe mit Lauch und Hackfleisch
- Kalte Gurkensuppe mit frischem Dill
- Gazpacho (kalte Tomaten-Paprika-Gemüse-Suppe)

CANAPÉSELEKTION

- Canapés in gemischter Sortierung – belegt mit Lachsschinken, gekochtem Ei, Kochschinken-Spargel-Röllchen, Salami „Milano“ und Räucherlachs, Käserolle

GEMISCHTE SNACKPLATTE „CLASSIC“

- Räucherlachs-Crêpes mit Honig-Senf-Topping und Dillsahne
- Serranoschinken-Frischkäse-Röllchen mit Raukepesto im Wrapteig
- Thuna-Tramezzini
- Laugenstangen mit Truthahnbrust und Spreewälder Gürkchen
- Marinierte Hähnchenbrustinnenfilets in Buttermilchpanade auf Steinofenbaguette
- Kartoffelröstis mit Räucherforellenfilets und Honig-Senf-Topping

0,4 Liter
.....
7,50 EUR
pro Portion

.....
2,90 EUR
pro Canapé

.....
18,00 EUR
p.P.



Suppen und Fingerfood – Teil 2

GEMISCHTE SNACKPLATTE „VEGETARISCH“

- Tramezzini mit gehacktem Ei, Mais, Parmesan und geräucherter Paprika
- Mini-Baguettes mit gegrilltem Spargel, Fenchel, Krautsalat, Jalapeño und Mayonnaise
- Peperonibrötchen mit Brie, Rosmarin-Feigen-Marmelade und kandierten Walnüssen
- Ciabatta mit gebratenem Halloumi, Mais, Eisbergsalat und Zitrus-Mayonnaise
- Mediterrane Mini-Baguettes mit gebratenem Kürbis, Ziegenkäse-Creme, Rucola und Dukkah

.....
18,00 EUR
p.P.

MINI-ROLLS

- Crêpes gefüllt mit Räucherlachs und Honig-Frischkäse
- Crêpes gefüllt mit Thunfisch, Eisbergsalat, Grapefruittranchen und Safran
- Wrapröllchen mit Serranoschinken, Frischkäse, Pinienkernen und Raukesalat
- Wrapröllchen mit saftigem Hühnchen, Mais und Paprika-BBQ-Frischkäse

.....
2,50 EUR
pro Stück

MINI-ROLLS „VEGETARISCH“

- Crêpes gefüllt mit Seegras, grünem Spargel, Honigmöhrrchen und Wasabi (vegan)
- Wrapröllchen mit Schafskäse, Paprika, Oliventapenade, Gurke und Tomate
- Wrapröllchen mit Mango, Oliventapenade, Kräuterfrischkäse und Feigen-Senf-Sauce
- Wrapröllchen mit Honig, Schafskäse, Gurke und gebrannten Walnüssen

.....
2,50 EUR
pro Stück



Suppen und Fingerfood – Teil 3

WECKS

- Rigatonisalat mit Grillgemüse, Mailänder Salami und Rucola
- Drillingskartoffelsalat mit Speck, roten Zwiebeln und frischen Kräutern
- Mango-Mozzarella-Salat mit gebackenem Hähnchen
- Thailändischer Nudelsalat mit Flusskrebsfleisch, Chili und Lauch
- Toskanischer Feldfrüchtesalat mit Grillgarnelen
- Thunfischsalat mit dicken weißen Bohnen und Schmorzwiebeln
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Lauch (vegan)
- Kirchererbsensalat mit roter Paprika, Erdnussöl und Koriander (vegan)
- Schafskäsesalat mit frischen Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Oliven (vegetarisch)

SWEETS SELEKTION

- Mini-Brownies
- Mini-Vanilla-Donuts
- Mini-Muffins
- Triple Chokolade Cookies

DESSERTS

- Black-Cherry-Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Franzbrötchen vegan
- Panna Cotta mit Vanille-Blaubeeren

.....
**3,20 EUR
pro Weck**

.....
**2,70 EUR
pro Stück**

.....
**3,50 EUR
pro Portion**



Fingerfood und Canapés – Teil 1

VEGETARISCH

- Mini-Frühlingsrolle mit Glasnudelsalat
- Mango-Mozzarella-Spieß mit Basilikum und Balsamico-Glacé
- Wassermelonensalat mit Schafskäse und Minze
- Kisir (türkischer Bulgur) mit Paprika und Joghurtdip
- Kürbis-Kichererbsensalat mit Joghurt-Minze-Dip
- Linsensalat mit Feigen und Grana Padano
- Antipasti-Variation mit hausgemachtem Pesto
- Mozzarella auf Rucola-Mangosalat
- Orangenmark-Fenchel-Salat mit Honig-Ziegenkäse-Creme und Rosmarin
- Vegetarische Quiche von Roquefort und Birne

VEGAN

- Vegane Auberginen-Röllchen mit Rucola, getrockneten Tomaten und Oliven
- Veganer Couscous-Dattel-Salat mit Mandeln und Ras el Hanout
- Linsensalat mit Feigen und Falafel-Croutons
- Kürbis-Kichererbsensalat mit Joghurt-Minze-Dip
- Mini-Frühlingsrolle mit Glasnudelsalat

.....
3,20 EUR
pro Weck

.....
3,20 EUR
pro Weck



Fingerfood und Canapés – Teil 2

FISCH

- Schwarzbrottaler mit Lachs und Meerrettichfrischkäse
- Matjes „Hausfrauenart“ mit Preiselbeeren
- Chili-Sesam-Garnelen auf Glasnudelsalat
- Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch-Olivenöl und Basilikum
- Linsensalat mit Räucherforelle und Preiselbeer-Meerrettich

.....
**3,20 EUR
pro Weck**

FLEISCH

- Mozzarella-Kirschtomate-Prosciutto-Sticks
- Vitello Tonnato vom Truthahn im Schiffchen
- Chicken-Teriyaki-Sticks
- Kleine Rinderfrikadelle mit Speckkartoffelsalat und Senf
- Thailändischer Rindfleischsalat mit Ingwer, Sojasauce und Koriander
- Hähnchenspieß „Mole Poblano“
- Maispouardenbrust auf Apfel-Rosenkohl-Salat

.....
**3,20 EUR
pro Stück**

CANAPÉS

(mit Vollkornbrot, Baguette oder Pumpernickel)

- Räucherlachs, Gurke, Dill und Sahne-Meerrettich
- Roastbeef, Lollo Rosso und Remoulade
- Pouarden-Medaillon, Wasabi-Mayonnaise und Radieschensprossen
- Geräucherte Truthahnbrust, Feldsalat und Cranberries
- Ziegenkäse, Honig-Rosmarinsauce, Walnüsse
- Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Balsamico-Glacé
- Paprikacreme, Eisberg und Brunnenkresse
- Vegane Canapés mit Oliventarpenade, Hummus oder Auberginencreme

.....
**2,90 EUR
pro Stück**



Fingerfood und Salate

SALATE IM WECK

- Auswahl von toskanischen Feldfrüchten mit gehobelmtem Parmesan
- Provenzianischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Kapern und Kalamata Oliven
- Mediterraner Nudelsalat
- Mariniertes Huhn mit Zitronengras und schwarzem Sesam
- Orecchiette mit gebratenen Scampi, Staudensellerie, Kirschtomaten und Safrandressing
- Eiersalat mit schwarzen Oliven, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel
- Tomatensalat mit Zwiebeln und Lauch
- Gurkensalat in Dill-Vinaigrette
- Klassischer Nudelsalat
- Griechischer Salat mit Feta und Oliven
- Baguette Auswahl

.....
**3,20 EUR
pro Weck**



Unsere Getränke – eine Auswahl

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,50 EUR
Espresso Macchiato	3,05 EUR
Espresso Doppio	3,50 EUR
Espresso Shot	0,95 EUR
Café Crema	3,15 EUR
Americano	3,60 EUR
Cappuccino	3,60 EUR
Milchkaffee	3,90 EUR
Latte Macchiato	4,10 EUR
Becher Tee	3,60 EUR
Kännchen Tee	5,40 EUR
Chai Latte	4,10 EUR
Heiße Schokolade	3,90 EUR
Chocochino	4,10 EUR
mit Hafer- o. laktosefreier Milch	4,80 EUR

SOFTDRINKS

Waterkant laut / leise – 0,33	3,40 EUR
Waterkant laut/leise – 0,75	5,40 EUR
Fritz Kola – 0,33	3,50 EUR
Fritz Kola Zero – 0,33	3,50 EUR
Fritz Spritz, verschiedene Sorten – 0,33	3,50 EUR
Orangensaft – 0,2	3,05 EUR
Johannisbeersaft – 0,2	3,05 EUR
Apfelsaft – 0,2	3,05 EUR

BIERE

Ratsherrn Pils – 0,33	3,80 EUR
Ratsherrn Alster Hell – 0,33	3,80 EUR
Paulaner Hefeweizen – 0,5	5,00 EUR
Ratsherrn alkoholfrei – 0,33	3,80 EUR
Störtebeker alkoholfrei – 0,33	3,80 EUR
Paulaner alkoholfrei – 0,5	5,00 EUR

SPRITZ & SPRUDEL

Prosecco Scavi & Ray Frizzante – 0,1	5,15 EUR
Schloß Tier Sekt halbtrocken – 0,2	5,15 EUR
Weißweinschorle / Rotweinschorle – 0,2	5,15 EUR
Aperol Spritz	8,60 EUR
Gin Tonic	9,00 EUR

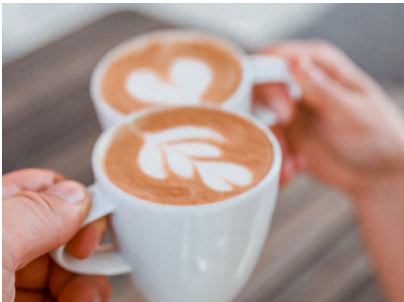
WEINE

Sander Weißburgunder trocken	
2021 Bio Flasche – 0,75	29,40 EUR
Sander Weißburgunder trocken	
2021 – 0,2	5,15 EUR
Sander Rotwein halbtrocken	
2021 Bio Flasche – 0,75	29,40 EUR
Sander Rotwein halbtrocken	
2021 – 0,2	5,15 EUR
Tramari Rosé Feudi di San Marzano	
2020 – 0,2	5,15 EUR

Es fehlt
ein Getränk?
.....
Sprechen Sie
uns an!



Unsere Tagungspauschalen



Alternativ:
.....
nach
Verbrauch*



Bei Wahl einer Pauschale werden unten aufgelistete Produkte **ganztägig** zur Verfügung gestellt. Es fallen hierfür **keine weiteren Kosten** an. Der Preis versteht sich pro Person, die finale Personenzahl muss spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn festgelegt werden.

PAUSCHALE I

Kaffee, Tee, Wasser (mit und ohne Sprudel), diverse Säfte

10,40 EUR p. P. Person

PAUSCHALE II

Kaffee, Tee, Wasser (laut und leise), diverse Säfte, Kekse, Snack (süß /salzig nach Absprache)

15,95 EUR p. P. Person

PAUSCHALE III

Kaffee, Tee, Wasser (mit und ohne Sprudel), diverse Säfte, Kekse, Snack (süß /salzig nach Absprache), ein warmes Hauptgericht (Auswahl nach Absprache)

22,50 EUR p. P. Person

* Auf Wunsch erfolgt die Abrechnung der Getränke nach tatsächlichem Verbrauch vor Ort. Jede geöffnete Flasche zählt; ein vorheriger Fixpreis kann nicht garantiert werden.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Preisangaben exklusive der Saal- und Raummiete erfolgen. Die genaue Höhe der Pauschale wird im Rahmen der Veranstaltungsplanung individuell festgelegt.

Alle Preise sind Nettopreise.



Getränkepauschalen

ALL INKLUSIVE

- Alle Alkoholischen Getränke
- Softgetränke
- Kaffee
- Tee
- Wasser

69,00 EUR p. P. Person

*Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 4,00 EUR p. P.*

COCKTAILS

- Cocktails
- Aperol Spritz, Gin Tonic, Vodka Lemon, Cuba Libre Caipirinha, Mojito, Ipanema, Jack and Coke

45,00 EUR p. P. Person

*Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 5,00 EUR p. P.*

WEIN UND MEHR

- Prosecco, Hauswein rot, Hauswein weiß
- Verschiedene Sorten Flaschenbier, Softgetränke, 3 verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser, Kaffee- und Teespezialitäten

39,50 EUR p. P. Person

*Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 5,00 EUR p. P.*

ZUM ESSEN

- Hauswein rot, Hauswein weiß
- Verschiedene Sorten Flaschenbier, Softgetränke, Mineralwasser,
- Filterkaffee- und Teespezialitäten

36,00 EUR p. P. Person

*Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 4,00 EUR p. P.*

NETTE GESPRÄCHE

- Prosecco, Hauswein rot, Hauswein weiß
- Verschiedene Sorten Flaschenbier, Softgetränke, Mineralwasser

30,00 EUR p. P. Person

*Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 3,50 EUR p. P.*

HAPPY AFTERNOON

- Prosecco
- Verschiedene Sorten Softgetränke, Mineralwasser
- Kaffee- und Teespezialitäten

21,50 EUR p. P. Person

Getränkepauschale für 4 Stunden

OHNE ALKOHOL

- Flaschenbier ohne Alkohol, Softgetränke, 3 verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser
- Kaffee- und Teespezialitäten

18,50 EUR p. P. Person

*Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 3,50 EUR p. P.*

BASIC PLUS

- Softdrinks, Mineralwasser

15,00 EUR p. P. Person

*Getränkepauschale für 4 Stunden;
jede weitere Stunde 3,00 EUR p. P.*

SNACKS

- Kekse
- Schoko- und Knabberkram
- Gummibärchen o. Ä.
- Frisches Obst

9,50 EUR p. P. Person

ab 4 Personen