

Reservierungsbestätigung

Datum: _____

Gästeanzahl: _____

Uhrzeit: _____

- Speisen:
- | | | | |
|-----------------------------------|-------------------|---|-------------------|
| <input type="checkbox"/> Buffet 1 | 34,00€ pro Person | <input type="checkbox"/> Grillbuffet | 34,00€ pro Person |
| <input type="checkbox"/> Buffet 2 | 39,00€ pro Person | <input type="checkbox"/> Grillbuffet deluxe | 44,50€ pro Person |
| <input type="checkbox"/> Buffet 3 | 44,50€ pro Person | + 150€ Equipment Grillen | |

Unsere Buffets sind ab einer Mindestanzahl von 25 Gästen buchbar.

- Getränke:
- Getränke nach Verbrauch
 - Getränkepauschale 1 7,00€ pro Person von/bis _____
 - Getränkepauschale 2 8,50€ pro Person von/bis _____
danach Berechnung nach Verbrauch

Hinweise für die Küche (Vegetarier/Allergiker, etc.)

Sonstiges:

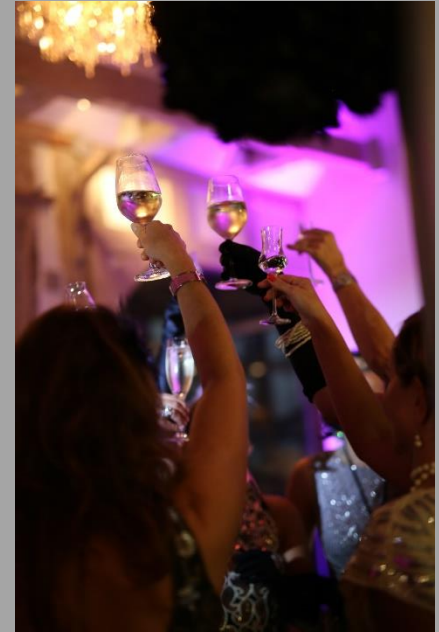
Alle genannten Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%. Änderungen an der Personenanzahl können bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag noch berücksichtigt werden. Danach gilt die gemeldete Personenanzahl als garantierte Gästezahl. Für die exklusive Nutzung der Räumlichkeiten wird ein Mindestumsatz von 4.000€ vereinbart. Ab 2 Uhr wird eine zusätzliche Servicepauschale von 150€ brutto pro angefangener Stunde berechnet.

Name _____

Telefon _____

Option bis: _____

Bestätigt: _____



Bitte senden Sie Ihre
Bestätigung an
schlossremise@wolfsburg.de

Buffetvorschlag 1

Suppe

- *serviert in der Terrine* -

Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs

Hauptgang

- *als Buffet* -

saftiger Krustenbraten (von unserem Koch live vor Ihren Gäste aufgeschnitten)
mit dunkler Bratensoße

Lachs & Zander in Safransoße

Penne Rosso mit Cocktailtomaten und Zucchini

dazu Beilagen Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Soufflé von dunkler Schokolade

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 34,00€ brutto



Gruppenbuchungen



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

Buffetvorschlag 2

Suppe *- serviert in der Terrine -*
Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs

Hauptgang *- als Buffet -*
Argentinisches Roastbeef (von unserem Koch live vor Ihren Gäste aufgeschnitten)
mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße
Lachs & Zander in Safransoße
Puten-Roulade gefüllt mit getrockneten Tomaten oder Spinat
Steinpilz-Ravioli in Trüffelschaumsoße
dazu Beilagen Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert *- in kleinen Gläschen als Buffet -*
Crème Brûlée unter der knusprigen Zuckerkruste
Soufflé von dunkler Schokolade
Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 39,00€



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

Buffetvorschlag 3

| | |
|------------|---|
| Suppe | - serviert in der Terrine - Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs |
| Vorspeisen | - serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch - Antipasti Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Aubergine, Zucchini, Paprika) Caprese Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto Vitello Tonnato Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße Carpaccio hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl Parmaschinken italienische Salami |
| Hauptgang | - als Buffet - Argentinisches Roastbeef (von unserem Koch live vor Ihren Gäste aufgeschnitten) mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße Lachs & Zander in Safransoße Puten-Roulade gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan Crêpes gefüllt mit Spinat und Ricotta Steinpilz-Ravioli in Trüffelschaumsoße Beilagen Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle |
| Dessert | - in kleinen Gläschen als Buffet - Panna Cotta mit Fruchtspiegel Crème Brûlée Soufflé von dunkler Schokolade Obstsalat mit Früchten der Saison Preis pro Person: 44,50€ |



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

„Grillbuffet“

Suppe

- *serviert in der Terrine* -

Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs

Vorspeisen

- *am Buffet* -

Nudelsalat
Tomate-Mozzarella
Rucolasalat
Kartoffelsalat
Gartensalat

Hauptgerichte

- *vom Grill* -

Schweinerückensteak
Rinderhüftsteak
mariniertes Putensteak
Bratwurst
Maiskolben
Schafskäse in Kräutern
Beilagen: Ofenkartoffeln und Grillgemüse
Grillsoßen & Kräuterbutter

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Soufflé von dunkler Schokolade

Preis pro Person: 34,00€
Equipment Grillen: 150,00€ pauschal



 **Schlossremise**
Restaurant & Events

Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

„Grillbuffet deluxe“

Suppe

- *serviert in der Terrine* -

Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs

Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

Antipasti

Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Aubergine, Zucchini, Paprika)

Caprese

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio

hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken

italienische Salami

Hauptgerichte

- *vom Grill* -

Steaks von Schwein, Rind und Pute

Garnelenpfanne

Bratwurst & Käsekrainer

Maiskolben

Schafskäse in Kräutern

Tomate-Mozzarella

Salatauswahl: Nudelsalat / Rucolasalat / Kartoffelsalat / Gartensalat

Beilagen: Ofenkartoffeln und Grillgemüse

Grillsoßen & Kräuterbutter

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Waldfruchtspiegel

Crème Brûlée

Soufflé von dunkler Schokolade

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 44,50€

Equipment Grillen: 150,00€ pauschal



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

Getränkeangebot als Pauschale 1

| | |
|------------------|---|
| Aperitif: | Prosecco/Prosecco rosé |
| Wasser: | mit & ohne Kohlensäure |
| Säfte: | Kirsch, Orange, Apfel, Traube, Maracuja |
| Softgetränke: | Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite |
| Schweppes: | Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon |
| Bier: | Hasseröder Pils, Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei), Alster, Beck's alkoholfrei |
| Weißwein: | Grauburgunder, Chardonnay |
| Rotwein: | Merlot, Primitivo |
| Heißgetränke: | Filterkaffee, Espresso, Tee |
| Preis pro Person | 7€/Std |



Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

Getränkeangebot als Pauschale 2

| | |
|---------------------|---|
| Aperitif: | Prosecco / Prosecco rosé, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry |
| Wasser: | mit & ohne Kohlensäure |
| Säfte: | Kirsch, Orange, Apfel, Traube, Maracuja |
| Softgetränke: | Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite |
| Schweppes: | Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon |
| Bier: | Hasseröder Pils, Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei), Alster, Beck's alkoholfrei |
| Weißwein: | Grauburgunder, Chardonnay |
| Rotwein: | Merlot, Primitivo |
| Heißgetränke: | Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato Auswahl an Tee |
| Digestif/Longdrink: | Averna, Obstler, Wodka, Gin, Whiskey, Rum |
| Preis pro Person | 8,50€/Std |



Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77