

Reservierungsbestätigung Gruppen „Menü“

Datum: _____

Gästeanzahl: _____

Uhrzeit: _____

- Speisen:
- Menü 1 42,00€ pro Person
 - Menü 2 45,00€ pro Person
 - Menü 3 49,00€ pro Person
 - Menü 4 52,00€ pro Person

- Getränke: Getränkepauschale von _____ bis _____ (min. 4 Stunden)
- Basic 7,50€ pro Person & Stunde
 - Deluxe 9,00€ pro Person & Stunde
- danach Berechnung nach Verbrauch

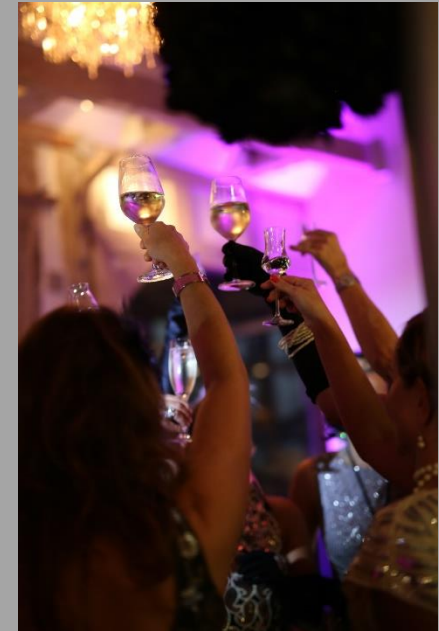
Hinweise für die Küche (Vegetarier/Allergiker, etc.)

Sonstiges
Alle genannten Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 bzw. 19%. Das Servicepersonal, die Raummiete und Reinigung ist inkludiert. 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 gilt folgender Mindestumsatz: halbtags - 3.000€ // ganztags - 5.500€

Kontaktdaten
Name _____
Telefon _____



Gruppenangebote



Bitte senden Sie Ihre
Bestätigung an
schlossremise@wolfsburg.de

Menü 1

Vorspeisen

- *serviert in der Terrine* -

Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs oder laut Absprache

Hauptgang

- *als Plattenservice auf den Tischen bereitgestellt* -

Medaillons von **Rind & Truthahn** mit Kräuterbutter und Pfeffersoße

Filet von **Lachs & Zander** mit Safransoße

Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahnesoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *serviert als Tellergericht* -

„Schoko-Traum“

warmes **Schokoküchlein** mit Vanilleeis

Preis pro Person: 42,00 €



Menü 2

Vorspeisen

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

Antipasti - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:
Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

Caprese - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

Vitello Tonnato - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano

Hauptgang

- *als Plattenservice auf den Tischen bereitgestellt* -

Medaillons von **Rind & Truthahn** mit Kräuterbutter und Pfeffersoße

Filet von **Lachs & Zander** mit Safransoße

Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahnesoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *in kleinen Gläsern als Buffet* -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Crème Brûlée

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 45,00 €

Gruppenangebote



Menü 3

Vorspeisen

- *serviert in der Terrine* -

Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs oder laut Absprache

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

Antipasti - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:
Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

Caprese - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

Vitello Tonnato - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano

Hauptgang

- *als Plattenservice auf den Tischen bereitgestellt* -

Medaillons von **Rind & Truthahn** mit Kräuterbutter und Pfeffersoße

Filet von **Lachs & Zander** mit Safransoße

Steinpilz-Ravioli in Trüffelsahnesoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Crème Brûlée

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 49,00 €

Gruppenangebote



Menü 4

Vorspeisen

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

Antipasti - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:
Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

Caprese - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

Vitello Tonnato - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano

Hauptgang

- *nach Wahl der Gäste* -

rosa gebratenes Filet vom Weiderind (200g)

oder

Duett von Thunfisch im Sesammantel & Zander auf der Haut gebraten

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Crème Brûlée

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 52,00 €

Gruppenangebote



Getränkeangebot „Basic“

Aperitif	Prosecco / Prosecco rosé
Wasser	mit & ohne Kohlensäure
Säfte	Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere
Softgetränke	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier	Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck´s alkoholfrei Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)
Wein	Grauburgunder Pfalz – Deutschland • Weingut Kesselring • trocken Cuvée Rosé Rheinhessen – Deutschland • Weingut Russbach • trocken Primitivo Apulien – Italien • Cantine San Marzano • trocken
Heißgetränke	Filterkaffee, Espresso Auswahl an Tee

Gruppenangebote



Getränkeangebot „Deluxe“

Aperitif	Prosecco / Prosecco rosé, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry
Wasser	mit & ohne Kohlensäure
Säfte	Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere
Softgetränke	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier	Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck´s alkoholfrei Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)
Wein	Grauburgunder Pfalz – Deutschland · Weingut Kesselring · trocken Cuvée Rosé Rheinhessen – Deutschland · Weingut Russbach · trocken Primitivo Apulien – Italien · Cantine San Marzano · trocken
Heißgetränke	Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato Auswahl an Tee
Spirituosen	Kräuter: Averna, Jägermeister, Ramazzotti Obstbrände: Birne, Pflaume, Haselnuss Brände: Grappa, Aquavit Liköre: Sambuca, Baileys Absolut - Vodka Bombay Sapphire - Gin Jack Daniel´s – Whiskey Havana Club 3 Jahre - Rum

Gruppenangebote

