

Menü „Standesamt 1“

Vorspeisen

- *serviert in der Terrine* -

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen

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

Spinat-**Risotto**

Rosmarinkartoffeln

Grillgemüse

Dessert

- *serviert als Tellergericht* -

„Schoko-Traum“

warmes **Schokoküchlein** mit Vanilleeis

Preis pro Person: 49,00 €

Standesamtliche Trauung



Menü „Standesamt 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

Spinat-**Risotto**

Rosmarinkartoffeln

Grillgemüse

Dessert

- *serviert als Tellergericht* -

„Schoko-Traum“

warmes **Schokoküchlein** mit Vanilleeis

Preis pro Person: 55,00 €

Standesamtliche Trauung



Getränkeangebot „Basic“

Preis pro Person & Stunde: 9,00€

Aperitif

Prosecco

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

Hochzeitsarrangements



Getränkeangebot „Deluxe“

Aperitif
Wasser
Säfte
Softgetränke
Schweppes
Bier

Preis pro Person & Stunde: 10,50€

Prosecco, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Sarti Spritz
mit & ohne Kohlensäure
Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
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: Williams Birne
Brände: Grappa, Aquavit
Liköre: Sambuca, Baileys
Vodka - Absolut
Gin - Bombay Sapphire
Whiskey - Jack Daniel's
Rum - Havana Club 3 Jahre
Berliner Luft
Ouzo

Hochzeitsarrangements



Sonstiges

Alle genannten Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 bzw. 19%. Das Servicepersonal, die Raummiete und Reinigung ist inkludiert.

Gästeanzahl: Änderungen an der Personenanzahl können bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag noch berücksichtigt werden. Danach gilt die gemeldete Personenanzahl als garantierte Gästezahl.

Getränke: Die Berechnung der Getränke kann nach Verbrauch oder als Pauschale erfolgen. Die Getränkepauschalen sind ab einer Mindestdauer von 4 Stunden buchbar.

Kinder: Die Preisstaffelung richtet sich nach dem Alter und wird wie folgt unterteilt:
0-2 Jahre kostenfrei 3-7 Jahre $\frac{1}{4}$ des Preises 8-15 Jahre $\frac{1}{3}$ des Preises

Abbau: Dekorationselemente, Musikanlage, Geschenke sowie die Tischdekoration sind direkt nach Veranstaltungsende abzuholen bzw. abzubauen. Muss der Abbau durch unser Team erfolgen, berechnen wir Ihnen zusätzlich 100€ als Personalkosten.

Speisereste: Sollten Sie Reste vom Büffet im Anschluss mitnehmen wollen, so bringen Sie bitte hierfür entsprechende Behältnisse mit (Verpackungsmüllvermeidung). Wird eine gewünschte Mitnahme nicht vor Veranstaltungsbeginn ihrerseits angezeigt, so werden wir alle Speisen entsorgen.

Konfetti: Auf die Verwendung von Konfetti ist in jeglicher Form zu verzichten (sowohl im Außen- als auch im Innenbereich) und wird ansonsten mit 200€ Reinigungskosten berechnet.

Torte und Kuchenbuffet: Sind nach Ihren Wünschen extern zu bestellen. Für Geschirr, Besteck & Personal wird ein Gedeckgeld von 2,50€ pro Gast berechnet.

Haftungsausschuss: Für eingebrachte Gegenstände wie Dekoration, Torten, Tortenplatte, Bleche etc. übernehmen wir keine Haftung.

Der Rechnungsbetrag ist fällig nach Rechnungserhalt und ohne Abzug zahlbar.

Datenschutz: die Verwendung Ihrer Daten erfolgt ausschließlich für die interne Zuordnung und werden nicht anderweitig genutzt.

Gruppenangebote

