

Reservierungsbestätigung

Datum: _____

Gästeanzahl: _____

Uhrzeit: _____

Speisen: Buffet 1 34,00€ pro Person

Buffet 2 39,00€ pro Person

Buffet 3 44,50€ pro Person

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: _____



Gruppenbuchungen



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€



Gruppenbuchungen



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€

Gruppenbuchungen



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



Gruppenbuchungen



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



Gruppenbuchungen



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77