

Buffet „Zur Eiche“

ab 60 Personen

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
oder eine Suppe der Saison

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs
Räucherfischplatte: Heilbuttfilet, Forellenfilet, Stremellachs,
Sahnemeerrettich, Remoulade, Honig-Senf-Dill-Sauce
Black Tiger Garnelen mit Cocktailsauce
geräucherte Hähnchenbrust
Roastbeef rosa gebraten
Melonenspalten mit Serranoschinken
Tomate-Mozzarella
Antipasti
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten und Dressings
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Rinderfilet
Schweinemedallions im Speckmantel
Meerzungenfilet, gebraten
Mediterrane Gemüsepfanne, Gemüsemedallions
Pfeffersauce, Rahmchampignonsauce, Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln, Röstitaler
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
mit Weintrauben und Feigensenf

Dessert

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Cremedessert im Glas

ab 60 vollzahlenden Gästen 46,80 € pro Person

Buffet „Klassik“

ab 40 Personen

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
in Terrinen

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs
Makrelenfilet, Forellenfilet
Sahnemeerrettich, Remouladensauce
Roastbeef rosa gebraten
Melonenspalten mit Serranoschinken
Tomate-Mozzarella mit Balsamico
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten und Dressings
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Rinderbraten
Schweinemedallions
Putenbraten mit Champignons
Mediterrane Gemüsepfanne, Gemüsemedallions
Pfeffersauce, Kräuter-Balsamicosauce
Kartoffelgratin, Röstitaler
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
garniert mit Weintrauben

Dessert

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Cremedessert im Glas

ab 40 vollzahlenden Gästen 36,80 € pro Person

Warmes Buffet

ab 30 Personen

kalte Speisen

Tomate-Mozzarella
Salatauswahl
mit frischen, bunten Salaten und 2 Dressings

warme Speisen

bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte aus:

Kräuterbraten vom Schweinenacken
kleine Rinderrouladen
Hähnchenschnitzel
Rinderbraten
Putenbraten
Kasselerrücken
Hähnchengeschnetzeltes
Gyrospfanne mit Krautsalat

Pfeffersauce, Kräuter-Balsamicosauce
buntes Saisongemüse, Apfelrotkohl

bitte wählen Sie 2 Beilagen aus:

Kartoffelgratin
Röstitaler
Salzkartoffeln
Kroketten
Reis

Dessert

Cremedessert
Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 30 vollzahlenden Gästen 27,50 € pro Person

Optional

Hedendorfer Hochzeitssuppe in Tassen
in Terrinen

pro Person **5,00 €**
pro Person **7,20 €**

Informationen

Getränkepauschale für 9 Stunden mit folgenden Getränken:

Empfangsgetränke: Secco, Orangensaft

Alkoholfreie Getränke, König Pilsener, Strothmann Korn, Bacardi Rum, Havana Club,

Wodka Gorbatschow, Ballantines Whisky, Helbing Kümmel, Jägermeister, Ouzo, Sambuca,

Baileys, Oldesloer Kirsch

Filterkaffee und Tee sowie Weine aus unserem Angebot pro Person 35,- €

Nachzuschlag ab 3:00 Uhr pro Stunde 190,-€

Kinderermäßigung beim Hauptgang Kinder bis 3 Jahre kostenfrei
Kinder von 4 – 12 Jahre 50 %

Musiker-/Fotograf/sonstige Akteure pro Person 50 % vom Arrangement-Preis

Kuchenservice
bei mitgebrachten Kuchen und Torten pro Person 3,- €

Menükarten mit Ihrem persönlichen Anlasstext pro Karte 2,50 €

Alle Preise verstehen sich pro Person und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zahlungsvereinbarungen:

Abgerechnet wird die Personenzahl die Sie uns bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt haben.

Bei Bankettveranstaltungen ist der Rechnungsbetrag sofort zahlbar - entweder in bar oder mit EC-Karte. Eine Zahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Haben Sie Fragen, Änderungswünsche oder vermissen Sie etwas? Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie ein persönliches Beratungsgespräch in unserem Restaurant. Wir freuen uns.

Telefon : 04163 / 80 76 0