

Buffet „Zur Eiche“

ab 60 Personen

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
oder eine Suppe der Saison

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs, Forellenfilet
Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dill-Sauce
Black Tiger Garnelen mit Mango-Dip
Vitello tonnato von der Pute mit Thunfischsauce
Roastbeef rosa gebraten
Remouladensauce
Melonenspalten mit Serranoschinken
Tomate-Mozzarella
Kichererbsen-Linsen Taboulé
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten, Dressing
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Rinderfilet
Schweinemedallions im Speckmantel
Hähnchenschnitzel
Lachsfilet in Dijon-Senfsauce
veganes Gemüse-Chilli mit Soja Hack
Gebackene Gemüsebällchen
Pfeffersauce, Champignonsauce, Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Gemüsevariation

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
mit Weintrauben und Feigensenf

Dessert

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Rote Beerengrütze

ab 60 vollzahlenden Gästen 78,80 € pro Person

Buffet „Klassik“

ab 40 Personen

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
in Terrinen

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs
Forellenfilet
Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dill-Sauce
Roastbeef rosa gebraten
Remouladensauce
Melonenspalten mit Serranoschinken
Tomate-Mozzarella
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten, Dressing
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Rinderbraten
Schweinemedallions
Hähnchenschnitzel
Veganes Gemüse-Chilli mit Soja Hack
Gemüsebällchen
Pfeffersauce, Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Röstitaler
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
garniert mit Weintrauben

Dessert

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce

ab 40 vollzahlenden Gästen 59,80 € 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
Hähnchenschnitzel
Rinderbraten
Putenbraten
Kasselerbraten
Hähnchengeschnetzeltes
Gyrospfanne mit Krautsalat

Pfeffersauce, Sauce Hollandaise
buntes Saisongemüse

bitte wählen Sie 2 Beilagen aus:

Kartoffelgratin
Röstitaler
Salzkartoffeln
Kroketten
Reis

Dessert

Cremedessert
Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 30 vollzahlenden Gästen 38,80 € pro Person

Optional

Hedendorfer Hochzeitssuppe in Tassen
in Terrinen

pro Person **7,80 €**
pro Person **9,80 €**

Informationen

Optional: Getränkepauschale für 8 Stunden mit folgenden Getränken:

Empfangsgetränke, Sekt, Weine,

Softgetränke, Säfte, König Pilsener vom Fass, Erdinger Weißbier, Bitburger 0,0%

Aperol Spritz, Bacardi Rum, Havana Club, Wodka Gorbatschow, Strothmann Korn,

Ballantines Whisky, Gordons Gin, Jubiläums Akvavit, Helbing Kümmel, Berliner Luft

Jägermeister, Sambuca, Ouzo, Baileys, Oldesloer Kirsch, Maracuja, Waldmeister

Tee sowie Filterkaffee vom Buffet pro Person 56,- €

Nachzuschlag ab 2:00 Uhr pro Stunde 250,-€

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

Kuchenservice
bei mitgebrachten Kuchen und Torten pro Person 6,50 €

Menükarten mit Ihrem persönlichen Anlasstext pro Karte 4,00 €

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

Zahlungsvereinbarungen:

Die genaue Personenzahl kann bis 5 Tage vor der Veranstaltung geändert werden.

Diese gilt dann als verbindlich und ist Grundlage für die Mindest-Rechnungsstellung.

Bei Bankettveranstaltungen ist der Rechnungsbetrag zahlbar - entweder in bar, ec-Karte oder per Überweisung.
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