

# Hochzeit - BASIC -

## **Aperitif**

Ein Glas Sekt oder Orangensaft

## **Büffet**

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Nudeln  
„serviert“

\* \* \*

Frische Salate der Saison  
Blattsalate, Krautsalat, Rote Bete, Karotten, Rettich, Paprikasalat  
Verschiedene Soßen  
Brot und Baguetteauswahl  
Geeiste Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

\* \* \*

Zartes Maishähnchenbrustfilet an Champignonrahmsoße  
Schweinerücken unter Kräuterkruste  
Gemüseauswahl  
Salzkartoffeln  
Kroketten  
Kartoffelgratin

\* \* \*

Tiramisu mit Minzeblättern  
&  
Himbeercreme

## **Getränke für 8 Stunden**

Rot- und Weißwein nach Wahl des Hauses

Mineralwasser

*(Große Flaschen Mineralwasser werden auf den Tischen eingedeckt)*

Warsteiner Pilsener vom Fass

Hefeweizen hell und alkoholfrei

verschiedene Säfte und Schorlen von Beckers Bester

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola zero

4 Degistifsorten zur Wahl

Filterkaffee & Tee

Es wird mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten gedeckt  
sowie Stuhlhussen für die Eventscheune (Bankettraum mit Aufpreis 2,50€ p. Gast)

***ALL IN 99,00€ pro Person***

***Zzgl. Raummieten***