

Mediterrane Pauschale

Sie haben einen Anlass zum Feiern und wünschen sich

das „Rundum-Sorglos-Paket“,

in gemütlichem Ambiente mit aufmerksamem Service und kulinarischen Köstlichkeiten?

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Feier, damit Sie die Zeit mit Ihren Gästen genießen

können. In unseren Pauschalpreisen sind enthalten:

Erstellung der Menükarte – gerne mit Wunschtext, Raummiete, Servicepersonal, festlich gedeckte Tische, Kalt-Warmes Buffet, Dessert und Getränke.

Speisen

Vorweg setzen wir auf den Tische ein:

*Tomatenquark, Meersalzflocken, Olivenöl
kleine Brotkörbchen mit Baguette und Ciabatta*

Suppe

In der Terrine am Tisch serviert:

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Schnittlauchsahne

Buffet

Vorspeisen:

*Coppa (luftgetrockneter Schinken) mit Physalis
Serrano Schinken mit persischen Feigen garniert
Vitello tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce) und Kapernäpfel
gegrillte Hähnchenbrust auf Ratatouillesalat
Variation vom Carpaccio
- Rinder- und Lachsfilet mit einer Trüffelvinaigrette und Parmesanspäne
Antipasti (gegrilltes Gemüse in Olivenöl)
sonnengereifte Tomatenscheiben mit cremigen Fetakäse und Walnussöl
pikanter Geflügelsalat mit Staudensellerie und rosa Beeren
Rucolasalat und halbgetrockneten Tomaten
Meeresfrüchtesalat
italienische Käsevielfalt mit eingelegten Oliven
Ciabatta, Olivenciabatta, Baguette, Landhausbrot
hausgemachtes Pesto, Tomaten-Chili-Butter*

Hauptgerichte:

*Geschmorte Rosmarinhähnchenbrust an Barolosauce
mediterranes Pfannengemüse, Tagliatelle*

*Gebratenes Wildlachsfilet auf Romantomaten-Zucchini-gemüse
an Grauburgundersauce, Drillinge mit Meersalz und Rosmarin gewürzt*

*Vegetarische Tagliatelle mit Zwergtomaten,
Steinchampignons, Knoblauch in Pestorahm*

Dessert:

Panna Cotta mit Beerenkompott

Sauerkirschen-Tiramisu

große Obstplatte mit geschnittenem, frischem Obst

Eisstation mit warmer Schokosauce

und warmen Schattenmorellen

Aperitif zum Empfang

Prosecco

Martini Bianco auf Eis und Zitrone

Getränke

Weine / Prosecco

Aus unserem Weinkeller hochwertige

Weiß-, Rosé- und Rotweine

Prosecco

Biere

Wolters Pilsener vom Fass

Wolters Pilsener alkoholfrei

Krombacher Weizen- 4 Sorten

Heißgetränke

Dallmayr Kaffee, Espresso, Cappuccino

Dallmayr Teeauswahl

Alkoholfreie Getränke

Wasser, spritzig und still

Coca Cola, light, Zero

Orangen-, Zitronenlimonade

Orangen-, Apfel-, Trauben-, Johannisbeer-, Kirsch-, Maracujasaft

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Digestif - unbegrenzt

Grappa, Ramazzotti, Obstler

Eigene Spirituosen können Sie gern auch selbst mitbringen – ganz ohne Korkgeld

*(*Preis kann sich durch unvorhersehbare wirtschaftliche Preis- und Kostensteigerungen verändern)*

Die Getränkepauschale beginnt mit der besprochenen Zeit zum Empfang der Gäste und endet nach einer Veranstaltungsdauer von 7 Stunden.

Alle Getränke die vor dem Empfang bestellt werden, berechnen wir nach Verbrauch. Jede angefangene Stunde nach der Pauschalzeit berechnen wir mit einer Servicepauschale anwesenden Gast.

Organisatorisches

Die Tische werden mit Stofftischdecken, Stoffservietten, hochwertigem Besteck und Gläsern eingedeckt.

Blumendekorationen können wir gerne für Sie bestellen - Preise nach Absprache.

Dienstleister, wie DJ's / Musiker / Fotografen / Videografen werden für Speisen und Getränken pauschal berechnet.

weiße Stuhlhussen auf Anfrage

Shuttleservice – Bus auf Anfrage möglich

Am Nachmittag oder zur späteren Stunde:

Kuchen kann selbst mitgebracht werden oder wir bestellen über unsere Partner Ihren Wunschkuchen

- 5 Sterne Bäckerei Grete oder

- „Süßes Leben“ Braunschweig

oder bieten Sie Ihren Gästen auch herzhaft Snacks an:

- rustikal belegte Brote / Canapés

- Currywurstpfanne mit Baguette

Übernachtungen

Unser Hotel verfügt über:

1 Einzelzimmer, 3 Twinzimmer, 7 Doppelzimmer, 1 Familienzimmer

Zusätzliche Gäste zum Frühstück nach Ihrer Feier können dazu kommen.

Sie als Brautpaar übernachten kostenfrei im Hochzeitszimmer.



Wir freuen uns auf Ihren besonderen Tag!

Ihr Team der Wendezeller Stuben