



Wendereller-Stuben

Gala-Pauschale

*Es gibt immer einen Grund zum Feiern.
Gerne betreuen wir Sie von Beginn an,
unterstützen Sie bei der Planung
und begleiten Sie durch Ihre Feier,
damit Sie die Zeit mit Ihren Gästen genießen können.*

*In unseren Pauschalpreisen sind enthalten:
Erstellung der Menükarte – gerne mit Wunschttext
Raummiete, Servicepersonal, festlich gedeckte Tische,
Kalt-Warmes Buffet, Dessert und Getränke*

Vorweg am Tisch eingesetzt:

Kräuterquark, Curry-Dip, Olivenöl

Suppe am Tisch serviert:

*Steinpilzcremesuppe
mit Mandelsahne*

Vorspeisen:

*luftgetrockneter Schinken mit persischen Feigen
Grissini Röllchen
Fenchelsalat mit Physalis
Medaillons an Mandel-Lauchsalat
Tafelspitz im Bergkräutersud
Rauchlachs- und Räucherfischvariationen mit Limonentopping
Cocktail von Eismeershrimps in feiner Dillsauce
Feldsalat mit Baconstreifen, Pinienkerne und Granatapfeldressing
Variation von saisonalen Salaten, Dressingauswahl
gebratene Champignons mit frischen Kräutern in Walnussöl
erlesene Käseauswahl, hart und weich, mild und pikant
Heideziegenkäse mit Wild-Blütenhonig und Feigensenf
Brot und Tafelbrötchen
Butter, Tomatenbutter, Pesto*

Hauptgerichte:

*Roastbeef – Sous vide gegart
mit Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsauce
Bohnen im Rippenspeckmantel, Honigmöhrchen
Geschmorte Steinchampignons, Rösti Taler
Saiblingfilet auf Champagner-Traubenkraut
gebratene Drillinge mit Meersalz gewürzt
Vegetarisch gefüllte Ravioli mit halbdgetrockneten Tomaten,
Lauchzwiebeln in Tomatensugo*

Dessert:

*Braunschweiger Kaffeehaus Mousse
Kleine Windbeutel mit Ananascreme
Mousse von Prosecco und Pfirsich-Minz-Confit
Früchteauswahl
Kaiserschmarrn – gezupfter Eierkuchen
mit Eisauswahl
warmen Kirschen und warmer Schokoladensauce*

Mitternachtssnack:

Flammkuchen, verschieden belegt mit:

Fleisch, Fisch, Vegetarisch *Kaffee-Buffer*

Aperitif zum Empfang

Gala-Cocktail
Alkoholfreier Cocktail
Orangensaft
Wasser

Getränke

Weine / Prosecco

Aus unserem Weinkeller bieten wir an:

hochwertige
Weiß-, Rosé- und Rotweine
Prosecco

Biere

Wolters Pilsener vom Fass
Wolters Pilsener alkoholfrei
Krombacher Weizen – 4 Sorten
Krombacher Dunkel vom Fass

Alkoholfreie Getränke

Wasser, spritzig und still
Coca Cola, Zero
Orangen-, Zitronenlimonade
Orangen-, Apfel-, Trauben-, Johannisbeer-, Kirsch-, Maracujasaft
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Heißgetränke

Dallmayr Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Dallmayr Teeauswahl

Digestif - unbegrenzt

Jubiläums Aquavit, Jägermeister, Williams Birne

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
pro anwesenden Gast.*

Organisatorisches

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

*Silberbesteck (von der MS Deutschland –ohne Logo)
und silberne Platzteller pro Person mit Aufpreis*

*Trauung im Grünen und Fotoshooting im Garten - Freie Trauung- Preis auf Anfrage
Blumendekorationen können wir gerne für Sie bestellen - Preise nach Absprache.*

Weißer Stuhlhussen inklusive

Große Kerzenleuchter mit Kerzenfarbe nach Wunsch inklusive

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

Shuttleservice – Bus auf Anfrage möglich

Unser Hotel verfügt über:

1 Einzelzimmer, 3 Twinzimmer, 7 Doppelzimmer,

1 Familienzimmer (4 Betten)

Zusätzliche Gäste zum Frühstück nach Ihrer Feier können hinzu kommen.



Wir freuen uns auf Ihren besonderen Tag!

Ihr Team der Wendezeller Stuben