

Buffet Arrangement Traditionell

Oberwaldhaus
Café Restaurant
Eventlocation

Aperitif:

Entweder Hugo, Aperol, Lilee, Prosecco sowie Hugo, Aperol und Prosecco ohne Alkohol dazu 3erlei Flammkuchen (Elsässer, Griechisch, Vegan) im Wintergarten.

Oder

bei einer Feuerschale: Glühwein und alk. freier Punsch mit Maronen

Vorspeisen Etagere mit rote Bete Carpaccio, Caprese, Vitello, griechischem Salat und Antipastigemüse dazu frisches Baguette

1. Gang

Vorspeisen Etagere: Carpaccio, Caprese, AntiPasti Gemüse, Räucherlachstatar, griechischer Salat

2. Gang

Suppe: Maronencremesuppe

3. Gang Hauptgang:

Edel Wildgulasch aus regionalem Forst mit Servietten Knödeln und Blaukraut

Lachsfiletsteak in Mandel Pfefferkruste an Tagliatelle mit Prosecco Limettenschaum

Vegane gefüllte Pasta vom italienischen Feinkosthändler mit Rucola (Parmesan separat da dann nur noch vegetarisch)

4. Gang Dessert:

gebackene Apfelküchlein vom Altbayerischen mit Vanilleeis und Punschkpflaume

Getränke:

Alle Getränke Softs, Kaffeespezialitäten, Wasser, Säfte alle Bieren und 3 Weine nach Vorauswahl

Preis pro Person 118,- Euro

Sollten Longdrinks gewünscht sein, bieten wir Ihnen wie folgt an: Gin Tonic, Wodka Lemon, Whiskey Cola sowie Obstler und Slivovic alles von ausgewählten Herstellern (kein low Budget Alk) zu 11,- Euro pro Person.

Alternativ steht einer Berechnung nach Verbrauch nichts im Weg.

Buffet Arrangement vegetarisch

Oberwaldhaus
Café Restaurant
Eventlocation

Getränke zum Empfang:

Hugo und Spritz auch alkoholfrei, Prosecco, Prosecco alkoholfrei,
Aperitif Bitterino Surprise

Getränke am Abend:

alle Softs, alle Säfte, alle Biere, Wasser, alle Kaffeespezialitäten, sowie Aperitif und
eventuell nach Absprache Longdrinks

Weine:

Grauburgunder trocken
Riesling trocken
Primitivo, Salento trocken
Cabernet Sauvignon trocken
Sommer Rose Feinherb

Longdrinks optional:

Gin Tonic
Wodka Lemon
Bacardi Cola

Buffet (von 20:00- 23:00 Uhr)

Zum Empfang als Canapes Flammkuchen hauchdünn vegetarisch

Vorspeisenbuffet:

Antipasti Gemüse, Tatar vom Handkäse mit Apfelwein Vinaigrette
Zwiebelkuchen mit Schmand, rote Beete Carpaccio

Hauptgang:

hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung,
gekochte Eier mit original Frankfurter Grüner Soße
Bratkartoffel Sauerkraut Auflauf
Zucchini-puffer mit Kräuterjoghurt
Lauchklöße, Spinatklöße an Waldpilzrahm

Dessert:

Hessisch Creme mit Sauerkirschen
Apfelweincreme und Frankfurter Pudding
Kosten all in (Raummiete, Service, Speisen & Getränke:

Wir bieten Ihnen exkl. Longdrinks 110,- Euro pro Person an

Wir bieten Ihnen inkl. Longdrinks 132,- Euro pro Person an

DJ

als externe Dienstleistung ca. 1500 Euro Technik, An und Abbau dies habe ich fixiert

Blumen

Fairtrade inkl. dekorieren. Abholung und Leihen der Vasen 500,- Euro müsste ich
fixieren

Verlängerung

eine Verlängerung ist bis 04:00 Uhr möglich die Stunde hierzu ist mit jeweils 440,- Euro
abzugelten, eine Verlängerung ist zum Zeitpunkt der Feier spontan möglich