

# 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