

# *Alles inklusive Arrangement 2024*

## **Sektempfang**

*Bei schönem Wetter empfangen Sie ihre Gäste auf unserer Terrasse oder im daran anschließendem Biergarten in grüner Umgebung unter alten Platanen, wir servieren jedem Gast ein Glas Sekt. Bei schlechter Witterung bietet unser Festsaal eine gemütliche Alternative.*

## **Kalt-warmes Buffet**

*Bedienen Sie sich an unserem großzügigen Buffetblock an verschiedenen Vorspeisen, Salaten, Hauptspeisen und Desserts (siehe Anlage).*

## **Tischdekoration**

*Bei der Tischanordnung und Gestaltung sind ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wir arrangieren Ihnen von der Tafel über U-Form, runden Tischen oder individuellen Blöcken alles nach Ihren Wünschen. Aufgrund der Saalgröße ist fast alles machbar. Eine große Bühne für Vorführungen ist vorhanden. Die Farbgestaltung von Servietten und Kerzen stimmen wir mit Ihnen ab. Blumengestecke sind nicht im Preis enthalten.*

## **Getränke**

*Unser Arrangement enthält folgende Getränke:*

- Bitburger Pils, Bolten Alt, Franziskaner Hefeweizen*
- Bitburger Drive (alkoholfrei), Franziskaner Hefeweizen (alkoholfrei)*
- Coca-Cola, Fanta, Sprite, Gerolsteiner Wasser*
- Apfelsaft, Orangensaft*
- trockener Weißwein, trockener Rotwein, halbtrockener Weißherbst*
- Kaffee, Tee, heiße Schokolade*

*(Im Preis nicht enthalten: Spirituosen, Sekt nach dem Sektempfang, andere Heißgetränke, Weine außer wie oben beschrieben )*

## **Preise:**

*(buchbar ab 40 erwachsene Personen)*

*für einen Zeitraum von 6 Stunden - 79,00 p. Pers*

*Kinder: bis 5 Jahre frei, 5 – 10 Jahre 25 €, 11 – 14 Jahre 39 €*

*Verlängerungsstunde: p.Person 16,50 € - für die noch anwesenden Gäste  
(mindestens 30 Personen)*

**maximale Veranstaltungsdauer bis 3.00 Uhr**

*(wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, wird für jede fehlende Person pauschal 30 € berechnet)*

# **Buffet**

*Fischspezialitäten:  
Heringsstip, Forellenfilets  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich*



*ital. Antipasti  
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen  
Gegrillte Putenbrustfilets*



*Bunte Rohkostplatte mit frischen Salaten, dazu 2 verschiedene Dressings  
Bauernsalat mit Feta-Käse, Tomate mit Mozzarella*



*Käsespezialitäten vom Brett  
Korb mit verschiedenen Brotsorten  
Kräuterbutter, Kräuterquark, Butter*



*Vanilleeis mit heißen Kirschen  
Mousse au chocolat*

## **Warm:**

*Putenbrustfilet „Milano“ auf einer Cherry-Tomaten-Sauce  
mit ital. Kräutern, Tomaten und frischem Parmesankäse überbacken*

*Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce*

*Fischkomposition „Störtebeker“ - verschiedene Fischfilets auf Hummersauce & Blattspinat*

*Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelgratin & gemischtes Gemüse*

## *Nähere Informationen:*

*02161 – 95 39 20*

*[www.gasthofloers.de](http://www.gasthofloers.de)*

*( Irrtümer, Druckfehler, Änderungen vorbehalten )*