

Alles inklusive Arrangement 2019



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 - 59,00 p. Pers*

*Verlängerungsstunde: p.Person 9,50 € - für die noch anwesenden Gäste
(mindestens 20 Personen)*

*maximale Veranstaltungsdauer bis 02.00 h
Kinder: bis 5 Jahre frei, 5 – 10 Jahre 18 €, 11 – 14 Jahre 28 €*

(falls die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht wird, wird für jede fehlende Person pauschal 18 € 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*

Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce

Fischkomposition „Störtebecker“ - verschiedene Fischfilets auf Hummersauce & Blattspinat

Kartoffelkroketten, Butterspätzle, Kartoffelgratin & gemischtes Gemüse

Nähere Informationen:

Claudia Meer-Küffner 02161 – 95 39 20

www.gasthofloers.de

(Irrtümer, Druckfehler, Änderungen vorbehalten)