All-Inklusive Arrangement 2025

Sektempfang

Empfangen Sie Ihre Gäste auf unserer Terrasse oder in daran anschließenden Biergarten in grüner Umgebung unter alten Platanen.
Wir servieren jedem Gast ein Glas Sekt.

Ihr Buffet

Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste, mit Ihrem individuellen Buffetwunsch.

Tischdekoration

Bei der Tischanordnung und Gestaltung sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wir arrangieren Ihnen die Tische mit Ihrer eigenen Deko ganz nach Ihren Wünschen.
(Tischdecken, Servietten, Kerzen etc. werden von uns gestellt)
Gerne bestellen wir, gegen Aufpreis, passende Blumengestecke für Ihre Feier.

Getränke

Unser Arrangement enthält folgende Getränke

- *Bitburger Pils, Bolten Alt, Franziskaner Hefeweizen*
- *Bitburger Drive alkoholfrei, Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei*
- *Coca-Cola, Fanta, Sprite, verschieden Saftschorlen & Säfte*
- *Gerolsteiner Wasser*
- *trockener Weißwein, trockener Rotwein, halbtrockener Weißherbst*
- *Hugo, Lillet Wild Berry*
- *Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino und heiße Schokolade*

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

Unsere Buffet Varianten

Loers „All-In“

Vorspeisen

Garnelenspieße, Forellenfilets, geräucherter Lachs
mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf Sauce
𝒥
ital. Antipasti
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Curry Dip
𝒥
Frische Gartensalate, dazu 2 verschiedene Dressings
Bauernsalat mit Feta-Käse, Tomate mit Mozzarella
𝒥
Buntgemischte Käseplatte
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter
𝒥

Warmes Buffet

Putenbrustfilet auf einer Cherry-Tomaten-Sauce
mit ital. Kräutern, Tomaten und frischem Parmesankäse überbacken
𝒥
Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce
𝒥
Verschiedene Fischfilets auf Blattspinat mit Chardonnay Sauce
𝒥
Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelgratin und gemischtes Gemüse
𝒥

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen
Mousse au Chocolat
𝒥

Loers „BBQ“

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Mozzarella
ital. Antipasti, Spargelröllchen mit Schinken
𝒥
Krautsalat, Gurkensalat,
Bauernsalat mit Feta-Käse, Nudelsalat,
𝒥
Frische Gartensalate, dazu 2 verschiedene Dressings
𝒥
Buntgemischte Käseplatte
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter

Warm

kleine Rumpsteaks
𝒥
Marinierte Hähnchenspieße
𝒥
Marinierte Schweinenackensteaks
𝒥
Lachspäckchen mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone
in Folie gegart
𝒥
Thüringer Rostbratwurst, Krakauer
𝒥
gegrilltes Gemüse, Folienkartoffeln, Rosmarinkartoffeln
𝒥
Diverse Saucen & Dips

Dessert

Mascarponecreme überzogen mit Erdbeerrpürree
𝒥
frische Früchte mit Vanilleeis
𝒥
Panna-Cotta Creme
𝒥

(Bei schönem Wetter grillt der Koch für ca. 1,5 Stunden im Biergarten. Bei schlechtem Wetter wird das Essen am Buffet aus der Küche serviert)

Loers „Gala“

Suppe

(auf Wunsch am Tisch serviert)

Consommé Cèlestine
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

𝒥

Vorspeisen

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf Sauce
Nordlandcrevetten in leichter Cocktailsauce
geräucherte Forellenfilets

𝒥

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Hänchenbrustfilets mit frischer Ananas
ital. Antipasti

𝒥

Frische Gartensalate mit 2 verschiedenen Dressings
Tortellinisalat, griechischer Hirtensalat
Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto

𝒥

Buntgemischte Käseplatte
Vielseitige und ofenfrische Brotauswahl
Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter

𝒥

Warm

Rumpsteak Medaillons „Argentina“ auf einer Pfefferrahmsauce
mit Paprika, Schinken, Peperoni und Tomaten

𝒥

Riesengarnelen auf pikantem Gemüse
mit Knoblauch und Chili

𝒥

Schweinefilet „Bellevue“ in einer Champignon-Cognac-Sahnesauce

𝒥

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, gemischtes Gemüse

𝒥

Dessert

Baileys-Mousse im Weckglas

𝒥

Orangencreme mit Brombeersauce

𝒥

Preise

All-Inklusive Arrangement

Loers „All-In“ 89 € pro Person

Loers „BBQ“ 105 € pro Person

Loers “Gala“ 124 € pro Person

*(buchbar ab 40 **Erwachsene** Personen)*

Für einen Zeitraum von 6 Stunden.

Kinderberechnung

Kinder bis zum Alter von 4 Jahren berechnen wir nicht.
Kinder bis zum Alter von 5 bis 10 Jahren, berechnen wir mit 25% des Pauschalbetrages.
Kinder bis zum Alter von 11 bis 15 Jahren, berechnen wir mit 50% des Pauschalbetrages.
Kinder und Jugendliche ab 16 Jahren, berechnen wir mit 100%.

Verlängerungsstunde für die noch anwesenden Gäste (mindestens 30 Personen)
18,50 €

maximale Veranstaltungsdauer bis 3 Uhr

Mindestteilnehmerzahl wir nicht erreicht:

für jede fehlende Person berechnen wir 35€
absolutes Minimum 30 Personen

Zusätzliche Gäste zum Empfang:

ca. 2,5 Stunden, inklusive Sekt, Getränke lt. Arrangement
21,90€ p. Person

Zusätzliche Gäste nach dem Abendessen:

ca. 3,5 Stunden Getränke lt. Arrangement
29 € p. Person

Canapés zum Empfang

gemischte Canapés mit Lachs, Forellenfilets, rohem Schinken
gekochtem Schinken, Käse, Brie etc.
3,90€ p. Stück

Kaffee & Kuchen

4,90 € Kaffeegedeck (bei selbst mitgebrachtem Kuchen)
13,50 € Kaffee und 1 Stück Kuchen p.P.
15,50 € Kaffee und 1,5 Stücke Kuchen p.P.
18,50 € Kaffee und 2 Stücke Kuchen p.P.
Wir bieten Ihnen gemischte Kuchenplatten (Obst & Sahne),
dazu Kaffee, Tee oder heiße Schokolade

GASTHOF Loers by Gutgesell

Platz für Ihre Notizen