

Menuhochzeit bei Schenck's

Empfang der Gäste

mit Sekt pur, Orangensaft, Sekt mit Orangensaft und Salzgebäck

Festmenü

+ 4-Gang-Menü mit 4 Menüs zur Wahl (siehe ab Seite 2)

Mitternachtssnack

- + Käsebrett mit Butter und Brotvariation
- + Räucherfischplatte (Forelle und zweierlei Lachs) mit Honigsensauce
- + Currywurst mit Pommes Frites

Getränke während der Feier

- + Rosé Sekt, Weisswein und Rotwein nach persönlicher Weinprobe, frisch gezapftes Pils vom Fass,
- + alkoholfreie Getränke: Fürst Bismarck Mineralwasser (still und klassik), Apfel-, Orangensaft, Sinalco Cola, Orangen- und Zitronenlimonade
- + Kaffeespezialitäten von der Kaffeebar
- + Spirituosen: fruchtiger Korn, Havanna Club, Wodka, Jägermeister, Johnnie Walker

Weitere Leistungen, im Preis enthalten:

Gesellschaftsraum oder Festsaal für Ihre Feier, mit individuell gedeckten runden Einzeltischen

- + Kerzen, weißen Stoffservietten, Menükarten
- + bei gutem Wetter, Nutzung des schönen Aussenbereiches

Kosten für die GEMA entsprechend der Raumgrösse

- + Toscanazimmer 25,00 € | Kaminzimmer 35,00 €
Kleiner Festsaal 45,00 € | Großer Festsaal 60,00 €

Diese Pauschale ist kalkuliert für eine Dauer von 9 Stunden. Die Gastgeber melden spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Teilnehmerzahl. Diese gemeldete Gästezahl wird mindestens berechnet. (Mindestteilnehmerzahl 50).

Blumenschmuck für Ihre Hochzeitstische vermitteln wir gern!

Menüauswahl zur Menuhochzeit

Menue I

Katenschinken an Melone mit Pfefferschmand

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hirschkeulen- und Schweinefiletbraten mit Champignons, gefüllte Frucht mit Preiselbeeren, Wacholder- und Kräuterrahmsauce, Gemüse der Jahreszeit, Kroketten und Heidekartoffeln

Vanilleeis mit Fruchtsalat und Schlagsahne

Menü II:

Hausgebeizte Lachsforelle mit Honig- Senfsauce, Salatbouquet, Butter und Stangenbrot

Edelpilzrahmsuppe

Geschmorte Rinderhuft mit Sauce Bernaise und Poulardenbrust mit Marsalasaucе, Grilltomate, Gemüseauswahl, Kartoffelplätzchen und Heidekartoffeln

Dessertvariation (Dreierlei Mousse mit Fruchtmark)

Menüauswahl zur Menuhochzeit

Menü III:

Salatbouquet mit gebratener Poulardenbrust und Curryschaum, Stangenbrot

Kartoffelrahmsüppchen mit Lachsstreifen

Feiner Kalbsbraten und Schweinelende mit Edelpilzen, Rotwein- und Kräutersauce,
Gemüse der Jahreszeit, Heidekartoffeln und Herzoginkartoffeln

Dessertvariation (Parfait, Panna Cotta, Quarkmousse im Strudelblatt und Fruchtmark)

Menü IV:

Blattsalate in Balsamicovinaigrette mit italienischem Landschinken und Brotchips

Kräuterrahmsüppchen

Rinderrücken rosa gebraten, Sauce Bernaise, Bratensauce, Ofentomaten,
Gemüse der Jahreszeit, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelauflauf

ODER

Kalbsrücken mit Pilzfülle, Marsalasauce, Ofentomate, Gemüse der Jahreszeit,
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten

Panna Cotta mit Früchten und Zitronensirup