

Polterhochzeit bei Schenck's

Empfang der Gäste

mit Sekt pur, Orangensaft und Sekt mit Orangensaft

Festessen vom Buffet

+ drei Büffetvorschläge anbei stehen zur Auswahl (siehe ab Seite 2)

Mitternachtssnack

- + die kalten Platten werden wieder appetitlich hergerichtet
- + dazu Käseplatte mit Butter und Brotvariation
- + Mitternachtssuppe

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

Weitere Leistungen, im Preis enthalten:

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

- + Kerzen, weißen Stoffservietten
- + 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!

Polterhochzeit – Buffet No. 1

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Stangenbrot (am Tisch serviert)

Vom Büffet:

- Katenschinken an Spalten von Honigmelone,
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich,
- Gebeizter Lachs mit Honig- Dillsenfauce
- Créperöllchen mit Gemüse und Kräuterschmand
- Salatvariation mit Vinaigrette und Joghurtdressing,
- Brotvariation
- Geschmorte Hirschkeule mit Wacholdersauce, Champignons
- Schweinemedallions mit Pfeffersauce
- Lachsfilet mit Rieslingsauce
- Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelkroketten und zweierlei Reis
- vegetarischer Kartoffel- Gemüsestrudel

Im Weckglas:

- Bayerisch Creme mit Waldbeerenmark,
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Polterhochzeit – Buffet No. 2

Kartoffelrahmsüppchen mit dreierlei Einlage (am Tisch serviert)

Vom Büffet:

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Roastbeef rosa mit hausgemachter Remouladensauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Dillschmand
- Kartoffel-Frischkäseterrine (vegetarisch) an scharfem Tomatendipp
- Stangenbrot
- Auswahl an Rohkostsalaten mit zweierlei Dressing
- Schnitzel von Schwein und Pute Wiener Art, Champignonrahmsauce
- Zanderfilet gebraten mit Dijonsensauce
- Pasta mit Möhren und Lauch in Kräutersahnesauce
- Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelkroketten, Grillkartoffeln

Im Weckglas:

- Quarkmousse mit Beerenmark
- Mousse au chocolat

Polterhochzeit – Buffet No. 3

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons (am Tisch serviert)

Vom Büffet:

- Landschinken an Melonenspalten,
- Gebeizter Lachs mit Kräuterdipp,
- Zucchinirollchen mit Feta auf scharfem Tomatendipp (vegetarisch)
- Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
- Stangenbrot mit Aioli
- bunte Antipasti-Gemüseplatte, Variation von Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette
- Schweinemedallions im Schinkenmantel mit Gorgonzolasauce,
- Saltimbocca von der Pute mit Marsalasaucce,
- Pasta mit Erbsen-Carbonara (vegetarisch),
- mediterranes Pfannengemüse,
- Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten

Im Weckglas:

- Panna Cotta mit Beerenmark
- Limonenschmandmousse