

PAUSCHALANGEBOT

BEREITSTELLUNG DES SAALES FÜR MAXIMAL 85 PERSONEN

DER PREIS BETRÄGT € 115 PRO PERSON
UND BEINHÄLTET FOLGENDE LEISTUNGEN:

BEWIRTUNG FÜR 8 STUNDEN AB DEM EINTREFFEN DER GÄSTE
APERITIF MIT PROSECCO, ORANGENSAFT UND MINERALWASSER

KALT – WARMES BÜFFET ODER MENÜ (SIEHE ANLAGE)

WEISS- UND ROTWEIN, BIER VOM FASS UND WEIZEN, MINERALWASSER
UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
(COLA, FANTA, SPRITE, APFEL – UND ORANGENSAFT)
3 SCHNÄPSE
KAFFEE, ESPRESSO, CAPPUCCINO NACH DEM ESSEN

TISCHSCHMUCK UND HOCHZEITSTORTE WERDEN SEPARAT BERECHNET

NACH DEN 8 STUNDEN WIRD EIN PAUSCHALPREIS FÜR JEDE
ANGEFANGENE VERLÄNGERUNGSSTUNDE BERECHNET. DIESER LIEGT BEI
€ 250,00.

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DAS VERANSTALTUNGEN NUR
IN BAR, MIT EC - KARTE ODER PER ÜBERWEISUNG ZU BEZAHLEN SIND.

WENN SIE DEN **KOMPLETTEN** SAAL RESERVIEREN MÖCHTEN ENTSTEHEN
FOLGENDE KOSTEN:

UMSATZGARANTIE € 4000,00 €

WAHLMENUE

LAUWARME GERÄUCHERTE ENTENBRUST
MIT CUMBERLANDSAUCE UND EICHBLATTSALAT

ODER

GEBRATENES ZANDERFILET MIT BUNTEN GARTENSALATEN
TOMATENVINAIGRETTE

ODER

VORSPEISENTELLER -CARPACCIO VOM ANGUSRIND, BEIZLACHS
PARMASCHINKEN MIT MELONE UND LAUWARMES ITALIENISCHES GEMÜSE- AN
BLATTSALATEN UND PARMESAN

BENTHER FESTTAGSSUPPE

ODER

SCHAUMSUPPE VOM GARTENLAUCH MIT MOZZARELLAKLÖSSCHEN

LENDENBRATEN VON SCHWEIN UND KALB AUF MADAIRASAUCE
FRISCHES GEMÜSE, KRESSE-KARTOFFELGRATIN

ODER

MAISPOULARDENBRUST AUF MEDITERRANEM GEMÜSE
ROSMARINKARTOFFELN

ODER

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ IN MARSALASAUCE, GESTOVTER WIRSING,
KARTOFFELPÜREE

ODER

RÜCKEN VOM THÜRINGISCHEN DUROCSCHWEIN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE,
SCHALOTTENSAUCE, GRÜNE BOHNEN
KARTOFFELPLÄTZCHEN

ODER

GEBRATENER SCHOTTISCHER LACHS, THAICURRYSAUCE
ASIATISCHES GEMÜSE UND BASMATIREIS

GETRÜFFELTES SCHOKOLADENMOUSSE AUF ORANGENRAGOUT

ODER

„OMELETTE SURPRISE“

LIMETTENPARFAIT IN HIMBEERSORBET AUF MANDELDACQUOISE

ODER

DESSERTVARIATION „BENTHER BERG“

BÜFETT

KALT:

HAUSGEMACHTE REHTERRINE MIT CUMBERLANDSAUCE UND APFELRAGOUT

LAUWARME PERLHUHNBRUST MIT PILZSALAT

STEINHUDER RAUCHFISCHPLATTE MIT MEERRETTICH

KONFIERTER KABELJAU AUF LAUCH-KARTOFFELSALAT

LUFTGETROCKNETER SCHINKEN VOM HARZER HÖHENRIND
MIT AUFGESCHLAGENER KRÄUTERSAUCE

TOMATENSALAT, GURKENSALAT, BLATTSALATE MIT DRESSINGS

WARM:

BENTHER FESTTAGSSUPPE

HEIDEENTENBRUST MIT HIMBEERESSIGSAUCE, GARTENGEMÜSE
BIRNEN-KARTOFFELGRATIN

ZANDERFILET MIT LAUCHGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFELN

DESSERT:

MARMORIERTES SCHOKOLADENMOUSSE
MIT EINGEMACHTEN HEIDELBEEREN

ZITRONENTARTE MIT BAISERHAUBE

ÜBERBACKENES HASELNUSSPARFAIT
MIT VANILLE-APFELRAGOUT

KÄSEAUSSWAHL MIT TRAUBEN UND RADIESCHEN
BROT, BRÖTCHEN UND BUTTER