

Veranstaltungsarrangement
WINKMANNSHOF

SEKTEMPFANG

OHLIG Privat Sekt
Canapées
mit Lachs, Brié, Prosciutto und Parmaschinken
(60 Minuten)

BUFFET

In diesem Arrangement stehen zwei Buffets zur Wahl (s. Rückseite)

GETRÄNKE

Radeberger Pilsener, Bolten Alt
Veltins alkoholfrei
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite,
Lift Apfelschorle, Möller Apfel- und Orangensaft
Selters Leicht und Naturell
Messmer Weißburgunder, trocken, Pfalz
Weinbiet Dornfelder, trocken, Pfalz
Les Yeuses Rosé Cuvée La Gazelle

AUSSTATTUNG

Banketttische mit Tischdecken
Stühle mit Hussen
Stehtische mit Hussen
Kerzenleuchter
inkl. Raummiete und Endreinigung

RÄUME

Tenne: bis zu 75 Personen
Museumsscheune: bis zu 120 Personen

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während Ihrer Veranstaltung

Alle Leistungen dieses Arrangements sind für 5 Stunden nach dem Empfang inkludiert,
alle Leistungen nach Ablauf berechnen wir gemäß unserer Sonderleistungen.

SONDERLEISTUNGEN

Getränkepauschale nach 5 Stunden: pro Stunde pro anwesender Person
Servicepauschale ab 01:00 Uhr: pro Stunde pro Servicekraft (max. 2 Servicekräfte)

BUFFET

„Ritter Kunibert“

VORSPEISEN

Tomate–Mozzarella
mit Basilikum



Variation von Cantaloupe- und
Honigmelone
mit rohen Schinken



Gartenfrische Blattsalate
(Balsamico-Honig-Vinaigrette, Himbeerdressing,
Kräutervinaigrette)



Gemischte Antipasti
(marinierte Aubergine, Zucchini mit geröstetem
Knoblauch, Paprika gemischt,
Crémehampignons in Honig & Balsamico)



Brotauswahl mit Butter & Dips

HAUPTSPEISEN

Schweinekrustenbraten
in Altbiersauce



Gebratene Lachsschnitte
auf Blattspinat



Rosmarin-Zitronen-Hähnchen
mit Perlzwiebeln



Spagetti Aglio Olio
mit Paprika, Oliven & Zucchini

BEILAGEN

hausgemachte Spätzle, Rosmarinkartoffeln,
Butterreis, Kaisergemüse, Mediterranes
Gemüse

DESSERT

Obstsalat
mit Maraschino und Vanillesauce
hausgemachtes Tiramisu

„Marianne Rhodius“

VORSPEISEN

Tomate–Mozzarella
mit Basilikum



Hausgebeizter Lachs
mit Honig-Senf-Dillsauce



Vitello Tonnato



Variation von Cantaloupe- und
Honigmelone
mit rohem Schinken



Gartenfrische Blattsalate
(Balsamico-Honig-Vinaigrette, Himbeerdressing,
Kräutervinaigrette)



Gemischte Antipasti
(marinierte Aubergine, Zucchini mit geröstetem
Knoblauch, Paprika gemischt,
Crémehampignons in Honig & Balsamico)



Brotauswahl mit Butter & Dips

HAUPTSPEISEN

Roastbeef am Buffet geschnitten
mit Barolo- und Pfeffersauce



Züricher Kalbsgeschnetzeltes



Zanderfilet auf der Haut gebraten

BEILAGEN

hausgemachte Krokette, Jasmin Reis,
Drillinge, Ratatouille, Duett von
Blumenkohl & Brokkoli mit Mandelbutter

DESSERT

Panna-Cotta mit Fruchtsauce
Duett von weißer & dunkler Mousse

Stand: 01-2016

Gerne erstellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung ein individuelles und unverbindliches Angebot, welches komplett auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.