

Tischdekoration

Dekoration der Tische usw. besprechen wir von Fall zu Fall.

Sie können auch gern selbst für die Tischdekoration sorgen, andernfalls besorgen wir auch gern Tischgestecke nach ihren Preisvorstellungen.

Die Tafel bzw. Einzeltische können in Klassik weiß gedeckt, ggf. mit Aufpreis.

Kerzen- und Serviettenfarbe können natürlich auch nach ihren Wünschen gewählt werden, ggf. mit Aufpreis.

Wir behalten uns vor einen Termin-Reservierungspfand (Höhe ab 100,-€) vorab zu berechnen!

Änderung der Personenzahl bitte zwei Tage vorher bekanntgeben, sonst müssen wir diese leider berechnen!

Büfettangebote erhalten anbei.

(Stand Januar 2025)

Lieber Gast auf folgendes möchten wir hinweisen:

Bei Tischreservierungen, behalten wir uns vor die angemeldete Personenzahl (mind. 10,-€ pro Person) zu berechnen, wenn keine vorherige Absage erfolgte.

Gutscheine können nicht mit EC-Karte bezahlt werden.
Diese haben eine Gültigkeit von 3 Jahren.

Bei **Bestellungen außer Haus** berechnen wir ggf. einen Kostenbeitrag für die Lieferung.

Das Geschirr ist gereinigt und innerhalb von zwei Tagen wieder zurückzubringen. Ebenso ist dann die Rechnung zu begleichen(keine EC- Zahlung).

Für **Verpackungsmaterial** berechnen wir ggf. einen Kostenbeitrag.

Sonstiges

weißes Stuhlhussen (inkl. Auf & Abbau und Reinigung) 5,50 €

Tellergeld für mitgebrachten Kuchen 2,50 €

Tellergeld für das Handling und Verzehr der Hochzeitstorte 2,50 €

Service nach einem Zeitraum von 8 Std. (bis der letzte Gast gegangen ist) pro begonnener Std. 150,00 €

Verlängerung der Getränkepauschale pro Person und angefangene Stunde 3,00 €

Reinigungspauschale Konfetti etc. 50,00 €

Kinder: für Kinder bis 6 Jahre berechnen wird das Gedeck 4,50 €
für Kinder von 7-13 Jahren berechnen wir für das **Menü oder Büfett** 50% das Preises.

Getränkepauschale für Kinder von 6-10 Jahre berechnen wir 10,-€ von 11-15 Jahre berechnen wir 20,- €.

Menüvorschläge

Suppen:

Spargelcremesuppe mit Croûtons

Champignonrahmsuppe

Tomatensuppe mit Sahnehaube

Helgoländer Krabbensuppe

Broccolicremesuppe

Kartoffel – Lauchcremesuppe (ital. Art)

Currysuppe mit exotischen Früchten

Wirsingkohlsuppe mit gebr. Speckstreifen und Croutons

Lauchcremesuppe

Friedrichskooger Erbsensuppe mit Krabben

Hohenhorster Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Gemüse und Reis

Steckrübensuppe

Kürbiscremesuppe

Vorspeisen:

- Gemischte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen, Himbeervinaigrette und Brot
- Räucherfischvariation vom Aal, Lachs und Forellenfilet
- Räucherlachs auf Salatherzen dazu Sahnemeerrettich und Toast
- Honigmelone mit ital. Schinken
- Krabbencocktail mit Toast
- Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Dressing nach Wahl
- Anti Pasta hausgemacht (Paprika, Karotten, Zucchini, Champignons)

Fleisch- und Hauptgänge:

Rehbraten,

Hirschkalbsbraten

Frischlingsbraten

Lammkeule

Gänsebrust

Gänsekeule

Entenbrust

Flugente

Kalbstafelspitz gebraten

Rindertafelspitz gebraten oder gekocht

Prager Schinken

Schweinefilet

Schweinebraten

Rumpsteak

Putensteak

Dazu sind alle Arten von Gemüse, Kartoffeln und Saucen möglich.

Fisch-Hauptgänge:

- Dorschfilet, Steinbeißerfilet, Rotbarsch

- Fischvariation z.B. vom Dorsch, Steinbeißer und Rotbarsch

- Dorschfilet in Senfsauce

- Wolfsbarsch im Ganzen gebraten

- Karpfen „blau“

Über die Zubereitung und die Möglichkeit beraten wir sie gern.

(Bitte Saison beachten).

Hausmannskost:

Sauer- oder Rauchfleisch mit Bratkartoffeln

Grünkohl

Eisbein mit Sauerkraut

Spargel mit Schinken

Hühnerfrikassee mit Pastete und Reis

Tafelspitz gekocht mit Meerrettichsauce und Bohnen

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Vanilleeis und frischer Obstsalat

Vanille- oder Schokoladenpudding

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate

Zitronenpudding

Kaiserschmarrn mit Kirschensauce

Gemischte Eiskugeln nach Wahl

**Bitte beachten Sie, alle Preise sind unverbindlich und
können höher ausfallen!**

Menüvorschlag 1

Klare Kraftbrühe mit Fleischklößen, Gemüse und Reis

**Rindertafelspitz und Schweinebraten mit Rotkohl, Bohnen,
Kroketten und Salzkartoffeln**

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Preis pro Person 39,90 Euro

Menü 2

Spargelcremesuppe mit Croûtons und Fleischklößen

**Gebratener Rindertafelspitz mit
Rotkohl, Erbsen-Wurzeln, Salzkartoffeln und Kroketten**

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Preis pro Person 47,50 Euro

Menü 3

Büsumer Krabbensuppe mit Sahnehaube

**Gebratene Fischvariation auf frischem Lauchgemüse,
Dillsauce, Salzkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat**

Dessertvariation

Preis pro Person 52,80 Euro

Menü 4

Klare Kraftbrühe mit Fleischklößen, Gemüse und Reis

**Gebratene Rehkeule mit frischen Champignons, gefüllter Pfirsich,
Rotkohl, Rosenkohl
Kroketten und Salzkartoffeln**

Mousse´ au Chocolate mit Vanilleeis

Preis pro Person 49,90 Euro

Kalt – Warmes Büfett ab 25 Personen

Klassische Art

Warm:

Rindertafelspitz

Schweinefiletschnitzel

Bratkartoffeln

Kroketten

Kartoffelgratin

Kalt:

Roastbeef mit Remoulade

Sauerfleisch

Eier

Feldsalat mit Himbeervinaigrette

Tomate Mozzarella

Brot und Butter

Käsebrett

Räucherfisch

(Heilbutt, Lachs, Aal, Forellenfilet)

Matjes mit Zwiebelringen

Dessert:

Rote Grütze mit Vanilleeiskugeln.

Preis 43,90 Euro pro Person (unter Vorbehalt)

Kalt – Warmes Büfett ab 35 Personen

Klassische Art

Warm:

Rindertafelspitz
Pragerschinken
Hähnchen in Gorgonzolasauce

Gebratene Riesengarnelen
Gratinkartoffeln
Bratkartoffeln
Kroketten

Kalt:

Arg. Roastbeef mit Remoulade
Sauerfleisch

Ital. Schinken mit Melone

Feldsalat mit Himbeervinaigrette

Eier
Tomate mit Mozzarella

Eingelegter Schafskäse
Käseplatte
Auswahl Brot/Butter

Fisch kalt:

Aal, Lachs, Heilbutt, Forellenfilet, Matjes

Dessert:

Mousse au Chocolaté und Eiskugeln

Preis ca. 49,90 Euro pro Person (u. Vorbehalt)

Rustikales Büfett

ab 20 Personen

Warm :

Pragerschinken

Gebratene kleine Schnitzel

Calamaris mit Knoblauchsauce

Kroketten

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Kalt :

Roastbeef mit Remoulade

Tomate Mozzarella

Griechischer Krautsalat mit Schafskäse und Oliven

Matjesfilets mit Zwiebeln

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Forellenfilets auf Rührei

Käsebrett

Brot und Butter

Dessert:

Vanille Eiskugeln mit heißen Kirschen

Preis pro Person 38,50 Euro

Frühstücksbüfett

ab 20 Personen

Auswahl an Brötchen

Schwarzbrot

Honig

Marmelade

Butter

Auswahl an Käse

Quark mit Früchten

Räucherlachs

Krabbensalat nach *Absprache mit Aufpreis* !

Rührei

Spiegelei

gebratener Speck

Zwiebelmett

Schinken / Melone

Fleischsalat / Eiersalat

Aufschnitt auf Bestellung

Inkl. Kaffee oder Tee

Preis pro Person 27,90 Euro

**Sekt auch alkoholfrei und Orangensaft zum Empfang
nach *Absprache (mit Aufpreis)***

Brunch

ab 20 Personen

Auswahl an Brötchen (vom Bäcker)

Schwarzbrot

Honig

Marmelade

Butter

Auswahl an Käse

Räucherlachs

Krabbensalat (mit Aufpreis)

Rührei

Eiersalat

gebratener Speck

Zwiebelmett

Schinken / Melone

Fleischsalat

Roastbeef mit Remoulade

Tomate Mozzarella

Kleine Schweineschnitzel

Kleine Frikadellen

Joghurt mit frischem Obst

Inkl. Kaffee oder Tee und Glas Orangensaft

Preis pro Person 34,90 Euro

Sekt auch alkoholfrei zum Empfang nach Absprache (*mit Aufpreis*)

Bayrisches Büfett z.B. zum Oktoberfest

ab 20 Personen

Warm:

**Krustenbraten mit Sauce
Grillhaxen**

Leberkäse

Weißwurst

Rostbratwurst

**Semmelknödel
Spätzle mit Käse**

Rotkraut

Sauerkraut

süßer Senf

Kalt:

**Wurstsalat
Obazda
Krautsalat**

**Salzbrezel
Zwiebelbrot
Weißbrot**

Butter

Dessert:

Vanilleeis, Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Kirschsauce

Preis pro Person 37,90 Euro

Unser Hochzeitsangebot

Empfangsgetränk: Sekt, Hugo und Orangensaft

Tischweine: Grauer Burgunder trocken, Rotwein trocken
Weißherbst lieblich

Getränke: Mineralwasser, Cola, Brause, Saft, Bier, Wein, Sekt, Korn, Saurer,
Havanna Club oder Wodka.

Verteiler: Helbing Kümmel

Dessert: Schneegestöber mit Himbeeren
Vanille- Eiskugeln mit heißen Kirschen

(Hochzeitstorte mit Aufpreis kann bestellt werden.)

Kalt-Warmes-Büfett

Prager Schinken

**Rindertafelspitz gebraten
Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce**

oder

**Büfett
warm:** Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesauce,

kleine Schnitzel

Calamaris mit Cocktailsauce

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten,

**Büfett
kalt:**

Roastbeef mit Remoulade
Tomate Mozzarella
Anti Pasti-Variationen
Ruccolasalat mit Parmesan
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
eingelegte Garnelen
Käseauswahl, Eier
eingelegter Schafskäse
Auswahl an Brot und Butter

**Änderungen an den Getränken oder Speisen (ggf. mit
Aufpreis) möglich.**

Zur Nacht: Currywurst mit Baguette 6,50 € Aufpreis

**Die Tafel wird in "Weiß" gedeckt, Blumendekoration ist für einen geringen Aufpreis
möglich.**

Pauschalpreis:

55,00 € Getränke pro Person

45,00 € Büfett pro Person

6,50 € Snack zur Nacht pro Person

2,50 € Tellergeld HOCHZEITSTORTE pro Person

Hochzeitstorte wird über das Brautpaar selbst organisiert.

**Tellergeld berechnen wie für das Handling der Torte (kühlen, servieren inklusive Teller und
Besteck, Reste verpacken)**

2,00 € Kaffeewagen (extra Mitternacht) pro Person

**Dieses Angebot gilt für einen Zeitraum von 8 Std. Beginn 17.00 Uhr.
(Pauschal 150,-€ je weitere Std.)
Verlängerung der Getränkepauschale pro Person und angefangene
Stunde 3,00 €**

**Für einen anderen oder längeren Zeitraum gerne – nach
Absprache.**

**Wir behalten uns vor einen Termin-Reservierungspfand in
Höhe von 100,-€ vorab zu berechnen!**

Änderung **der Personenzahl** bitte zwei Tage vorher bekanntgeben, sonst müssen
wir diese berechnen!

Für Stuhlhussen berechnen wir einen Preis pro Husse von 5,50 €.

Kinder: für Kinder bis 6 Jahre berechnen wird das Gedeck 4,50 €
für Kinder von 7-13 Jahre berechnen wir für
das **Menü oder Büfett** 50% das Preises.
Getränkepauschale für Kinder von 6-10 Jahre berechnen
wir 10,-€ von 11-15 Jahre berechnen wir 20,- €.