



GETRÄNKEPAUSCHALEN.
EMPFANGSSNACKS. BUFFET-
UND MENÜVORSCHLÄGE.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Jede Feierlichkeit sollte ausgiebig zelebriert werden – da dürfen ausreichend Getränke nicht fehlen. Um die Kostenkalkulation zu vereinfachen und möglichst unvorhersehbare Kosten zu mindern, bieten wir Ihnen verschiedene Pauschalen an. Angefangen mit einer Empfangspauschale für einen schönen Start. Diese beläuft sich auf max. zwei Stunden.

EMPFANGSPAUSCHALE

Prosecco, alkoholfreier Apfelsaft und Orangensaft
Mineralwasser – Medium und Naturell
Apfel-, Rhabarberschorle, verschiedene Sorten Fritz Kola
und Limonaden in kleinen Flaschen mit Strohhalm
6,90 € pro Erw.

Ab dem Abendessen können wir das Getränkeangebot gerne erweitern. Auch für diesen Moment haben wir verschiedene Angebote für Sie, welche jeweils für acht Stunden kalkuliert sind. Somit sind alle Gäste ausreichend versorgt und für Sie bleiben die Ausgaben überschaubar sowie im Vorfeld klar definiert. Selbstverständlich können auch Änderungswünsche berücksichtigt werden – sprechen Sie uns an und wir finden zusammen mit Ihnen die perfekte Getränke-Kombination!

GETRÄNKEPAUSCHALE 1

Hausweine – Weißwein und Rotwein
König Pilsener vom Fass, König Pilsener alkoholfrei
Weizen – hell, dunkel und alkoholfrei
Mineralwasser – Medium und Naturell
Apfel-, Orangensaft, verschiedene Sorten Fritz Kola und
Limonaden, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
33,00 € pro Erw.
Jede weitere angefangene Stunde 5,00 € pro Erw.

GETRÄNKEPAUSCHALE 2

Hausweine – Weißwein und Rotwein
Prosecco und alkoholfreier Apfelsaft
König Pilsener vom Fass, König Pilsener alkoholfrei
Weizen – hell, dunkel und alkoholfrei
Mineralwasser – Medium und Naturell
Apfel-, Orangensaft und weitere Säfte
verschiedene Sorten Fritz Kola und Limonaden
Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
Longdrinks
43,00 € pro Erw.
Jede weitere angefangene Stunde 8,00 € pro Erw.

GETRÄNKEPAUSCHALE 3

Hausweine – Weißwein und Rotwein
Prosecco und alkoholfreier Apfelsaft
König Pilsener vom Fass, König Pilsener alkoholfrei
Weizen – hell, dunkel und alkoholfrei
Mineralwasser – Medium und Naturell
Apfel-, Orangensaft und andere Säfte
verschiedene Sorten Fritz Kola und Limonaden
Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
Obstler, Aquavit, Kräuter und Longdrinks
51,00 € pro Erw.
Jede weitere angefangene Stunde 9,50 € pro Erw.

SERVICEPAUSCHALE

Gerne können wir auch alle Getränke nach Verbrauch berechnen und ohne Pauschalen arbeiten.
Ab 1:00 Uhr nachts berechnen wir bei dieser Variante eine Servicepauschale von 40,50 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde.



CANDY BAR & EMPFANGSSNACKS

Süß, bunt und herrlich kitschig ...

DIE CANDY BAR

Mit Cakes und Candies,
bunten Bonbons, Drops, Lollis, Muffins
und natürlich Schokolade

2,70 € pro Erw.

EMPFANG 1

Schwarzbrot mit hausgemachtem Apfelschmalz
Pumpnickeltaler mit Kräuterquark
Grissini mit und ohne Schinken

4,80 € pro Erw.

EMPFANG 2

Geröstetes Baguette mit verschiedenen Toppings
Pumpnickeltaler mit Kräuterquark
Pikantes Plundergebäck
Datteln im Speckmantel

6,50 € pro Erw.

EMPFANG 3

Canapés je nach Belag ab 2,00 € pro Stück
Für einen Sekt-Empfang empfehlen wir
3 bis 4 Stück pro Erw.

KINDERPREISE: Bis zum 4. Lebensjahr trinken und speisen Ihre Kids kostenfrei. Von 5-14 Jahren werden 50 % der genannten Preise berechnet. Die Getränkepauschale bleibt jedoch konstant bei 15,50 € pro Kind (5-14J.). Extra bestellte Kinderbuffets und Speisen werden mit dem vollen Preis berechnet.

🌿 = Vegetarische Gerichte 🌱 = Vegane Gerichte



BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE

Genießen Sie ein leichtes Sommerbuffet, ein perfektes Galabuffet oder eines unserer Menüvariationen. Um Ihr Wunschbuffet zu gestalten, können Sie bei unseren Buffets 1 bis 3 die Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts wählen. Der Preis bleibt unverändert.

Alle unsere Vorschläge dienen als Inspiration. Gerne stellt Ihnen unser Küchenteam auch ein komplett individuelles Angebot zusammen.

BUFFET 1

Suppe am Tisch serviert

Cremesuppe von Heidekartoffeln
mit Bärlauch und Croutons 🌿

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen

Knackige Salatherzen mit unserem Hausdressing und Croutons 🌿
Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto 🌿
Wassermelonensalat mit Chili, Rucola und roten Zwiebeln 🌿
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven 🌿
Salat von Heidekartoffeln mit Brunnenkresse und Radieschen 🌿
Bulgursalat mit Petersilie und Tomaten 🌿

Bitte wählen Sie 3 Hauptgerichte

Landschweinbraten mit Dunkelbiersauce
Braten aus der Truthahnkeule
Gedünstetes Filet vom Seehecht auf Blattspinat
Gedämpftes Seelachsfilet auf Lauchgemüse
Gnocchi in Kräutersauce mit getr. Tomaten und Shiitake-Pilzen 🌿
Pikantes Kichererbsen-Curry mit Koriander 🌿

Beilagen

Auswahl von marktfrischem Gemüse 🌿🌿
Gratin von Heidekartoffeln 🌿
Petersilienkartoffeln und Basmatireis 🌿🌿

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce 🌿🌿
Limonen-Joghurtmousse mit Fruchtsauce
Vanillepudding mit Schokoladensauce 🌿
Variation von Eiscreme 🌿
Panna cotta mit Tonkabohne und Schokoladensauce
Bunte Früchteplatte 🌿

37,00 € pro Erw. (ab 25 Personen)



BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE

BUFFET 2

Suppe am Tisch serviert

Schneverdinger Hochzeitssuppe
mit Spargel, Klößchen und Eierstich

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings 🍃
- Eingelegte Antipasti aus gegrilltem Gemüse 🍃
- Büffel-Mozzarella mit Mango und Basilikum-Pesto 🍃
- Couscous-Salat mit knackigem Gemüse 🍃
- Gebeizter Lachs mit Wasabi-Gurkensalat
- Kalte Putenbrust mit Thunfisch-Mayonnaise und Kapern
- Pikanter Wassermelonensalat mit roten Zwiebeln, Chili & Rucola 🍃

Bitte wählen Sie 4 Hauptgerichte

- Roastbeef im Stück gebraten mit Rotwein-Thymianjus
- Hähnchenbrust im Speckmantel gebraten in Salbeisauce
- Kalbsragout mit Champignons und jungem Lauch
- Gedünstetes Filet vom Seehecht auf Blattspinat
- Lachsfilet in Weißwein-Dillsauce
- Gnocchi in Bärlauchsauce mit getrockneten Tomaten 🍃
- Bunte Gemüsepfanne mit Bulgur und Räuchertofu 🍃

Beilagen

- Auswahl von marktfrischem Gemüse 🍃
- Rosmarinkartoffeln 🍃
- Basmatireis 🍃
- Heidekartoffeln 🍃

Bitte wählen Sie 4 Desserts

- Schokoladentrifflé
- Panna cotta mit Limette und Himbeersauce
- Frische Früchte 🍃
- Eiscreme-Variationen 🍃
- Mascarponecreme mit Heidelbeeren und Amarettini
- Weißer Schokoladencreme mit Kokos und Mango
- Cupcake 🍃
- Grießpudding mit Kirschen 🍃

49,50 € pro Erw. (ab 25 Personen)

BUFFET 3

Suppe am Tisch serviert

Klare Tomatensuppe
mit Basilikumflädle und Gemüsestreifen 🍃

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings 🍃
- Eingelegte Antipasti aus gegrilltem Gemüse 🍃
- Wildschinken auf Apfel-Sellerie-Salat
- Salat von Heidekartoffeln, Brunnenkresse und Flusskrebsschwänzen
- Asiatischer Glasnudelsalat mit buntem Gemüse 🍃
- Vitello tonnato mit Kapern und Zitrone
- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer- Meerrettich
- Gefüllte Buchweizen-Pfannkuchen mit Ziegenkäse und gegr. Paprika 🍃
- Zucchini-Salat mit Shrimps, Minze und Zitrone

Bitte wählen Sie 4 Hauptgerichte

- Geschmorte Heidschnuckenkeule mit Preiselbeer-Pfeffersauce
- Roastbeef im Stück gebraten mit Rotwein-Thymianjus
- Gebratenes Filet vom Landschwein in Pilzsauce mit Kräutern
- Gebratene Maispouardenbrust auf Zucchini-Tomatengemüse
- Gedünstetes Lachsfilet auf Lauchgemüse
- Kichererbsen-Puffer auf Ratatouille 🍃
- Penne in Basilikum-Pesto mit gebratenen Shiitake-Pilzen 🍃
- Pikantes Gemüsecurry mit Kokos und Koriander 🍃

Beilagen

- Auswahl von marktfrischem Gemüse 🍃
- Gratin von Heidekartoffeln 🍃
- Petersilienkartoffeln 🍃
- Butterspätzle 🍃
- Basmatireis 🍃

Bitte wählen Sie 4 Desserts

- Schokoladen-Amaretto-Creme mit Kirschen
- Tiramisu 🍃
- Zitronentarte 🍃
- Frische Früchte 🍃
- Eiscreme-Variationen 🍃
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce 🍃
- Heidelbeertraum mit Lavendel und Baiser 🍃

53,50 € pro Erw. (ab 25 Personen)



BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE

VEGANES BUFFET

Suppe am Tisch serviert
Süßkartoffelsuppe mit Ingwer, Chili und Orange

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Eingelegte Antipasti aus gegrilltem Gemüse

Bulgursalat mit Tomate und Blatt Petersilie

Wassermelonensalat mit roten Zwiebeln, Chili und Rucola

Penne mit Berglinsen-Bolognese

Buntes Ofengemüse mit Räuchertofu

Pikantes Gemüsecurry mit Kichererbsen und Koriander

Basmatireis

Heidekartoffeln

Kokos-Panna-cotta mit Himbeermark

Auswahl von frischen Früchten

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Schokoladencreme mit Avocado

35,00 € pro Erw. (ab 25 Personen)

HEIDJERBUFFET

Suppe am Tisch serviert

Cremesuppe von Heidekartoffeln
mit Brunnenkresse und Speck-Croutons

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Wildschinken im Buchweizen-Pfannkuchen

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich

Salat von gegrilltem Gemüse mit Nudel-Graupen

Geschmorte Heidschnuckenkeule mit Wacholdersauce

Gebratenes Filet vom Landschwein in Pilzrahmsauce mit Kräutern

Apfel-Rotkohl

Auswahl von marktfrischem Gemüse

Gratin von Heidekartoffeln

Salzkartoffeln

Nudeln

Buchweizentorte im Glas

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Karamell-Panna-cotta mit Schokoladensauce

45,50 € pro Erw. (ab 25 Personen)

MENÜ 1

Bunte Blattsalate in Himbeerdressing
mit gebratenen Garnelen und einer Prosecco-Mayonnaise

Cremesuppe von der Heidekartoffel
mit Brunnenkresse und gerösteten Kürbiskernen

Roastbeef im Stück gebraten mit Rotwein-Thymiansauce
Speckbohnen und Macairekartoffeln

Dreierlei von Schokolade

43,50 € pro Erw. (ab 10 Personen)

DAS HEIDJERMENÜ

Cremesuppe von Heidekartoffeln mit Speck-Croutons
Heidschnuckenragout mit Preiselbeeren und grünem Pfeffer
Apfelrotkohl und Heidedrillinge

Gebrannte Vanillecreme mit Heidelbeerkompott

26,80 € pro Erw. (ab 10 Personen)

SPÄTE STUNDE 1

Rustikales Käsebrett mit Trauben,
Nüssen und Feigensenf
Ofenfrisches Baguette

7,50 € pro Erw.

SPÄTE STUNDE 2

Kleine Pellkartoffeln mit Kräuterquark,
Räucherlachs und verschiedenen Dips

8,50 € pro Erw.

SPÄTE STUNDE 3

Garnelen mit Cocktailsauce
Rindfleischbällchen mit Chili-Dip
Pikante Hähnchenspieße mit Mango-Dip
Kleine Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
Rustikaler Brotkorb und Laugengebäck

14,80 € pro Erw.