

Große Getränkepauschale

Haben Sie Lust kräftig zu Feiern? Sie haben viele Gäste aus Vereinen? Ihre Gäste lieben es zu Tanzen und bis in den frühen Morgen zu Feiern? Dann sollten Sie sich für unsere große Getränkepauschale entscheiden.

Die Getränke während der gesamten Feier als große Pauschale:

Empfang direkt am See: Sekt und Sekt / Orange oder Prosecco

- Sekt oder Prosecco
- Rot- und Weißwein
- Große Flaschen Mineralwasser
- Alle anderen alkoholfreien Getränke
- Bier frisch gezapft vom Fass
- Alle gängigen Schnäpse, Liköre und Longdrinks.
- Und natürlich Kaffee und Tee.

41.50€

Kleine Getränkepauschale

Die Getränke während der gesamten Feier als kleine Pauschale:

Empfang direkt am See: Sekt und Sekt / Orange oder Prosecco

- Sekt oder Prosecco
- Rot- und Weißwein
- Große Flaschen Mineralwasser
- Alle anderen alkoholfreien Getränke
- Bier frisch gezapft vom Fass
- Und natürlich Kaffee und Tee.

Schnäpse und Digestif werden in dieser Pauschale extra berechnet.

36.50€

Alkoholfreie Getränkepauschale

- Große Flaschen Mineralwasser
- Cola, Fanta, Säfte
- Und natürlich Kaffee und Tee.

25.00€

Alkoholfreie Getränkepauschale für Kinder (bis 12. Jahre)

- Große Flaschen Mineralwasser
- Cola, Fanta, Säfte
- Und natürlich Tee.

16.50€

Mini Getränkepauschale zum Brunch oder Menü

Für Ihre kleine Feier am Mittag bieten wir Ihnen von 11.00 bis 14.00 Uhr unsere beliebte Mini-Getränkepauschale an.

Die Getränke in der Zeit von 11.00 bis 14.00 (3 Std.) während des Mittagessens als Mini-Pauschale:

- Sekt oder Prosecco zum Empfang
- Rot- und Weißwein
- Große Flaschen Mineralwasser
- Alle anderen alkoholfreien Getränke
- Bier frisch gezapft vom Fass
- Und natürlich Kaffee und Tee.

Schnäpse und Digestif werden in dieser Pauschale extra berechnet.

15.50€

Unser beliebtes Festtags-Büffet

Diese Hochzeitspauschale ist unser Bestseller: ab 50 Personen

Genießen Sie Ihr Hochzeitesen mit Ihren Gästen so richtig entspannt und so lange Sie möchten. Unser beliebtes Hochzeits-Büffet bietet Ihnen alles was Sie sich nur wünschen können: Von der Suppe, über viele verschiedene Vorspeisen, den warmen Hauptgängen vom Büffet und den verlockenden Süßspeisen.

Ihre Festtags-Suppe: Wir empfehlen Ihnen die traditionelle Festtagssuppe mit Grießnockerl, Markklößchen, Maultäschle und Flädle.

Ihre Vorspeisen:

- Große Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Garnelenspieße
 - Für Fleischliebhaber: Rosa gebratenes Roastbeef "kalt" mit Remouladensoße, Partyfrikadellen, Chickenwings "hot" und kleine kalte Schnitzel
- Italienische Köstlichkeiten wie Tomate mit mildem Mozzarellakäse und Basilikum, Reife Honigmelone mit zartem luftgetrocknetem-Schinken, Gegrillte Gemüse wie Zucchini, Paprika und Aubergine, Eingelegte Oliven und eingelegte Pilze

Brotkorb und Butter

Ihre Hauptgänge vom Büffet: Ihre Gäste haben dann die Wahl zwischen

- Schweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in Sahne und einem
- Schwäbischen Zwiebelrostbraten.
sowie
- Putengeschnetzeltes
- Gern tauschen wir Ihnen auch ein Fleischgericht gegen ein leichtes Fischgericht.
- Als Beilagen erwarten Sie Spätzle, Kartoffelgratin und frisches Gemüse vom Markt

Ihr Käse- und Dessertbüffet:

- Eine große Käseplatte mit frischen Trauben und Früchten, Feigensenf und Nüssen lockt mit frisch gebackenem Brot.
- Dazu gesellen sich Rote Grütze, Creme Caramel, frische Früchte und verschiedene Eis-Platten

42.50€p.P.

Möchten Sie eine Festtagstorte? Zur Mitternacht ist jetzt der richtige Rahmen. Gern stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Festtags-Torten oder auch Eistorten vor. Preis nach Anfrage

Buchen Sie dazu eine unserer verschiedenen Getränkepauschalen oder Sie entscheiden sich für eine Einzelabrechnung. Ganz wie Sie wünschen.

Unsere sommerliche und mediterrane Festtags-Pauschale

ab 50 Personen

Haben Sie auch keine Lust auf ewige gleiche Hochzeitsfeiern? Möchten Sie nicht auch etwas anders feiern als üblich? Da haben wir etwas für Sie:

Als Vorspeise: Sommerlich leichte Antipasti und Tapas wie

Vitello Tonato, Carpaccio vom Rinderfilet, Caprese mit frischem Pesto, gebratene Pilze, eingelegtes mediterranes Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten, reife Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Focaccia, glasierte Chorizo, Albordigas Andalus (Hackfleischbällchen in Rotwein-Tomatensoße und frische Tortilla.

Unser mediteranes Hauptgangbüffet: Ihre Gäste haben dann die Wahl zwischen einem Saltimbocca vom Kalb in Zitronenbutter und ofenfrischem Rinderfilet im Kräutermantel sowie Zanderfilet mit Safransoße. Als Beilagen erwarten Sie kleine gebratene Rosmarienkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, frisches Ofengemüse und Sauce Bèrnaise

Dessert und Käse zur etwas späteren Stunde: Haben alle Gäste sich nach Belieben satt gegessen, laden wir zum Dessertbüffet: Eine große Käseplatte mit frischen Trauben, Feigensenf und Nüssen lockt mit frisch gebackenem Brot. Dazu gesellen sich Pana Cotta, Creme Brûlée, Mousse au chocolat, Eisparfait und das Highlight unser Schokoladenbrunnen mit Früchtespießen

47.80€p.P.

Möchten Sie eine Festtagstorte? Zur Mitternacht ist jetzt der richtige Rahmen. Gern stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Torten oder unsere große hausgemachte **Champagnereisparfaitpyramide** vor. Preis nach Anfrage.

Buchen Sie dazu eine unserer verschiedenen Getränkepauschalen oder Sie entscheiden sich für eine Einzelabrechnung. Ganz wie Sie wünschen.

Unsere traditionelle Festtags-Pauschale

ab 50 Personen

Die Suppe: Klare schwäbische Festtagssuppe mit Grießnockerl, Flädle, Markklößchen und Maultäschle

Unser Hauptgang: Zum Sattessen ofenfrische Braten von der Pute, vom Schwein und aus der Rinderkeule, Rahmsauce und Bratensoße, frisches Marktgemüse mit hausgemachten Spätzle und Kroketten.

Nachtisch: Eis-Pyramide mit Feuerwerk. Mit Sahne, heißen Himbeeren und warmer Schokoladensoße.

Zur späten Stunde ein nächtliches Büfett: Brotauswahl und Butter sowie Auswahl von Käse vom Brett mit Weintrauben ebenso reichhaltige Fischplatte mit Lachs und Partyfrikadellen

39.80€p.P.

Möchten sie eine Festtagsstorte? Gern stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Torten vor. Preis nach Anfrage.

Buchen Sie dazu eine unserer verschiedenen Getränkepauschalen oder Sie entscheiden sich für eine Einzelabrechnung. Ganz wie Sie wünschen.

Alle Preise gelten pro Person und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.