

EVEN SCHEUNE - KAS ANIENHOF

Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof : 2024/25

Von 20 bis 100 Personen

Es werden Tische als Tafeln gestellt von 6 - 10 Personen.

Es ist bei Ihrem Ankommen komplett eingedeckt: Tischdecken, Servietten, Kaffeegeschirr, Teller, Wassergläser, Besteck sowie Bad Pyrmonter Wasserflaschen und Kaffee in Kannen.

Alle Preise ab 30 Personen. Wir gehen von einem Zeitrahmen von 3 Stunden aus.

Nach 3 Stunden wird ein **Mitarbeiterzuschlag** von 2,30€ pro Gast und angefangener Stunde berechnet.

Raummiete bei Trauerfeiern

Im Preis pro Person für Ihre Trauerfeier ist keine Miete für die Eventscheune enthalten.

Dafür berechnen wir die Raummiete wie folgt:

Von 10 bis 30 Personen wird der Clubraum (kleiner Raum) vermietet für 300,00€,
bei 31 bis 60 Personen im „großen Raum“, vermietet für 500,00€,
bei 61 bis 100 Personen „Komplette Scheune“, vermietet für 700,00€.

Version 1: 18,00 € pro Person

- Wettberger Festtagssuppe in Terrinen auf dem Tisch eingesetzt.
- Pro Person insgesamt **2/2** belegte gebutterte Brotschnittchen, gemischt belegt mit Thüringer Mett und Zwiebelwürfelchen, Mailänder Salami, Kochschinken & Spargel, luftgetrocknetem Schinken und Hähnchenbrust auf Gersterbrot, Schnittkäse & Brie auf Vollkornbrot, alle einzeln fein dekoriert.
- Apfel-, Mandel- und Zuckerkuchen (1 Stück p.P.) stehen auf Platten auf den Tischen.
- Getränke (Filterkaffee, Mineralwasser und sonstige Getränke) werden nach Verbrauch berechnet.

Version 2: Ohne Suppe 14,50 € pro Person

- Pro Person insgesamt **3/2** belegte Brotschnittchen, gemischt belegt mit Thüringer Mett und Zwiebelwürfelchen, Mailänder Salami, Kochschinken & Spargel, luftgetrocknetem Schinken und Hähnchenbrust auf Gersterbrot, Schnittkäse & Brie auf Vollkornbrot alle einzeln fein dekoriert.
- Apfel-, Mandel- und Zuckerkuchen (1 Stück p.P.) stehen auf Platten auf den Tischen
- Getränke (Filterkaffee, Mineralwasser und Sonstige Getränke) werden nach Verbrauch berechnet.



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

EVEN SCHEUNE - KAS ANIENHOF

Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof 2024/25

Version 3: 22,00 € pro Person

- Wettberger Festtagssuppe in Terrinen serviert,
Pro Person 2/2 belegte gemischte Schnittchen
von Gerstebrot und Vollkornbrot gemischt belegt mit
- Hausgemachtes Tatar vom Rind
- Maasdamer Käse & Brie
- Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Kochschinkenröllchen mit Remoulade und gegrilltem grünem Spargel
- rohem Schinken mit Cornichon und Paprika
jeweils fein dekoriert.
Auch eine vegane Variante ist möglich,
z.B. Avocado Tatar nach Guacamole Art auf Crostini
- Apfel-, Mandel- und Zuckerkuchen stehen auf Platten auf den Tischen.
- Getränke werden nach Verbrauch berechnet

Es ist auch jeder andere spezielle Wunsch in der Zusammenstellung möglich,
dies sind nur Vorschläge

Suppenvariationen: (Preiszuschlag pro Person)

- Wettberger Festtagssuppe, Klößchen, Eierstich, Nudeln, Gemüse (7,50€)
- Hokkaido-Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskernen(**VEGAN**) +1,00€
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck- und Lauchstreifen, Brotcroutons +1,00€
- Ungarische Gulaschsuppe, Rindfleisch, Zwiebel, Paprika, Kartoffel +2,00€
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen +1,00€
- Geflügelkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen +1,00€

Beispiel Rechnung:

Beispiel 60 Personen

- Version 1, 18,00 €+ 5,00€ Getränke, 60 Personen = 1380,00€
- Raummiete 60 Pers. = 500,00€
- Pro Person 1880,00€ / 60 Personen = 31,33€

Die Getränkeangabe ist ein Erfahrungswert!

Die Berechnung erfolgt nach dem tatsächlichen Verbrauch.

Übriggebliebene Speisen werden nach der Feier verpackt und Ihnen zum
mitnehmen bereitgestellt.

Anlage: Getränkeangebot



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Getränkepreise 2024/25 für Trauerfeiern

Auf folgendes Getränkeangebot gewähre ich 20% Nachlass,
da ich für Trauerfeiern eine Raummiete nehme.

Zum Aperitif

Sherry, Medium oder Dry	0,05 l	4,00
Winzersekt aus Rheinhessen, Flaschengärung Riesling Brut	0,10 l	9,00
Riseco aus Riesling, Brut, Perlwein 12,5%	0,10 l	7,00
Aperol-Sprizz, Aperol, Riseco, auch alkoholfrei	0,20 l	8,00
Sanddorn-Sprizz, Sanddorn Likör, Riseco, auch alkoholfrei	0,20 l	8,00
Rhabarber-Sprizz Rhabarber Likör, Riseco	0,20 l	8,00
Lillet Wild Berry, Lillet, Riseco, Wild Berry	0,20 l	8,00
Noilly Prat, dry, aromatischer Wermut	0,05 l	4,00

Getränke

Gilde Ratskeller	0,30 l	4,50
Hanöversch Pilsener BIO	0,25 l	4,50
Gilde Ratskeller, Free oder Radler	0,33 l	4,50
Weizen, Hefe oder Alkoholfrei	0,5 l	6,50
VILSA BIO , Medium oder Naturell	0,75 l	7,00
BIO Rhabarber- oder BIO Apfelschorle	0,33 l	5,30
BIO Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,50
fritz Kola, Kola Zuckerfrei	0,33 l	5,50
fritz Zitronen- oder Orangenlimonade	0,33 l	5,50
BIO Bitter Lemon	0,33 l	4,50

Warme Getränke

BIO Schümli/ Filterkaffee	Tasse	3,50
BIO Espresso	Tasse	3,50
BIO Cappuccino	Tasse	4,00
Kanne BIO Filterkaffee, 6 Tassen/1ltr.	Kanne	16,00



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Getränkepreise 2024/25 für Feiern – Basic

Es kommt pro Gast und Stunde ein Mitarbeiterzuschlag von 2,30€ dazu.

Spirituosen

Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner	38% 0,04 l	4,00
Grappa von Psenner	40% 0,04 l	4,00
Grappa <i>Riserva</i> von Psenner	40% 0,04 l	5,00
Averna	30% 0,04 l	4,00
Linie Aquavit	41,5% 0,04 l	5,00
Jägermeister	40% 0,04 l	5,00
Osborne Veterano	40% 0,04 l	5,00
Gordons Gin	40% 0,04 l	5,00
Absolut Vodka	40% 0,04 l	5,00
Havanna Club Rum 3 Jahre	40% 0,04 l	5,00
Havanna Club Rum 7 Jahre	40% 0,04 l	8,00
Lokaler GIN	40% 0,04 l	8,00

Unser Hauswein **Glas 0,2l 6,00**

Rotweincuvée 13% trocken

Samtiger, vollmundiger Rotwein, wenig Tannin sowie Gerbstoffe, idealer Trinkwein

Riesling QbA Feinherb 11,5%

Fruchtig, süffiger Riesling mit einer leichten Fruchtsüße und einer harmonischen Säure

Grauburgunder QbA Trocken 11,5%

Überzeugende Cuvée für den täglichen Weinbedarf. Mild in der Säure mit verspielter Frucht

Scheurebe QbA Lieblich 12,00%

Rosewein QbA Feinherb 11,5% besticht am Gaumen zunächst mit einem feinfruchtigen schlanken Körper, beeindruckendes Süße-Säure-Spiel

