

## **Regional-Saisonal-Frisch-Anders**

Am Tag Ihrer Hochzeit stehen Sie ganz im Mittelpunkt,  
deshalb richte ich jede Feier individuell und nach Ihren Wünschen aus.

So wird aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und Visionen  
Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis werden.

**Bei der Buchung in 2024 für alle Feiern 2025  
biete ich 5% Rabatt auf die Gesamtrechnung.**

**Unser Angebot für Ihre Hochzeitsfeier z.B. ab 17.00 Uhr**

Sie werden begrüßt mit einem Glas unserer Aperitif Auswahl.  
Nach dem Smalltalk setzen Sie und Ihre Gäste sich in der Eventscheune,  
diese ist mit weißen Tischdecken und Servietten gedeckt,  
mit Blumengestecken in der Farbe Ihrer Wahl sowie Kerzenständern.

Die Servicekräfte servieren Ihnen am Tisch die Getränke.  
Eventuell können nun Reden zur Begrüßung gehalten werden.

Wir servieren Ihre Hochzeitssuppe in Terrinen.

Danach eröffnen Sie das Buffet.

Dort erwarten Sie diverse kalte und warme Spezialitäten,  
die Sie mit mir nach Ihren Vorstellungen zusammengestellt haben.

Nach dem Essen spielt Ihr Musiker/DJ den Hochzeitstanz  
und Sie gehen in den gemütlichen Teil über.

Ihre Gäste werden mit Getränken am Tisch und Tresen versorgt.

Eine Hochzeitstorte (von Ihnen) wird nach Absprache serviert.

Die Dauer der Feier ist mit 10 Stunden geplant, bis 3.00 Uhr.

In allen Preisangaben sind

die Mitarbeiter und

die Raummiete

sowie die aktuell gültige Mehrwert Steuer von 19% enthalten.

**Klaus SCHÖNEMANN** Küchenmeister

[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de) Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45

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

## Regional-Saisonal-Frisch-Anders

Artikel	<u>Normal</u>	<u>Premium</u> während der gesamten Feier
Aperitif	zum Empfang	✓
Inklusive Getränke	Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, Filterkaffee	Alle Getränke nach der Karte
Spirituosen	Ab 50 Personen 1 Spirituose, ab 70 Personen 2 Spirituosen Inklusive	Alle Spirituosen während der Feier
Kaffee vom Buffet	✓	Kaffeespezialitäten während der Feier
Die Suppe	✓	✓
Schokoladenbrunnen mit Früchten (Saisonal)	Ab 51 Personen oder + 3,00€/ Person	✓
Das Buffet	✓	✓
Blumengestecke	✓	✓
Kerzenleuchter	✓	✓
Stuhl Hussen, weiß	10,00	✓
Ab 71 Vollzahler	120,00	150,00
51 – 70 Vollzahler	124,00	154,00
31 - 50 Vollzahler	128,00	158,00
Bei 30 Vollzahlern Mindestpersonenzahl	132,00	162,00
Jede weitere Stunde pro Person	6,50	9,50

**In allen Preisangaben sind die Mitarbeiter und die Raummiete sowie die aktuell gültige Mehrwert Steuer von 19% enthalten.**

**Klaus SCHÖNEMANN** Küchenmeister

[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de) Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45

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

## **Regional-Saisonal-Frisch-Anders**

### **Das Hochzeitsbuffet nach Hannoverscher Art**

Wir servieren als Ihnen am Tisch in Terrinen

- Ihre Hochzeitssuppe, es gibt für Speise-Spezialisten Alternativen

Danach gehen Sie zum **Buffet**

#### **Ihre Vorspeisen:**

- Gebratener Rücken vom Strohschwein mit Radieschen-Vinaigrette
- Triologie von norwegischem Lachs: gebraten, mit Orange gebeizt, Kaviar
- Mediterrane Vorspeisen
  - o Insalata Caprese und Gegrillte Gemüse,
  - o Orientalischer Bulgursalat mit Paprika und Petersilie, Minze und Tomate
- Bunte Salatschale mit Dressing, Balsamico und Olivenöl
- Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker, Butter

#### **Ihre warmen Hauptgerichte:**

- Geschmorter Kalbstafelspitz mit Senf-Kräuterkruste, Jus
- Hähnchenbrustmedaillons vom Grill, auf feinem saisonalem Gemüseragout
- Eine Vegane oder Vegetarische Komponente können Sie gern auswählen  
z.B. die Lasagne mit Linsenbolognese
- regionale saisonale Gemüseauswahl
- Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen
- Unsere gebackenen Kartoffel-Kräuterkrapfen

#### **Ihr Dessertbuffet immer mit saisonalen Früchten**

- Marzipan Pana Cotta mit Zwetschgensalat
- Mousse von Nougat und Walnuß mit Kirschgrütze
- Ab 51 Personen der Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
- Oder etwas nach Ihrer Wahl