

Ihre Familienfeier 2025 in der **EVEN** **SCHNEUNE - KAS** **ANIENHOF**

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

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

Klaus Schönemann & die Eventscheune gibt es 5! Jahre
Dafür gibt es für alle Feiern in 2025 5% Rabatt auf den Gesamtpreis.

(Ausgeschlossen sind „Sonderpreise“ & weitere Rabatte für Veranstaltungen),

Ab 8 Stunden Dauer der Feier.

Unser Angebot für Ihre Familienfeier 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 Festtagssuppe 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 startet Ihr Musiker/DJ den Tanzboden
und Sie gehen in den gemütlichen Teil über.

Ihre Gäste werden mit Getränken am Tisch und Tresen versorgt.
Eine Kuchenauswahl (von und oder Ihnen) wird nach Absprache serviert.

Die Dauer der Feier ist mit 8 Stunden geplant, bis 1.00 Uhr.

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




Slow Food[®]
Chef Alliance event@klausschoenemann.de



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

Ihre Familienfeier 2025 in der **EVEN SCHEUNE - KASANIENHOF**

Artikel	<u>Basic 8 Stunden</u> während der gesamten Feier	<u>Premium 8 Stunden</u> während der gesamten Feier
Aperitif	zum Empfang	✓
Inklusive Getränke & Spirituosen	Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, Filterkaffee, weitere Getränke -20% Ab 50 Personen 1 Spirituose, ab 70 Personen 2 Spirituosen Inklusive	ALLE Getränke & Spirituosen während der Feier nach der Karte
Kaffee vom Buffet	✓	Kaffeespezialitäten während der Feier
Die Suppe oder der Mitternachtssnack & das Buffet	Suppe & Buffet oder Buffet & Mitternachtssnack	Suppe & Buffet oder Buffet & Mitternachtssnack
Schokoladenbrunnen mit Früchten (Saisonal)	Möglich ab 20 Personen + 3,00€/ Person	✓
Platzteller, Servietten, Blumengestecke & Kerzenleuchter	✓	✓
Stuhl Hussen, weiß inklusive Auf und Abziehen & Reinigung	10,00	✓
Ab 71 Vollzahler	118,00	150,00
51 – 70 Vollzahler	120,00	154,00
31 - 50 Vollzahler	124,00	158,00
Bei 30 Vollzahlern Mindestpersonenzahl	128,00	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.




Slow Food®
Chef Alliance event@klausschoenemann.de



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

Das Buffet nach Hannoverscher Art

Wir servieren Ihnen am Tisch in Terrinen

- Ihre Hochzeitssuppe, es gibt für Vegane / Vegetarische 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 Saisonale Salatschale mit Dressing, Balsamico und Olivenöl
- Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker, Butter & Dips Vegan

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 Vegane Lasagne mit Linsenbolognese im Ofen gebacken
- Bunte saisonale Gemüseauswahl
- Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen
- Unsere gebackenen Kartoffel-Kräuterkrapfen

Ihr Dessertbuffet immer mit saisonalen Früchten

- Beeren Pana Cotta mit Beerensauce (Saisonal)
- Mousse von Nougat und Walnuss mit Kirschgrütze
- Ab 51 Personen der Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
- Oder etwas nach Ihrer Wahl

-
-

In der Eventscheune können Sie zum Festpreis Feiern:

Sie buchen ein Buffet oder Menü mit einem festen Preis.

Dazu kommt die Getränkepauschale Ihrer Wahl für die Zeit Ihrer Wahl.

Zum Beispiel

bei 50 Personen	Person	Basic 1-5	Basic>6	Premium
für das Buffet	60,00€	3000,00€	3000,00€	3000,00€
Getränke Pauschale,				
5 Stunden Basic x 7,00€	35,00€	1750,00€		
8 Stunden Basic x 6,50€	52,00€		2600,00€	
8 Stunden Premium x 9,50€	76,00€			3800,00€
Blumengestecke				
6 Tische x 30,00€ =180,00€/50	3,60€	180,00€	0,00€	0,00€
Stuhlhussen, Schokoladenbrunnen	13,00€	(650,00€)	(650,00€)	0,00€
		4930,00€	5600,00€	6800,00€
		(5580,00€)	(6250,00€)	(6800,00€)

Ab 8 Stunden ist das Blumengesteck inklusive,

bei der Premium Getränke Pauschale sind auch

die Stuhlhussen

und der Schokoladenbrunnen am Dessertbuffet inklusive.

Und Sie wissen vorab, was Sie hinterher an mich überweisen dürfen.

