

Ihre Hochzeit 2025 in der **EVEN SCHEUNE - KASANIENHOF** **Regional-Saisonal-Frisch-Anders**

Unser Angebot für Ihre Premium Hochzeitsfeier 2025 bei einer Buchung 2024

ab 50 Personen pro Person 130,00€, (50 x 130,00€ = 6500,00€)

ab 80 Personen pro Person 125,00€, (80 x 125,00€ = 10000,00€)

ab 30 Personen pro Person 134,00€, (30 x 134,00€ = 4020,00€)

Unsere Leistungen:

- Feier von 17.00 bis 01.00 Uhr, 8 Stunden
Premium Getränke Pauschale
Verlängerung 9,50€ pro Person/Stunde
- Blumengestecke für die Tische
- Weiße Stuhl Hussen
- Die Hochzeitsuppe
- Das Buffet wie im Anhang
- Raummiete
- Mitarbeiterkosten
- Mehrwertsteuer
- Reinigungskosten

Der mögliche Ablauf Ihrer Feier

Gegen 17.00 Uhr kommen Sie mit Ihren Gästen

und 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, Stuhl Hussen und Servietten gedeckt, mit Blumengestecken in der Farbe Ihrer Wahl sowie Kerzenständern.

Die Servicekräfte servieren Ihnen am Tisch die Getränke aus der Premium Pauschale.

Eventuell können nun Reden zur Begrüßung gehalten werden.

Wir servieren Ihre Hochzeitssuppe in Terrinen.

Danach eröffnen Sie das Buffet.

KI SCHÖNEMANN

Küchenmeister

event@klausschoenemann.de

Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45.de

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

Ihre Hochzeit 2025 in der **EVEN SCHEUNE - KASANIENHOF** **Regional-Saisonal-Frisch-Anders**

Dort erwartet Sie **das Hochzeitsbuffet nach Hannoverscher Art**

Ihre Vorspeisen:

- Gebratener Rücken vom Strohschwein mit Radieschen-Vinaigrette
- Triologie von norwegischem Lachs: gebraten, mit Orange gebeizt, Kaviar
- Mediterrane Vorspeisen
 - o Tomate und Mozzarella und gegrillte Gemüse,
 - o Orientalischer Bulgur Salat mit Paprika und Petersilie, Minze und Tomate
- Bunte Salatauswahl mit Dressing, Balsamico und Olivenöl
- Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker, Butter

Ihre warmen Hauptgerichte:

- Geschmorte Kalbstafelspitz mit Senf-Kräuterkruste, Jus
- Hähnchenbrustmedaillons vom Grill, auf Champignon-Kräutersauce
- Eine Vegane oder Vegetarische Komponente können Sie gern auswählen
- Bunte 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

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 8 Stunden geplant, bis 1.00 Uhr.

Sollte die Feier länger gehen, so werden pro Person/Stunde 9.00€ berechnet.

So wird Ihre Hochzeit zu einem Fest und einem einzigartigen Erlebnis werden.

KLAUSSCHÖNEMANN

Küchenmeister

event@klausschoenemann.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45.de

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

Ihre Hochzeit 2025 in der **EVEN SCHEUNE - KASANIENHOF** **Regional-Saisonal-Frisch-Anders**

Getränkepauschale Premium 2024

**Alle Schwarz geschriebenen Getränke
sind während der Premium-Getränkepauschale INKLUSIVE**

Zum Aperitif

Sherry, Medium oder Dry

Winzersekt aus Rheinhessen, Flaschengärung Riesling Brut

Riseco aus Riesling, Brut, Perlwein 12,5%

Aperol-Sprizz, Aperol, Riseco, auch alkoholfrei

Sanddorn-Sprizz, Sanddorn Likör, Riseco, auch alkoholfrei

Rhabarber-Sprizz Rhabarber Likör, Riseco

Lillet Wild Berry, Lillet, Riseco, Wild Berry

Noilly Prat, dry, aromatischer Wermut

Getränke

Gilde Ratskeller vom Fass

Hanöversch Pilsener **BIO**

Gilde Free oder Radler

Weizen, Hefe oder Alkoholfrei

Bad Pyrmont, Medium oder Still

Apfel- oder Orangensaft

fritz Kola, Kola Zuckerfrei, Orange

fritz **BIO** Rhabarber- oder **BIO** Apfelschorle

Schweppes; Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Red Bull

Warme Getränke

Schümli/ Filterkaffee

Espresso

Cappuccino

Kanne Filterkaffee am Buffet zur Selbstbedienung

Garantie:

Nach der Getränkepauschale (Sie und Ihre Gäste bleiben länger)
bezahlen Sie nie mehr wie die Getränkepauschale pro Stunde + Person!

Getränkepauschale Premium 2024

KLAUSSCHOENEMANN

Küchenmeister

event@klausschoenemann.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45.de

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

Ihre Hochzeit 2025 in der **EVEN SCHEUNE - KASANIENHOF** **Regional-Saisonal-Frisch-Anders**

Spirituosen 0,04l, auch als Longdrink

Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner

Grappa von Psenner

Grappa *Riserva* von Psenner

Averna

Linie Aquavit

Jägermeister

Osborne Veterano

Gordons Gin

Absolut Vodka

Ouzo

Havana Club Rum

Unser Hauswein 0,2l

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

Sie können Ihre eigenen Getränke mitbringen. Pro Flasche Wein (0,7 l) berechnen wir KEIN Korkgeld, Pro Flasche Spirituose (0,7l) berechnen wir KEIN Korkgeld. Das Korkgeld beinhaltet den Service, das Glas und evtl. Eis zum Ausschänken.

Ihre Hochzeit 2025 in der **EVEN SCHEUNE - KASANIENHOF** **Regional-Saisonal-Frisch-Anders**

Unser Angebot für Ihre Premium Hochzeitsfeier 2025 bei einer Buchung 2024

ab 50 Personen pro Person 130,00€, (50 x 130,00€ = 6500,00€)

ab 80 Personen pro Person 125,00€, (80 x 125,00€ = 10000,00€)

ab 30 Personen pro Person 134,00€, (30 x 134,00€ = 4020,00€)

Leistungen:

- Feier von 17.00 bis 01.00 Uhr, 8 Stunden
Verlängerung 9,50€ pro Person/Stunde
- Premium Getränke Pauschale
- Blumengestecke auf den Tischen
- Weiße Stuhl Hussen
- Hochzeitsuppe
- Das Buffet wie im Anhang
- Raummiete
- Mitarbeiterkosten
- Mehrwertsteuer
- Reinigungskosten

Der mögliche Ablauf Ihrer Feier

Gegen 17.00 Uhr kommen Sie mit Ihren Gästen

und 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, Stuhl Hussen und Servietten gedeckt, mit Blumengestecken in der Farbe Ihrer Wahl sowie Kerzenständern.

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

Wir servieren Ihre Hochzeitssuppe in Terrinen. Danach eröffnen Sie das Buffet.

KISCHONEMANN

Küchenmeister

event@klausschoenemann.de Telefon & Mobil: 0511 58 65 98 45.de

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