

Unsere Menüvorschläge für Ihre Feier.

Wir freuen uns, daß Sie uns für Ihre Feier ausgewählt haben.

Um Ihnen einen kleinen Überblick über die Möglichkeiten der Küche des Kastanienhof zu geben, haben wir einige Menüs zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre Lieblingsgerichte

oder anderen Speisen in die Menüs einfügen.

Unsere Vorschläge können nur einen groben Überblick darstellen.

In den angegebenen Preisen ist enthalten:

Das Menü, Tischdecken und Servietten sowie die Raummiete

Wir bieten Ihnen an:

Getränkepreise nach Einzelabrechnung

Es kommt nach 4 Stunden pro Gast und Stunde
ein Mitarbeiterzuschlag von 2,30€ dazu.

oder

Getränke Pauschale Normal

Pro Person und Stunde 6,00€, ab 6 Stunden ab 36,00€

oder

Getränkepauschale Premium

Pro Person und Stunde 9,00€, ab 6 Stunden ab 54,00€

Garantie:

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

Nach dem Ende der Veranstaltung halten wir die Reste Ihrer Speisen
für Sie in Mehrwegbehältern zur Mitnahme bereit.

Sie können uns die Gefäße dann einfach zurückbringen.

Das Grünkohl Menü

Zum Empfang werden Gerster Brotschnitten mit Gänseschmalz serviert.

Dazu empfehle ich unseren Winzerglühwein

Am Tisch servieren wir eine deftige

Calenberger Festtagsuppe von Rind und Huhn

mit Klößchen, Eierstich, Nudeln und Gemüse

Hannoverscher Grünkohl

mit Bregenwurst, Kassler und geschmortem Schweinebauch

Einbecker Senf und gebratenen kleinen Kartoffeln

Als "Tischbuffet" jeweils pro Tisch auf Platten/Schalen serviert.

Vegane Alternative, als Tellergericht:

NUR auf Vorbestellung:

Grünkohl-Gemüsepfanne mit gebratenem Hokkaidokürbis

Hanöversch Winterbier Sorbet

Bei 50 Personen pro Person 42,00€

(Schnittchen, Glühwein, Menü)