

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier.

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

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

Selbstverständlich können Sie auch Ihre Lieblingsgerichte
oder anderen Speisen in die Buffets einfügen.

Unsere Vorschläge können nur einen groben Überblick darstellen.

Am Tag Ihrer Feier stehen Sie ganz im Mittelpunkt,
deshalb richten wir jede Feier individuell und nach Ihren Wünschen aus.
So lassen wir aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und Visionen Ihr Fest
zu einem einzigartigen Erlebnis werden.

In den angegebenen Speise-Preisen ist enthalten:

Das Buffet, Tischdecken und Servietten, Raummiete, MwSt.
sowie die Mitarbeiter für 4 Stunden.

Wir bieten Ihnen an:

Getränke nach Einzelabrechnung Normal

Es kommt pro Gast und angebrochener Stunde ein Mitarbeiterzuschlag von 3,50€
dazu.

Getränke Pauschale Basic Pro Person und Stunde

1 – 8 Stunden 7,50€,

ab 8 Stunden 7,00€ für jede weitere Stunde

Getränkepauschale Premium Pro Person und Stunde

1 – 8 Stunden 10,50€,

ab 8 Stunden 10,00€ für jede weitere Stunde

Garantie: Nach einer **Getränkepauschale** (Sie und Ihre Gäste bleiben länger)
bezahlen Sie nur die Getränkepauschale pro Stunde & Person!

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

Sie können uns die Gefäße dann einfach zurückbringen.

Unser komplettes Angebot:

Sie werden begrüßt mit unserer Aperitifauswahl

Der Saal ist in weiß 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.

Ihre Gäste gehen mit Ihnen zum Buffet.

Dort erwarten Sie diverse Spezialitäten, die Sie mit uns abgesprochen haben.

Nach ca 1,5 bis 2,0 Std spielt Ihr Musiker/DJ den Eröffnungstanz und Sie gehen in den gemütlichen Teil über.

Wie beschrieben beinhaltet das Angebot die Aperitifauswahl zum Empfang,

Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, eine Spirituose nach Ihrer Wahl, Kaffee vom Buffet, das besprochene Buffet.

Ein Blumengesteck in der Farbe Ihrer Wahl sowie 1 Kerze pro Tisch.

Der Preis variiert je nach Buffetauswahl und geplanter Dauer der Feier.

[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

für das Buffet	60,00€	3000,00€
Getränke Pauschale Basic, 8 Stunden x7,50€	60,00€	3000,00€
Blumengesteck 6 Tische x 30,00€ =180,00€/50	0,00€	0,00€
Gesamt	120,00€	6000,00€

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.

Das Buffet Kastanienhof

Langsam geschmorter Rücken vom Schwein mit Radieschen-Vinaigrette

Lachsfiletwürfel auf Meerrettich-Kräutersauce

Eiersalat mit Champignons und Pfirsich in Kokos-Joghurt Currysauce

Hackfleischbällchen aus der Pfanne auf Rote Bohnen-Paprika-Maissalat

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker

Bayrischer Schweinenackenbraten mit Malzbiersauce

Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsauce

Pasta (Vegetarisch) Ravioli mit Kräutersahnesauce

Saisonales Gemüse mit Kräutern

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Kartoffelkroketten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding in Gläschen

z.B. bei **50** Personen pro Person 48,00€

Buffet nach Hannoverscher Art

Gebratener Rücken vom Strohschwein mit Remoulade

Geräucherte Filets von Forelle und Makrele mit Sahnemerrettich

Eiersalat mit Champignons und Ananas in Thai-KokosCurrysauce

Kleine Frikadellen von Rind und Schwein auf einem frischen Porree-Mais-Salat

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker

Krustenbraten von der Jungschweinskeule mit Braunbiersauce

Wildgulasch aus der Heide mit Pilzen in Spätburgundersauce

Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Petersilien Kartoffeln

Dessert in Gläschen

Pana Cotta mit Himbeersauce

Nougat Mousse mit Amaretini

z.B. bei 50 Personen pro Person 53,00€

Buffet nach Niedersächsischer Art

Rosa gebratenes Roastbeef vom roten Höhenvieh mit Remoulade

Halbe gekochte Eier gefüllt und dekoriert mit Forellenkaviar

Bauernkochschinken mit Remoulade und gegrilltem grünem Spargel gerollt

Köttbullar von Rind und Schwein mit Preiselbeeren auf einem Apfel-Sellerie-Salat

Brotauswahl von hannoverschem Meisterbäcker

Geschmorter Hirschkeulenbraten, Portweinsauce, Rotweinbirne, Preiselbeeren

Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf sahnigem Champignon-Ragout

In der Pfanne gebratene Zanderfilets mit einer leichten Meerrettichsauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Hausgemachte Kartoffel-Krapfen

Dessert

Nougat Muffins mit Schokoladenüberzug

Limoncello-Joghurtmousse

z.B. bei 50 Personen pro Person 57,00€

Buffet „heimisches Wild“

Geräucherter Hirschschenken mit Melonensalat

Gebratene Rehmedaillons auf Sellerie-Walnuss-Salat

Terrine vom Wild mit Preiselbeer-Orangensauce

Feldsalat mit geröteten Kernen und Kartoffel-Speckdressing

Klare Wildkraftbrüe mit Steinpilzravioli (Tasse)

Rosa gebratener Hirschrücken mit Waldpilzen und Kräutern

Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Portweinsauce

Papardelle mit Reh-Bolognese

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelkrapfen, Kartoffel-Steinpilzgratin

Dessert nach Ihrer Auswahl

z.B. bei 50 Personen 79,00€

Buffet Italien 1

Empfehlung im Sommer

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumöl und Kirschtomate 11,00€

Anti Pasti

Mozzarellaperlen mit Kirschtomate und Basilikum Pesto

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Italienischer Nudelsalat mit Kräutern, Prosciutto und Zucchini

Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

Brotsalat mit Tomate und Blattpetersilie

Bruschetta mit Tomaten-Pesto

Ciabatta und Pizzabrötchen

Piatti principali

Hähnchenmedaillons mit Tomatenscheiben und Käse gratiniert

Osso Buco In Rotwein und Gemüse geschmorte Kalbshaxenscheiben

Lasagne von mediterranem Gemüse mit Provolone überbacken

Gefüllte Ravioli mit Pilz-Kräutersauce

Rosmarinkartoffeln

Dolce nach Ihrer Auswahl

z.B. Espressomousse

Mango-Tiramisu

z.B. bei 50 Personen 56,00€

Buffet Italien 2

Anti Pasti

Mediterrane Anti Pasti Auswahl

Salat Caprese Mozzarella und Tomate mit Basilikum Pesto

Verdure grigliate Gebratene und marinierte Gemüse, Balsamico

Panzanella – italienischer Brotsalat

Vitello tonnato: Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, Kapern

Buntes Salatbuffet mit Balsamico und Olivenöl

Ciabatta und Pizzabrötchen

Piatti principali

Schweinemedallions **a la Romana** mit Schinken und Salbei gebraten

Piccatta Milanese: Hähnchenschnitzel in Parmesan-Eihülle

mediterranes Grill-Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Penne, Strozzapretti und Tagliatelle

mit Tomaten- und Käse-Sauce sowie Pesto

Dolce nach Ihrer Auswahl

z.B. Espressomousse

Mango-Tiramisu

z.B. bei 50 Personen 60,00

Buffet für Fischliebhaber

Hausgebeizter Kaffeelachs mit Einbecker Honig-Senf
Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf Orangen-Fenchelsalat
Nordseekrabben Salat mit Mango & Paprika
Holländische Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Kleine Puffer mit Creme fraiche und Lachskaviar
(mit Beluga Kaviar: Preis auf Anfrage)
Brotsalat mit Spinat und Tomate
Baguette und Butter

Gegrilltes Zanderfilet aus Porta Westfalica
Gebratene Garnelen aus Wunstorf auf asiatischem Gemüse
Risotto Frutti di Mare
Rahm-Blattspinat oder
Gebratener Brokkoli mit Kernen oder
Bunte Gemüsepfanne
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern

Dessert nach Ihrer Auswahl

z.B. bei 50 Personen 74,00€

Buffet Gourmet

Tatar vom Rind, handgeschnitten, mariniert
Carpaccio vom Lachs mit Limone, Olivenöl und Rosmarin
Medaillons vom Kalb mit Gänseleber, Cumberlandsauce
Nordseekrabbencocktail im Gläschen

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumöl und Kirschtomate 11,00€

Rinderrücken Wellington
im Blätterteig mit Champignons & Schinken Duxel, Sauce Béarnaise
Lachsmedaillon à la Romana, im Schinkenmantel mit Salbei

Saisonale Gemüse Auswahl
Kartoffel-Steinpilzgratin
Papardelle mit Olivenöl
Kartoffelkrapfen

Dessert nach Ihrer Auswahl

z.B. bei 50 Personen 82,00€

Regional-Saisonal-Frisch-Anders **SCHÖNEMANN** 2026

Vegane/**Vegetarische** Buffetergänzungen

Als Zusatz- oder Ersatzgericht in Ihrem Buffet

Diese Vorspeisen werden **Saisonal** angeboten

Dreierlei vom Hokkaido Kürbis

Kürbissüppchen mit Kernen, gegrillter & eingelegter Kürbis

Wettberger Tomate und **Veganella**

ala Insalata Caprese mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl

Gegrilltes Gemüse, mariniert, mit geriebener Filata

Vitello Tonato

von gebackenem Sellerie und Algen-Kapernsauce

Bunte Bete Carpaccio

mit Frischcreme auf Mandelbasis & gegrillter Paprika

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumöl und Kirschtomate

Diese Hauptgerichte werden **Saisonal** angeboten

Gegrillte **Schwarzwurzel**

mit **Buchweizen-Popcorn**

In Bierteig **gebackener Blumenkohl**,

Brokkoli und Romanesco mit Kokos-Joghurt-Chili Dip

Geschmorte Orange-Ingwer-Möhren

Mediterrane **Linsen-Gemüse-Lasagne**
im Ofen mit **Veganella** gebacken

Sellerie Schnitzel mit Remoulade

Exotisches **Gemüse-Curry**

mit Kichererbsen und gegrillter Ananas

Parmigiana di Melanzane

ein köstlicher Auberginen-Auflauf mit fruchtiger Tomate,
knusprigem Parmesan und Mozzarella

Buntes **Bohnenragout** in Chili- Zwiebel-Paprikasauce
nach Chili sin Carne Art

Rote Bete Graupotto

mit Birne, Walnuss und Gorgonzola



event@klausschoenemann.de

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

Dessert

Vegan Vegetarisch

- Pana Cotta mit Himbeersauce
- Schokoladen Mousse mit eingelegter Birne
- Exotischer Fruchtsalat (Saisonal)
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten +3,00€
- Vanillecreme mit Pfirsichsalat und Himbeersauce
- Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladen Tiramisu
- Limonen-Muffins mit Limoncello mariniert
- Nougat Mousse mit Amaretini
- Limoncello Joghurtmousse mit Amarettini
- Muffins mit Nougat
- Heidelbeermuffins
- Marmoriertes Mousse mit frischen Früchten (Saisonal)
- Stehender Birnenstrudel aus Südtirol
- Crêpe Suzette mit Orangensauce +1,10€

...und noch viele weitere

Mitternachtssnacks Preise pro Person

Serviert am Buffet zur Selbstbedienung

- Wettberger Hochzeitssuppe 9,00
- Gebratene Currywurstscheiben mit hausgemachter Sauce, Brot 10,00
- Gebratene Wild-Currywurstscheiben, hausgemachte Sauce, Brot 10,00
- Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Brot 10,00
- Hausgemachte Gulaschsuppe, Brot 10,00

Die Ablaufplanung einer Feier

Hiermit möchte ich Sie über die einzelnen Schritte
von der Bestätigung bis zur Rechnung nach Ihrer Feier informieren.



Regional-Saisonal-Frisch-Anders **SCHÖNEMANN** 2026

Klaus
SCHÖNEMANN
Küchenmeister



Regional - Saisonal
Gut, sauber, fair!

Feiern & Event - Consulting - Privat- und Mietkoch



Albrechtstr.21 - 30627 Hannover - 0511 5865 9845 - klaus@bei-schoenemann.de

Das haben wir schon erledigt:

Sie haben mich über das Kontaktformular oder per E-Mail angeschrieben oder Sie riefen mich an.

Wir hatten einen Besichtigungstermin.

Sie bekamen nach diesem Besichtigungstermin ein erstes Angebot für Ihre Feier, die Sie innerhalb 10 Tagen beantworteten.

Sie dürfen (un)gern NEIN sagen, aber bitte antworten Sie.

Reservierungen

Um Ihre Terminreservierung zu garantieren, wird diese schriftlich per E-Mail als Terminbestätigung mit ungefähren Preisen (Speisen) bestätigt.

Damit ist Ihr Termin bestätigt.

Bis 3 Monate vor Ihrer Feier werden Sie mir Ihre Buffet oder Menügedanken mitteilen, welche wir dann besprechen. Selbstverständlich sind Vegane und vegetarische Optionen möglich. Ebenso kann ich Unverträglichkeiten wie Laktose oder Gluten bei den Speisen berücksichtigen.

Daraus erstelle ich eine definitive Auftragsbestätigung mit Speisen, Getränken und allen weiteren Leistungen.

Berechnungsgrundlage

Mit der Absprache und der Zusendung der Auftragsbestätigung garantiere ich die abgesprochenen Preise.

Bedenken Sie bitte: die Berechnung der Personen:

Personen von 0 bis 6 Jahren 0,00€, Getränke 2,00€ / Std.

6-12 Jahren berechnen wir mit 50%, Getränke 3,00€ Std.

Der/Die DJ/Musiker/ Künstler wird als 100% Gast berechnet.

Dauer der Veranstaltung

Weil ich als fairer Arbeitgeber das so möchte und aufgrund gesetzlicher Vorschriften



event@klausschoenemann.de

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

Regional-Saisonal-Frisch-Anders SCHÖNEMANN 2026

dürfen unsere Mitarbeiter maximal 10 Stunden pro Tag arbeiten. (11 Stunden – 1 Stunde Pause) Um unseren Mitarbeiterereinsatz in Schichten für Ihre Veranstaltung zu planen, halten wir uns an die mit Ihnen vereinbarte Absprache. Bei Einzelabrechnung der Getränke nehmen wir aufgrund der gestiegenen Mitarbeiterkosten pro Gast und angefangener Stunde nach 4 Stunden 3,50€ Aufschlag.

Menükarten

Eine Menü-/Getränkekarte pro Tisch ist enthalten.

Sie können für die Frontseite ein Foto stellen.

Für jede weitere Menükarte berechnen wir 2,00 Euro.

Blumen:

Bei der Premium Getränkepauschale sind die Blumengestecke für Ihre Tisch inklusive.

Bei der Basic Getränkepauschale sind die Blumen ab 8 Stunden inklusive.

Bei Einzelabrechnung der Getränke sind keine Blumengestecke enthalten

Korkgeld

Weitere Getränke Ihrer Wahl können Sie gern mitbringen, pro Flasche Wein (0,7 l) berechnen wir 20,00€ Korkgeld, pro Flasche Spirituose (0,7l) berechnen wir 40,00€ Korkgeld.

Bei der Premium Pauschale fällt kein Korkgeld an.

Tellergeld

Bei mitgebrachtem Kuchen wird ein „Tellergeld“ von 4,00 € pro Person berechnet.

Es beinhaltet den Teller, den Service, Serviette sowie Besteck.

Stuhl Hussen

Stuhl Hussen sind nur in den Premium Preisen enthalten.

Wir haben Stretch-Stuhl Hussen. Für das Aufziehen, Abziehen sowie Reinigen berechnen wir 10,00 €./Stuhl Husse. Ein eventuelles farbiges Band wird nach Aufwand berechnet.

Feiern mit Dekoration:

Die Scheune kann am Vortag nach Verfügbarkeit und Absprache dekoriert werden.

Ich garantiere die Möglichkeit ab 7.00 Uhr morgens.

Konfetti oder Dekoartikel, die durch Windstoß fliegen können, sind wegen dem Steinfußboden nicht erwünscht. Beschädigungen von Einrichtungsgegenständen durch Dekorationen und Artikel, die Sie bei Ihren Feiern mitbringen, gehen zu Ihren Lasten und werden nach Ihrem Wiederbeschaffungswert/ Wiederherstellungswert berechnet.

Eine eventuelle zusätzliche Reinigungsgebühr beträgt 30,00€ / Stunde.

Wunderkerzen sind nicht gestattet, für Schäden haftet der Veranstalter.



event@klausschoenemann.de

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

Abrechnung

Ca 21 Tage vor dem Feiertermin erhalten Sie die Abschlagsrechnung über ca.50% des voraussichtlichen Gesamtpreises der bisher gemeldeten Personenzahl, die Sie bitte bis 14 Tage vor der Veranstaltung überweisen.

Bei erheblichen Abweichungen der Personenzahl informieren Sie mich bitte, dann passe ich die Abschlagszahlung unkompliziert an.

Bitte teilen Sie uns die finale Personenzahl auch auf dem Überweisungsbeleg mit, Vielen Dank. Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage.

Bei unerwartetem Nichterscheinen einzelner Personen berechnen wir nur die Speisen und keine (nicht gelieferte) Getränkepauschale.

Ihre Restzahlung erwarten wir bitte bis 7 Tage nach der Schlussabrechnung der Veranstaltung per Überweisung, nachdem Sie Ihre Rechnung auf Richtigkeit kontrolliert haben. Ich erkläre im Zweifelsfall gern alle Rechnungspositionen.

Bei nicht fristgerechter Zahlung der Rechnung Ihrer Feier entfallen alle Rabatte.

Musik/DJ

Alle Familienfeiern und Hochzeiten sind keine öffentlichen Veranstaltungen, da Sie persönliche Einladungen ausgesprochen haben.

Der Veranstalter öffentlicher Veranstaltungen hat Gebühren für die Musik (GEMA) zu tragen und anzumelden.

Das sollte der DJ/Musiker für Sie organisieren.

Reste vom Buffet

Nach dem Ende Ihrer Veranstaltung packen wir die Reste Ihrer Speisen für Sie in Mehrweg- und Einwegbehältern zur Mitnahme bereit.

Gern könne Sie diese am nächsten morgen abholen.

Ich verstehe, das Sie nachts keine Lust dazu haben, Ihren Kühlschrank neu zu sortieren.

Sie können uns die Mehrweg-Gefäße dann einfach zurückbringen.

Ich hoffe, ihnen für Ihre Feier mit diesen Informationen zu helfen und wünsche uns einen Stressfreien Ablauf Ihrer Feier.

Mit kulinarischen Grüßen

Klaus Schönemann, Küchenmeister