



All inklusive Angebot für das Landhaus

Für den Empfang:

Sekt, Aperol Spritz und Lillet Wild Berry

Getränkepauschale:

Spätburgunder Rotwein, Primitivo Rotwein, Riesling Weißwein, Roséwein, Fürstenberg
Pils vom Fass, Fürstenberg Bierspezialitäten, Softgetränke, Mineralwasser,
Kaffee und Tee

Vorspeise

Waldpilzcremesüppchen

—

Salatbowl

mit Karotten, Tomaten, Gurken, Radieschen, Weißkraut, Blattsalaten, gerösteten
Kürbiskernen und Balsamico Dressing

Hauptgang Buffet

Schwarzwälder Lachsforellenfilet
frisch gebraten

—

Rosa gebratenes Roastbeef
an Rosmarinjus

—

Filet vom Landschwein im Speckmantel
mit Champignon in Rahm

—

Asiatisches Gemüsecurry (vegan)
mit Pak Choi, Karotten, roten Zwiebeln, Paprika, Kokosmilch und Duftreis

—

Peperonata Gemüse

—

Spätzle

—

Kartoffelgratin

—

Kroketten

Dessert

Grießflammerie mit Himbeermark

—

Tonkabohnen Panna Cotta

—

Mousse au Chocolat

Mitternachtsnack

Currywurst mit hausgemachter Barbecue Soße und Baguette

Cocktailbar

mit 16 alkoholischen und 8 alkoholfreien Cocktails

50 Cocktails inkludiert

300,00 €

Jeder weitere Cocktail wird mit 4,00 € berechnet.

Tische werden von uns eingedeckt.

Tischwäsche und Servietten sind im Preis inkludiert, Dekoration nach Absprache.

Kostenaufstellung

Miete Landhaus	600,00 €
Nebenkosten	100,00 €
Reinigung	120,00 €
All inklusive Paket wie oben beschrieben	85,00 € pro Person
(Essenspreis 45,00 €, andere Kosten 40,00 €)	

Inklusive Servicepersonal für 8 Stunden,
jede weitere Stunde wird mit 39,00 € pro Kraft/Stunde berechnet.

Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei, für Kinder von 5 bis 11 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Essenpreise zuzüglich 7% Mwst, alle anderen Preise zuzüglich 19% Mwst.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen von unserer Homepage.