

Leuchzeit

ERHOLEN & GENIESSEN am See



Unsere Büffetbausteine

KALTE VORSPEISEN

- Tomate - Mozzarella mit Rucola im Gläschen
- Melonen - Feta Salat
- Brotsalat mit mediterranem Grillgemüse
- Caesarsalat mit Croutons und Parmesan
- Verschiedene Antipasti
- Bruschetta
- Käseauswahl mit Trauben & Oliven
- Tomaten - Fetasalat in Gläschen portioniert
- Carpaccio auf Rucola mit Parmesan



WARME VORSPEISEN

- Gefüllte Champignons mit Spinat oder Hack
- Spargelröllchen mit Schinken & Käse gratiniert
- Würzfleisch vom Geflügel
- Mini Burger
- Pflaumen im Speckmantel
- Tomatensuppe
- Waldpilz-Creme-Suppe
- Käse-Lauch-Suppe
- Spargelsuppe



Ideal sind 4-5
Vorspeisen
(Warm oder Kalt)



Feinschmecker- bratkorb

- verschiedene Brote & Brötchen
zum Selberschneiden
mit 3erlei Dipps

HAUPTGANG MIT FLEISCH

- Kleine Schnitzel
- Hähnchen Saltimbocca
- Rinderzunge
- Hähnchengeschnetzeltes
- Chili con carne
- Kleine Rouladen vom Rind
- Kleine Rindersteaks mit Kräuterbutter

Verschiedene Steaks überbacken :

- Steak Würzfleisch
- Rostbrätel
- Hähnchen Hawaii
- Hähnchen Spinat - Gorgonzola

Ideal 4-5 Sorten Fleisch,
Vegetarisch oder Fisch

Livecooking:
Roastbeef



VEGETARISCHE SPEISEN

- Pasta mit Spinat & Cherrytomaten
- Gemüseauflauf
- Gefüllte Paprikaschoten mit Gemüserreis (vegan)
- Gefüllte Champignons mit Spinat
- Tomaten - Fetaauflauf mit Gnocchis
- Gnocchi mit Gorgonzola - Sahnesauce





FISCH

- Kabeljaufillet
- Lachsfilet

dazu reichen wir Zitronen - Buttersauce

GEMÜSEBEILAGEN

- Grillgemüse
- Buttermöhren
- Speckbohnen
- Champignons (gebraten oder Rahm)
- Blumenkohl
- Rotkohl

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelecken mit Kräuterquark
- Reis
- Pommes Frites
- Klöße

Ideal 4-5 Sorten



DESSERT

- Panna Cotta mit Mangopüree
- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokomousse
- Kuchenauswahl & Kaffee
- Obstvariation



KAFFEE & KUCHEN

- Wir beziehen unseren Kuchen & Torten von der Bäckerei Günther aus Frauendorf.

Wir beraten Sie gern !

- Natürlich können sie auch ihren eigenen Kuchen mitbringen, dafür berechnen wir 2,50€ / Person.



GETRÄNKEPAUSCHALE oder Abrechnung nach Verbrauch

Variante 1

Sekt, Bier, Wein & Alkoholfreie Getränke
sowie Kaffee & Kaffeespezialitäten

5€ / h je angemeldeter Erwachsener
(Kind ab 3 Jahre 50%)

Variante 2

Sekt, Bier, Wein & Alkoholfreie Getränke
sowie Kaffee & Kaffeespezialitäten , Spirituosen
& Longdrink

7,50€/ h je angemeldeter Erwachsener (Kind ab 3 Jahre 50%)

Die Pauschalen gelten ab Veranstaltungsbeginn bis
zur vorher festgelegten Endzeit. Stunden können am
Abend nachgebucht werden:



SONSTIGE KOSTEN

Vorbereitung , Eindeckung und Bereitstellung von Geschirr & Besteck 2,50€ pro Person

Alleinnutzung ab 25 Personen inkl. Reinigung 250,00€

Personalkosten ab 22.00Uhr (mind. 2 Mitarbeiter) 35,00€/h

Dekoration

Blumendekoration und Tischläufer :

Blumengestecke länglich 35€ / Stk.

kleine Vasengruppen mit Blumen 5€ / Vase

Stilkerzen in Wunschfarbe inkl.

Eigenlieferung

Ab 22.00 Uhr müssen alle Gäste indoor weiter feiern.

DJ & Musiker, Fotografen können wir vermitteln

Feuerwerke sind nur still und am Boden erlaubt und müssen angemeldet werden.

Freie Trauungen sind nur in der Pension Plessa möglich, gern übernehmen wir den Sektempfang dort vor Ort.

VERANSTALTUNGSGINFORMATIONEN

NAME: _____

Datum: _____

Anlass: _____

Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____

Ablauf: _____

Dekoration: _____

KOSTEN

Getränke :

Büffet:

Kuchen:

VA-Pauschale

Alleinnutzung:

Dekoration:

2x Personal ab 22.00Uhr:

GESAMT : ca. _____ €