



Liebe Gäste!

Seit 1984 und mittlerweile in zweiter Generation,
richten wir, die Familien Jens und Lars Picker,
in unserem Haus Feierlichkeiten jeglicher Art für Sie aus.

Der Landgasthof „Zum grünen Walde“ wurde von dem renommierten
Restaurantführer Aral-Schlemmer-Atlas aufgenommen und mit
1,5 Kochlöffel bewertet.

Wir verarbeiten in unserer Landhausküche frische und qualitativ hochwertige ,
regionale Produkte, die wir mit viel Liebe und zu einem sehr
fairen Preis – Leistungsverhältnis für Sie zubereiten.

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Speisenvorschläge
für Sie zusammengestellt.

Unser Menübuch ist so aufgebaut, dass Sie
sich Ihr Menü selbst zusammenstellen können.

Wählen Sie z.B. eine Suppe , ein Hauptgericht sowie ein Dessert aus,
so haben Sie sich ein 3 Gang Menü zusammengestellt.

Oder stellen Sie sich Ihr eigenes Arrangement zusammen,
in dem Sie sich z. B einen Aperitif , ein Menü / Buffet
eventuell eine Kuchentafel / oder einen Mitternachtssnack
und ein passendes Getränkepaket aussuchen.

Genauso setzen sich dann auch die Preise zusammen.

Ein paar Mittags- und Abend- Arrangements haben
wir nachstehend vorgeschlagen vielleicht ist ja schon das richtige für Sie dabei.

Wir sind Ihnen gerne bei der Planung Ihrer Festlichkeit behilflich und
stellen Ihnen auch ein Menü nach Ihren individuellen
Wünschen zusammen.

Ihre Familie Picker sowie unser Mitarbeiterteam



Mittags - Arrangement
Empfang I 11.00-17.00 Uhr
(Inklusivpreis für Feierlichkeiten ab 25 Personen)

Ihr Empfang

Ihre Gäste werden mit einem Glas Sekt und Orangensaft begrüßt

„Hadler Hochzeitssuppe“

klare Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Fleischbällchen, Eierstich und feinem Gemüse

„Rinder-, Schweine- und Puterbraten“

mit gebratenen Champignons und Speckwürfeln belegt,

an einer herzhaften Bratensauce, dazu Speckbohnen

Erbsen und Möhrchen mit Sauce Hollandaise ,

anbei Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

„Vanilleeiscrème“

mit flambierten Kirschen

nach dem Essen einen eisgekühlten Hamburger Kümmel

Kuchentafel

Großes Torten- und Kuchenbuffett dazu

Kaffee, Tee oder Kakao

Getränke Paket 1

Krombacher Pils vom Fass, Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere,

alkoholfreie Kaltgetränke, Kaffee – Kaffeespezialitäten

mit Tischweinen

pro Person € 51,50

nicht im Arrangement enthaltene Getränke werden nach Verbrauch berechnet



Mittags-Arrangement
Empfang II 11.00-17.00 Uhr
(Inklusivpreis für Feierlichkeiten ab 25 Personen)

Ihr Empfang

Ihre Gäste werden mit einem Glas Sekt und Orangensaft begrüßt

„Kartoffel-Lauchcremesuppe“
mit feinen Schinkenstreifen und Kräutersahne

„Land und Meer“
Schweinefilet im Ganzen gebraten auf einer feinen Rahmsauce,
belegt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
Nordsee - Limandesfilet in Butter gebraten,
dazu frisches Gemüse mit Hollandaise, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln
(diesen Hauptgang servieren wir bis max. 50 Pers.)

„Birne Helene“
Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Vanillesauce

nach dem Essen einen eisgekühlten Hamburger Kümmel

Kuchentafel

Großes Torten- und Kuchenbuffet dazu
Kaffee, Tee oder Kakao

Getränke Paket 1

Krombacher Pils vom Fass, Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere,
alkoholfreie Kaltgetränke, Kaffee – Kaffeespezialitäten
mit Tischweinen

pro Person € 60,00

nicht im Arrangement enthaltene Getränke werden nach Verbrauch berechnet



Mittag- Arrangement
Empfang III 11.00-17.00 Uhr
(Inklusivpreis für Feierlichkeiten ab 25 Personen)

Ihr Empfang

Ihre Gäste werden mit einem Glas Sekt und Orangensaft begrüßt

„Hadler Hochzeitssuppe“

klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Fleischbällchen,
Eierstich und feinem Gemüse

am Tisch serviert

Ihr Buffett

- kleine Wraps mit geräuchertem Schinken und Curry-Mascarpone-Füllung
- Mini Schnitzel an einem Mediterranen Kartoffelsalat
- Hähnchenstreifen an Chilidipp
- Frischkäsebällchen auf Tomatenscheiben mit Paprika und frischen Kräutern
- Tomate-Mozzarella Salat mit Ruccola und Aceto-Balsamico,
- Frische Salate mit Vinaigrette und gerösteten Kernen
- bunte Räucherfischplatte mit Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln
- Norwegischer Räucherlachs und Graved Lachs
- dazu Meerrettich und Honig-Senf-Dill Sauce
- frische Champignons mit jungem Lauch aus der Pfanne mit Knoblauchcrème
- Hirtensalat mit Fetakäse , - Partybrötchen und Baguette,
- Creme Brulée und Schokoladenmousse mit Vanillesauce,
- Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben

warm

„Krustenbraten“

Gepökelter Schinken mit Kruste, dazu Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

nach dem Essen einen eisgekühlten Hamburger Kümmel

Kuchentafel

Großes Torten- und Kuchenbuffett dazu Kaffee, Tee oder Kakao

Getränke Paket 1

Krombacher Pils vom Fass, Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere,
alkoholfreie Kaltgetränke, mit Tischwein, Kaffee – Kaffeespezialitäten

pro Person € 56,00

nicht im Arrangement enthaltene Getränke werden nach Verbrauch berechnet



Abend - Arrangement I

ab 17.30 Uhr

(Inklusivpreis für Feierlichkeiten ab 25 Personen)

Ihr Empfang

Ihre Gäste werden mit einem Glas Sekt und Orangensaft begrüßt

„Hadler Hochzeitssuppe“

klare Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Fleischbällchen, Eierstich und feinem Gemüse

„Rinder-, Schweine- und Puterbraten“

mit gebratenen Champignons und Speckwürfeln belegt, an einer herzhaften Bratensauce, dazu Speckbohne, Erbsen und Möhrchen mit Sauce Hollandaise, anbei Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

„Vanilleeiscreme“

mit flambierten Kirschen

nach dem Essen einen eisgekühlten Hamburger Kümmel

Mitternachtssnack

Deftige Gyros- oder Gulaschsuppe mit Partybrötchen und Baguette

Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben, Kaffeebar

Getränke Paket 2

Krombacher Pils vom Faß, Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere
alkoholfreie kalt-Getränke, Tischweine, Korn, Weinbrand, Wodka, Bacardi
Modegetränke(Waldmeister-Vodka, Kirsch-Vodka, Rhabarber-Vanille)

Kaffee + Kaffeespezialitäten

pro Person € 56,00

(mit Getränke Paket 3 - € 61,50)

nicht im Arrangement enthaltene Getränke werden nach Verbrauch berechnet



Abend - Arrangement II

ab 17.30 Uhr

(Inklusivpreis für Feierlichkeiten ab 25 Personen)

Ihr Empfang

Ihre Gäste werden mit einem Glas Sekt und Orangensaft begrüßt

„Kartoffel-Lauchcremesuppe“
mit feinen Schinkenstreifen und Kräutersahne

Ihr Buffett

- kleine Wraps mit geräuchertem Schinken und Curry-Mascarpone-Füllung
- Mini Schnitzel an einem Mediterranen Kartoffelsalat
- Hähnchenstreifen an Chilidipp
- Frischkäsebällchen auf Tomatenscheiben
mit Paprika und frischen Kräutern
- Tomate-Mozzarella Salat mit Ruccola und Aceto-Balsamico,
- Frische Salate mit Vinaigrette und gerösteten Kernen
- bunte Räucherfischplatte mit Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln
- Norwegischer Räucherlachs und Graved Lachs
dazu Meerrettich und Honig-Senf-Dill Sauce
- frische Champignons mit jungem Lauch aus der Pfanne mit Knoblauchcrème
- Hirtensalat mit Fetakäse , -Partybrötchen und Baguette,
Creme Brulée und Schokoladenmousse mit Vanillesauce,
Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben

warm

„Krustenbraten“

Gepökelter Schinken mit Kruste, dazu Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

nach dem Essen einen eisgekühlten Hamburger Kümmel

Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette , Kaffeebar, Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben

Getränke Paket 2

Krombacher Pils vom Faß, Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere,
alkoholfreie kalt-Getränke, Tischweine, Korn, Weinbrand, Wodka, Bacardi
Modegetränke(z.B. Waldmeister-Vodka, Kirsch-Vodka , Rhabarber-Vanille)
Kaffee + Kaffeespezialitäten

pro Person € 60,00

(mit Getränke Paket 3 - € 65,50)

nicht im Arrangement enthaltene Getränke werden nach Verbrauch berechnet

1. Sekt " Schloß Rheinberg" halbtrocken pro Pers. € 3,00
 -mit zusätzlich Crème de Cassis pro Pers. € 3,50
 2. SCAVI & RAY pro Pers. € 4,00
 -Hugo oder Spritzz
- 
3. Campari Empfang
 - Campari mit Eis und Orangensaft und
 - Campari mit Eis, Zitrone und Soda pro Pers. € 4,00
 4. "Lillet Berry"
 -Lillet (Französischer Weinaperitif) mit Orange, Eis und Zitrone
 aufgefüllt mit Russian Wild Berry pro Pers. € 4,00
 5. Empfangscocktail " Grüner Wald"
 -Cocktail mit Orangensaft, Blue Curacao,
 Bananenlikör und Vodka,
 -alkoholfreier Hugo pro Pers. € 4,50

Zu allen Apero´s servieren wir als alkoholfreies alternativ Getränk Orangensaft!

Salatplatte

Frische Salate der Saison mit unserem leckeren Hausdressing
auf Platten serviert

€ 2,50 pro Person

pro Person auf Tellern serviert

€ 3,50 pro Person

„Hadler Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Fleischbällchen, Gemüse und Eierstich

€ 4,50 pro Person

„Kartoffel-Lauchcremesuppe“

mit feinen Schinkenstreifen und Kräutersahne

€ 4,00 pro Person / -mit Lachsstreifen € 5,00 pro Person

„Brokkolicremesuppe“

mit gehobelten Mandeln

€ 4,00 pro Person

„Mulligatawny“

fruchtige Currysuppe mit Ananas, Hühnerfleisch und gerösteten Kokosraspeln

€ 4,50 pro Person

Mediterrane Tomatencrémesuppe

mit Knoblauch-Kräutercroutons und Crème fraîche

€ 4,00 pro Person

Provenzalische Gemüsecremesuppe

mit Rucola und Putenwürfel

€ 4,00 pro Person



Suppen nach Saison

(März-November)

„Hausgemachte Krabbencremesuppe“
mit frischen Nordseekrabben und Cognacsahne
Tagespreis

(April-Juni)

„Spargelcremesuppe“
mit Altländer Schinkenstreifen und Sahnehaube
€ 4,00 pro Person

(Oktober-November)

„Kürbis-Ingwersuppe“
mit gerösteten Kürbiskernen
€ 4,50 pro Person

(November-Februar)

„Steckrübencremesuppe“
mit Altländer Schinkenstreifen und Sahnehaube
€ 4,00 pro Person

(November-Februar)

„Maronencrèmesüppchen“
mit knusprigen Speck-Croutons
€ 5,50 pro Person

„Rinder-, Schweine- und Puterbraten“
mit gebratenen Champignons und Speckwürfeln belegt,
an einer herzhaften Bratensauce, dazu Speckbohnen
Erbsen und Möhrchen mit Sauce Hollandaise ,
anbei Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

€ 12,50

"2 erlei vom Rind"

hausgemachte Rinderrouladen & Rinderbraten
mit einer kräftigen Bratensauce,
dazu hausgemachter Rotkohl und Rahmwirsing,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

€ 14,50

"Krustenbraten"

gepökelter Schinken mit Kruste
mit einer kräftigen Bratensauce, dazu Rahmsauerkraut, Sahne-Möhrchen,
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

€ 10,00

"Tafelspitz"

gekochter Tafelspitz vom Rind an einer leichten Apfel- Meerrettichsauce,
dazu Rahmwirsing, Bouillonkartoffeln und Salzkartoffel

€ 13,00



Hauptgerichte

„Schweinefilet im Ganzen & zarte Hähnchenfilets“
mit frischen Champignons und Zwiebeln belegt,
hausgemachte Kräuterbutter eine leichte Rahmsauce,
dazu Speckbohnen, Erbsen und Möhrchen mit Sauce Hollandaise ,
Kroketten und Bratkartoffeln

€ 15,50

Grillplatte „Zum grünen Walde“
kleine Rumpsteaks, Medaillons vom Schweinefilet und zarte Hähnchenfilets mit
gestreiftem Speck, kleinen Grillwürsten, Grilltomaten und hausgemachter
Kräuterbutter, eine bunte Gemüseauswahl,
Sauce Bernaise und eine kräftige Rahmsauce, Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln

€ 19,50
(bis 50 Personen)

„Schnitzelpfanne“
panierte kleine Schweineschnitzel mit Jägersauce und einer
hausgemachten Balkan Sauce
dazu eine bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
anbei Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln

€ 13,50



Hauptgerichte

„Land und Meer“

Schweinefilet im Ganzen gebraten auf einer feinen Rahmsauce,
belegt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
Nordsee - Limandesfilet in Butter gebraten,
dazu frisches Gemüse mit Hollandaise, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

€ 20,50 alternativ mit Seelachsfilet € 17,50
(bis 50 Personen)

"Fischplatte"

Limandes-, Schollen-, Rotbarsch- und Seelachsfilet
aus der Grillpfanne, mit Frühlingslauch, Tomaten und frischen Champignons,
Gurkensalat in Dillrahm, zerlassene Butter, hausgemachte Krabbensauce,
Remouladensauce, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

€ 20,50
(bis 50 Personen)

"Lütje Fischplatte"

Schollen-, und Seelachsfilet
aus der Grillpfanne, mit Frühlingslauch, Tomaten und frischen Champignons,
Gurkensalat in Dillrahm, zerlassene Butter, hausgemachte Krabbensauce,
Remouladensauce, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

€ 15,50



Hauptgerichte (November-März)

„Wildschweinbraten & Rehbraten“
mit einer herzhaften Wacholderrahmsauce
belegt mit frischen Champignons, dazu Preiselbeerbirnen,
hausgemachter Rotkohl und Rosenkohl,
anbei Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

€ 21,50

„Gänsebrust & Gänsekeule“
an einer feinen Rahmsauce aus dem eigenen Sud gezogen,
dazu hausgemachter Apfelrotkohl, Rosenkohl
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

€ 21,50

„Grünkohl“
mit Kasselerhacken , Bauchfleisch , Kochwurst und Pinkelwurst
dazu Bratkartoffeln und Salzkartoffeln,
Senf und einen Hamburger Kümmel

€ 13,50 satt



Dessert

„Vanilleeiscreme“

mit flambierten Kirschen **oder** heißen Zimtpflaumen

€ 2,50

„Kleines Bauernmädchen“

eingekochte Waldbeeren mit Vanilleis und Sahne

€ 2,50

„Birne Helene“

Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Vanillesauce

€ 3,50 pro Person

Panna - Cotta

mit Blaubeeren und Stracciatellaeis

€ 4,50

„2 erlei hausgemachtes Eisparfait“

mit frischen Früchten umlegt dazu Sahne

€ 4,50 pro Person

Dessertvariation

Parfait, Panna-Cotta, Schokoladenmousse

€ 6,50



Buffet „Zum grünen Walde“

- kleine Wraps mit geräuchertem Schinken
und Curry-Mascarpone-Füllung,
- Mini Schnitzel an einem Mediterranen Kartoffelsalat
- Hähnchenstreifen an Chilibipp
- Frischkäsebällchen auf Tomatenscheiben
mit Paprika und frischen Kräutern
- Tomate-Mozzarella Salat mit Ruccola und Aceto-Balsamico,
- Frische Salate mit Vinaigrette und gerösteten Kernen
- bunte Räucherfischplatte
mit Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln
- Norwegischer Räucherlachs und Graved Lachs
dazu Meerrettich und Honig-Senf-Dill Sauce
- Hirtensalat mit Fetakäse
- frische Champignons mit jungem Lauch aus der Pfanne
mit Knoblauchcrème
- Partybrötchen und Baguette,
- Creme Brulée und Schokoladenmousse mit Vanillesauce,
- Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben

€ 16,50 pro Person

Buffets bereiten wir ab 25 Personen zu !



Warme Gerichte zum Buffet

„Krustenbraten“

Gepökelter Schinken mit Kruste
dazu Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln
€ 3,00

Zartes Putengeschnetzeltes
in einer Curryfruchtsauce dazu Reis
€ 3,00

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in einer herzhaften Rahmsauce mit frischen Champignons
€ 4,00

Zarte Hähnchenfilets
auf einer hausgemachten Balkansauce
mit frischer Paprika, Zwiebeln und Mais
dazu gebackene Kartoffelecken
€ 4,50

Schollenfilet und Seelachsfilet
gebraten mit Bratkartoffeln und Remoulade
€ 4,00



Warme Gerichte zum Buffet

„Gemischter Braten“

Rinder-,Schweine- und Puterbraten
dazu Gemüsegratin und Bratkartoffeln

€ 5,50

Medaillons vom Schweinefilet

in einer leichten Rahmsauce von frischen Champignons
dazu Kartoffelgratin

€ 5,50

Schollenfilet und Seelachsfilet

gebraten mit Bratkartoffeln und Remoulade

€ 4,00

Gedünstetes Lachsfilet

auf feinen Gemüsestreifen in Kräuterrahm dazu Reis

€ 5,50

„Pasta-Pfanne“

Gebratene Nudeln, Pinienkerne, Cherrytomaten
Knoblauch und Chili

€ 2,50

mit Garnelen Aufpreis

€ 1,50



Getränke Pauschalen

Getränke Paket 1

Krombacher Pils vom Fass, Erdinger Weißbier,
alkoholfreie Biere und alkoholfreie Kaltgetränke

Kaffee – Kaffeespezialitäten auf Wunsch

pro Person € 17,00

mit Tischwein € 21,00

Spirituosen servieren wir auf Wunsch und werden nach Verbrauch berechnet.

Getränke Paket 2

Krombacher Pils vom Faß, Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere
alkoholfreie kalt-Getränke, Tischweine ,Korn, Weinbrand, Wodka, Bacardi
Modegetränke(z.B. Waldmeister-Vodka, Kirsch-Vodka ,Rhabarber-Vanille)

Kaffee + Kaffeespezialitäten

pro Person € 25,50

Getränke Paket 3

Krombacher Pils vom Faß , Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere,
alkoholfreie Kaltgetränke, Tischweine , Bacardi, Havanna Club, Whisky,
Weinbrand, Sambucca , Vodka, Baileys, Waldmeister–Vodka, Vodka-Kirsch,
Rhabarber-Vanille, Korn

Kaffee + Kaffeespezialitäten

pro Person € 31,00

(auf Ihren Wunsch werden weitere Getränke angeboten und nach Verbrauch berechnet)

Jägermeister Maschine

Jägermeister Zapfgerät inkl. 3 Fl. Jägermeister € 85,00

je weitere Fl. € 25,00

Großes Torten- und Kuchenbuffett dazu
Kaffee, Tee oder Kakao
pro Person € 8,00

1 Stück Torte dazu Butterkuchen, Kaffee, Tee oder Kakao
pro Person € 6,50

Zweierlei Butterkuchen, Kaffee, Tee oder Kakao
pro Person € 5,50

„Mitternachtssnacks“

wahlweise

-Gyrossuppe, Gulaschsuppe oder Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
dazu

Partybrötchen und Baguette

€ 5,50

Currywurst mit Baguette

€ 5,50

Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben

€ 2,50

Bunte Obstplatte

€ 2,00

(Kuchentafel oder Mitternachtssnack
buchbar in Verbindung eines Festmenüs/ Buffets)



Kaffeetafel

14.00 - 17.00 Uhr

Kaffeetafel Nr. 1

€ 8,50 pro Person

Kaffee/Tee ,Butterkuchen und Bienenstich

Kaffeetafel Nr. 2

€ 10,50 pro Person

Kaffee/Tee ,Butterkuchen, Bienenstich und belegte Brötchen

(gebutterte ½ Brötchen mit Käse, Schinken, Salami, Wurst)

Kaffeetafel Nr. 3

€ 12,50 pro Person

Kaffee/Tee ,Butterkuchen , Bienenstich und Canapées

(gebuttertes Meterbrot mit Käse, Schinken, Salami, Wurst)

Kaffeetafel Nr. 4

€ 16,50 pro Person

Kaffee/Tee ,Butterkuchen , Bienenstich und Canapées

(gebuttertes Meterbrot mit Käse, Lachs, geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne ,
geräucherter Schinken, Thüringer Mett mit feinen Zwiebelwürfeln)

Kaffeetafel Nr. 5

€ 13,50 pro Person

Kaffee/Tee ,Butterkuchen und Bienenstich

Klare Kraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und hausgemachten Fleischbällchen

Kaffeetafel Nr. 6

€ 10,50 pro Person

Kaffee/Tee ,Tortenbuffet und Butterkuchen

„Canapées“

5 Stück gebuttertes Baguette bunt garniert und belegt mit:

- Norwegischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
- geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne , -Thüringer Mett mit Zwiebelwürfeln
- Lyoner Wurst mit Senf und Gewürzgurke, -herzhafter Käse

€ 9,50

Suppen

-Hochzeitssuppe	<u>je Liter</u>
Kraftbrühe mit hausgemachten Fleischbällchen, Gemüse und Eierstich	€ 8,50
-Gyrossuppe	€ 8,50
-Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	€ 8,50
-Gulaschsuppe	€ 8,50
-Kartoffel-Lauchcremesuppe mit feinen Schinkenstreifen	€ 8,50
-Brokkolicremesuppe mit gehobelten Mandeln	
-Muligatawny fruchtige Currysuppe mit Ananas, Hühnerfleisch und gerösteten Kokosraspeln	€ 8,50
-Mediterrane Tomatencremesuppe mit Knoblauch-Kräutercroutons und Crème fraiche	€ 7,50
-Provenzalische Gemüsecremesuppe mit Ruccola und Putenwürfel	€ 7,50

Leihgeschirr / Besteck pro Gedeck € 1,00

Wein / Sektgläser pro Glas € 0,50

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Ablaufplan und Menü-Auswahl für Ihre Feier

Name: _____

Anschrift: _____

Tel.: _____ email: _____

Anlass der Feier: _____ Ehrengast- Herr/Frau

Datum der Feier: _____ Tag: _____

Datum: (Geburtstag/Hochzeit etc.) _____

Personenzahl: _____ davon Kinder bis 6 Jahre: _____

davon Kinder bis 12 Jahre: _____ davon Kinder bis 16 Jahre: _____

Berechnet wird die angemeldete Personenzahl -

Bitte bis spätestens 1 Tag vor Ihrer Feier (bis abends 22.00 Uhr) die genaue Personenzahl anmelden !

Uhrzeit -Empfang: _____ Uhr / Räumlichkeit: _____

Aperitif: _____ € _____

Beginn Essen: _____ Uhr

Arrangement: _____ € _____

Suppe: _____ € _____

Salat: _____ € _____

Hauptgang: _____

_____ € _____

Dessert: _____ € _____

Getränkepaket: _____ € _____

weitere Getränke: _____

Wein Auswahl: _____

Digestif: _____

Musik Ja NEIN DJ / Kapelle (Gema 45,00)-----

ab _____ Uhr Kaffee + Kuchen/Mitternacht

_____ € _____

Menükarte (pro Stück € 2,00) Ja NEIN Menge: _____ pro Tisch

Beschriftung Vorderseite: _____

Deko: _____

Blumengestecke - _____ werden gebracht / bestellt durch ZgW

länglich/rund _____ Farbe: _____

Stuhlhussen weiß (pro Stück € 2,00) JA NEIN

Hotelzimmer: JA NEIN Menge-DZ: _____ EZ: _____

Rg. Gastgeber / Selbstzahler

