



Das Super- All- Inclusive bedeutet Kostenübersicht für Ihr Fest
Voraussetzung: Teilnehmerzahl mindestens 50 erwachsene Personen
Der Preis nur € 104,00 pro Person!

WAS IST ALLES DABEI :

- ☺ Tischdecken und Servietten
- ☺ Tischdekoration mit Kerzen
- ☺ Aperitif: 1 Glas Sekt oder Prosecco mit Orangensaft
- ☺ 1 Schnaps (Obstler, Williamsbirne oder Ramazotti)
- ☺ Gedeckpreis enthalten
- ☺ Speisenauswahl kann geändert werden
- ☺ Musikanlage für Hintergrundmusik
- ☺ Beamer mit Leinwand oder Mediawand
- ☺ Parkplätze nach Verfügbarkeit
- ☺ Hochzeitssuite - schön dekoriert
- ☺ Mitarbeiterkosten für 6 Std. inklusive (1 Std. mehr als sonst)



A DISCRETION - SOVIEL SIE KÖNNEN/VERTRAGEN:

- ☺ Eine Kaffee- und Teestation steht zu Ihrem Kuchenbuffet bereit (Espresso, Cappuccino, Latte, Schokolade etc.)
- ☺ Wasser 0,5 Ltr. Flaschen medium und still
- ☺ ab dem Abendessen, leichte Alkoholische- und Softgetränke
- ☺ 3 Weine: Rot, Weiß, Weissherbst (offene Literflaschen)
- ☺ 4-Gänge-Menü oder Buffet - siehe Auswahl- Liste !



WOMIT SIE NOCH RECHNEN MÜSSEN:

- alle anderen Getränke
- ab 24.00 Uhr alle Getränkekosten
- nach 6 Std. Dienstleistung wird stundenweise Raummiete berechnet
- evtl. Blumen, Hussen etc.



ALL INCLUSIVE AUSWAHL

SUPPEN

- A1 Kraftbrühe mit Siedfleischwürfeln
- A2 Brühe mit Backerbsen
- A3 Flädlesuppe
- A4 Brühe mit Grießklöße
- A5 Gemüsesuppe mit Brunoise
- A6 Brokkolicreme mit Mandelsplitter
- A7 Kressecrèmesuppe

VORSPEISEN

- A10 Kleiner Blattsalatteller
- A11 Blattsalatteller mit Gartenkräutern an Joghurtdressing
- A12 Blattsalatteller mit Kresse, Radieschen
- A13 Kleiner gemischter Salatteller

HAUPTGERICHTE

- A20 Schweinenacken im Gewürzmantel feines Sommer-Mischgemüse Serviettenknödel
- A21 Schweinerücken mit Gäuzwetschgen gefüllt an feiner Rahmsauce Kohlrabi Gemüse Rosenkohl mit Speckwürfeln Nudeln und Kroketten
- A22 Schweinelendchen "Schönbuch" an brauner Sauce mit Speckwürfel diversen Pilzen und Brotcroûtons Vichykarotten und Blumenkohl polnisch Spätzle und Kroketten
- A23 Schweinelendchen an Rahmsauce mit sautierten Champignons Spätzle
- A24 Kalbsbraten an Cognacrahmsauce 3 Gemüse der Saison hausgemachte Spätzle und Dauphine- Kartoffeln
- A25 Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“ sautiertes Sommer- Mischgemüse Pilaw- Reis

Selbstverständlich können Sie auch andere Speisen, Gerichte/Menüs oder ein Buffet auswählen, wir berechnen nur die Differenz zum All Inclusive !

- A27 Pochiertes HÄHNCHENBRUSTFILET an Rahmsauce 2 Gemüse vom Markt Nudeln und Kartoffelpüree
- A28 Gemischter Braten (Rind und Schwein) Karotten und Bohnen mit Speck Spätzle und Kroketten
- A29 Zarter Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce Karotten und Erbsen an Béchamel Speck- Kartoffel- Püree



A30 BUFFET

Salatbuffet von 7 Sorten Salat und 2 Dressings, Brotkorb und Butter

Schwarzwaldplatte mit Rauchfleisch Kasseler, Salami und Fleischpastete

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets Meerrettichschaum und Zitrone

Warme Hauptgerichte
Rinderschmorbraten an Rotweinsauce
pochierte Hähnchenbrust an Rahmsauce
Erbsen und Karottengemüse
Spätzle und Kartoffelgratin

Dessert
Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Gäuzwetschgenkompott, Creme Caramel,
1 Kugel Erdbeereis im Eissockel
(Zusätzlich kann der Rest-Kuchen dazugestellt werden !)

DESSERT

- A32 Fruchtsalat gemischt mit Vanille- und Erdbeereis
- A33 Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Vanilleeis
- A34 Creme Caramel
- A35 Gäuzwetschgencoup
- A36 Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- A37 Rote Grütze
- A38 Schokoladen-Nuss-Brownie