

### **BRUST VOM MAISHÄHNCHEN**

an einer Pariser Sauce, dazu eine  
Gnocchi-Gemüsepfanne mit Champignons,  
Zucchini und Cherry-Tomaten

## **Vegetarisch**

### **CANNELLONIS**

Mit Spinat, Feta und Champignons und mit  
Parmesan überbacken - dazu ein  
Tomatenragout

## **Kinderbuffet**

### **KLEINE SCHNITZEL & KNUSPER-NUGGETS**

Mit Pommes frites

## **Desserts**

### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

Zartbittere und weiße Schokolade mit  
karamellisierten Orangenfilets

### **LIMETTEN-INGWER-PANNA COTTA**

Mit Mango-Chili-Sauce

### **OBSTAUSWAHL**

## **Mitternachtssnack**

### **CURRYWURST**

Mit Steakhouse-Pommes

Bitte druckt die Seiten beidseitig  
aus, um die Angebote als  
Menükarten lesen zu können!

# *Zehdenicker Buffet*



## **Alter Hafen**

Am Ziegeleipark Mildenberg

## Getränke

WERNESGRÜNER PILS  
BIT ALKOHOLFREI  
KÖSTRITZER SCHWARZBIER  
BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)  
GEROLSTEINER MINERALWASSER  
COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA  
ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-  
UND APFELSAFT  
BASILIKUMLIMONADE  
SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON  
Australischer Rotwein trocken  
BLAUER PORTUGIESER  
Pfälzer Rotwein feinherb  
WEISSER SCHOTTER  
Österreichischer Weißwein trocken  
BACCHUS  
Fränkischer Weißwein halbtrocken  
SISSI & FRANZ  
Pfälzer Weißwein lieblich  
SCHLOSS RHEINACH  
Sekt trocken & halbtrocken  
APEROL SPRITZ/ LIMONCELLO/ LILLET  
MARTINI COCTAIL ALKOHOLFREI  
KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACCHIATO

## Zusätzlich am Abend

CUBA LIBRÉ/ GIN TONIC  
GIN TONIC ALKOHOLFREI  
RAMAZZOTTI  
ABSOLUT WODKA/ OBSTBRAND  
BERLINER LUFT/ BAILEYS



## Vorspeisen

### SÜPPCHEN DER SAISON

(Z.B.SPARGEL-, KALTES GURKEN-  
PFIFFERLINGES- ODER KÜRBISSÜPPCHEN

### HÄPPCHEN

Roastbeefröllchen mit Wachtelei/  
Garnelen im Kartoffelmantel auf  
Knoblauchdip/ Hähnchenspieße mit  
Barbecue-Dip

### AUS FLUß & SEE

Räucherfischauswahl mit Aal, Heilbutt,  
Forelle, Buttermakrele und Lachs - dazu  
eine Meerrettichcreme

### REGIONALE KÄSEAUSWAHL

Frischkäsepralinen vom CAPRIOLENHOF  
REGOW an der Havel und deutsche  
Käsespezialitäten mit Laugengebäck

### CARPACCIO

BERGSDORFER WIESENKIND  
Auf Rucola mit Parmesan und einer  
Steinpilz vinaigrette

### SALATAUSWAHL

Salat von grünem und weißem Spargel,  
Erdbeeren und Feta und Radieschen-  
Vinaigrette/ Süß-saurer Linsensalat mit  
Frühlingsgemüse und Feta/ Gurkensalat  
mit Joghurt und Dill

## Hauptgänge

### KALBSRÖLLCHEN

Zarte Röllchen vom Rücken mediterran  
gefüllt mit einer Sauce Cumberland -  
dazu mediterranes Pfannengemüse,  
gebackene Kartoffelspalten und Sour  
Cream

### FILET VOM ZANDER

Mit Spreewälder Gurkenrahm - dazu  
Sommergemüse und ein Kartoffelgratin



## Vegan

### OFENGEBACKENE SÜßKARTOFFELN

Mit Hummus und Tomaten-Salsa

## Kinderbuffet

### KINDER-SPAGHETTI

Mit Tomatensauce

## Desserts

### TIRAMISU

Mit Biskuit & Amaretto

### JOUGHURT-LIMMETENCREME

Mit Erdbeer-Minz-Salat

### OBSTAUSWAHL

## Mitternachtssnack

### MINI-PIZZA

Margarita (vegan) & Salami-Käse

# Sommer- Buffet



## Getränke

WERNESGRÜNER PILS

BIT ALKOHOLFREI

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)

GEROLSTEINER MINERALWASSER

COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA

ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-  
UND APFELSAFT

BASILIKUMLIMONADE

SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON

Australischer Rotwein trocken

BLAUER PORTUGIESER

Pfälzer Rotwein feinherb

WEISSER SCHOTTER

Österreichischer Weißwein trocken

BACCHUS

Fränkischer Weißwein halbtrocken

SISSI & FRANZ

Pfälzer Weißwein lieblich

SCHLOSS RHEINACH

Sekt trocken & halbtrocken

APEROL SPRITZ/ LIMONCELLO/ LILLET

MARTINI COCTAIL ALKOHOLFREI

KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACCHIATO

## Zusätzlich am Abend

CUBA LIBRÉ/ GIN TONIC

GIN TONIC ALKOHOLFREI

RAMAZZOTTI

ABSOLUT WODKA/ OBSTBRAND

BERLINER LUFT/ BAILEYS



## Vorspeisen

### KOKOS-CURRY-SÜPPCHEN

#### HÄPPCHEN

Buschetta mit Tomate und Knoblauch/  
Polenta-Spieße mit Aprikosen und  
Parmaschinken/ Avocadomousse mit  
Räuchelachstatar und schwarzem Seam

#### VITELLO TONNATO

Zartes Kalbfleisch mit einer Kapern-  
Thunfischsauce

#### ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL

Mit Pecorino, Gorgonzola, Grana Padano  
und Fontina - dazu Laugengebäck

#### FISCHAUSWAHL

Graved Lachs, geräucherte Trancen vom  
Heilbutt, Garnelen und mariniertes  
Seegrassalat

#### TOMATE-BÜFFELMOZZARELLA

#### SALATAUSWAHL

Sommersalat mit Avocado, Granat-  
Apfelkernen und Orangenfilets/  
Mediterraner Tomaten-Feta-Salat mit  
Thymian/ Möhren-Cranberry-Salat

## Hauptgänge

### BRATEN VOM LAMM

Mit Backpflaumen und Knoblauch gespickt  
auf karamellisierten Rotweinzwiebeln -  
dazu ein Süßkartoffelpüree

### FILET VOM ROTBARSCH

Mit einer Pesto-Kruste - dazu eine Pasta  
mit Broccoli-Röschen und Rahm

### HÄHNCHEN MEDITERRAN

Mit Tomate-Mozzarella gefüllt und einer  
Parmesankruste überbacken gefüllt - an  
einer Tomatensauce, dazu eine spanische  
Kartoffel-Paprika-Pfanne



## Vegetarisch

### GEBACKENE CHAMPIGNONS

Mit Frischkäse und Spinat gefüllt

## Kinderbuffet

### KLEINE BOULETTCHEN & SCHNITZEL

Mit Buttermöhren und Kartoffelstampf

## Desserts

### HONIGCREME

Mit karamellisierten Mandeln

### ERDBEER-TIRAMISU

### OBSTAUSWAHL

## Mitternachtssnack

CANAPÉS MIT SCHINKEN UND KÄSE/ KLEINE  
LACHSBRÖTCHEN/ BOULETTCHEN

# Mildenerger Buffet



## Getränke

WERNESGRÜNER PILS

BIT ALKOHOLFREI

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)

GEROLSTEINER MINERALWASSER

COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA

ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-  
UND APFELSAFT

BASILIKUMLIMONADE

SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON

Australischer Rotwein trocken

BLAUER PORTUGIESER

Pfälzer Rotwein feinherb

WEISSER SCHOTTER

Österreichischer Weißwein trocken

BACCHUS

Fränkischer Weißwein halbtrocken

SISSI & FRANZ

Pfälzer Weißwein lieblich

SCHLOSS RHEINACH

Sekt trocken & halbtrocken

APEROL SPRITZ/ LIMONCELLO/ LILLET

MARTINI COCTAIL ALKOHOLFREI

KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACCHIATO

## Zusätzlich am Abend

CUBA LIBRÉ/ GIN TONIC

GIN TONIC ALKOHOLFREI

RAMAZZOTTI

ABSOLUT WODKA/ OBSTBRAND

BERLINER LUFT/ BAILEYS



## Vorspeisen

### HOCHZEITSSÜPPCHEN

Traditionell mit Eierstich und  
Hackfleischbällchen

### KLEINE HÄPPCHEN

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar/ Kleine  
Mini-Quiches mit Cocktailcreme und  
Garnele/ Mini-Crêpes mit Kräutercreme  
und Serano-Schinken

### WILDPLATTE

RICHARDS WILD

Aus dem heimischen Forst: Wildsalami,  
Wildschinken & Kalter Braten

### FISCHAUSWAHL

Geräucherte Forellenfilets, Mozzarella-  
Lachs-Roulade, Räucherlachs-Mousse auf  
Gurkenbett & Matjes-Häppchen

### KÄSE-TRAUBEN- & ANTIPASTISPIESSE

### SALATAUSWAHL

Bunter Salat mit Blattsalaten, Gurke,  
Tomate und Weintrauben - dazu eine  
Himbeervinaigrette/ Bohnensalat/ Pasta-  
Salat mit Hähnchen und Mandarine

## Hauptgänge

### GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

Mit einer Portweinsauce - dazu Vanille-  
Möhrchen und Schnittlauchstampf

### HÄHNCHENROULADE CORDON BLEU

Hähnchenroulade im Schinkenmantel  
gebacken, mit Käse und Schinken gefüllt  
- dazu eine Champignon-Rahm-Sauce und  
Croquettes

### FILET VOM WELS

MÜRITZ FISCHER

In der Eihülle gebraten - an Gurkenrahm,  
dazu Dillkartoffeln



## Desserts

### CHIA-VANILLE-PUDDING

Mit Marillen-Fruchtmark

### KAKAO-AVOCADOMOUSSE

Mit Bananenchips

## Mitternachtssnack

### VEGANE CURRYWURST

Mit Süßkartoffel- und Steakhouse-Pommes

# Veganes Buffet



## Getränke

WERNESGRÜNER PILS  
BIT ALKOHOLFREI  
KÖSTRITZER SCHWARZBIER  
BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)  
GEROLSTEINER MINERALWASSER  
COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA  
ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-  
UND APFELSAFT  
BASILIKUMLIMONADE  
SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON  
Australischer Rotwein trocken  
BLAUER PORTUGIESER  
Pfälzer Rotwein feinherb  
WEISSER SCHOTTER  
Österreichischer Weißwein trocken  
BACCHUS  
Fränkischer Weißwein halbtrocken  
SISSI & FRANZ  
Pfälzer Weißwein lieblich  
SCHLOSS RHEINACH  
Sekt trocken & halbtrocken  
APEROL SPRITZ/ LIMONCELLO/ LILLET  
MARTINI COCTAIL ALKOHOLFREI  
KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACCHIATO

## Zusätzlich am Abend

CUBA LIBRÉ/ GIN TONIC  
GIN TONIC ALKOHOLFREI  
RAMAZZOTTI  
ABSOLUT WODKA/ OBSTBRAND  
BERLINER LUFT/ BAILEYS

## Vorspeisen

**GRÜNE ERBSENSUPPE MIT MINZE UND CHILI**  
**HÄPPCHEN**  
Aubergine-Paprika-Röllchen/ Bruschetta  
mit Tomate & Knoblauch/ Kleine Crêpes  
mit Couscous und Spinat  
**GEMÜSECARPACCIO**  
Von Kräuterseitlingen und roter Bete -  
dazu eine Steinpilzvinaigrette  
**SÜßKARTOFFELCREME**  
Mit Rotkrautsalat und frittiertem Ingwer  
**SOMMER-HUMMUS**  
Mit Erdnüssen verfeinert - dazu  
Pfannenspargel und Granatapfelkernen  
**ANTIPASTIAUSWAHL**  
Zucchini, Aubergine, Fenchel, Paprika &  
Oliven  
**SALATAUSWAHL**  
Bulgursalat mit Cashews, Aprikosen,  
Minze und Balsamico/ Sommersalat mit  
Avocado, Granatapfelkernen und  
Orangenfilets/ Möhren-Cranberry-Salat

## Hauptgänge

**PILZRAGOUT**  
Von Champignons und Steinpilzen - dazu  
Geröstete Serviettenknödel  
**VEGANE FLEISCHBÄLLCHEN**  
An einer Tomatensauce - dazu mit Risotto  
gefüllte Tomaten  
**SPINAT-SPARGEL-PASTA**  
Mit Zitronen-Gremolata  
**GEMÜSE-CURRY**  
Mit gebratenem Räuchertofu,  
Süßkartoffeln, Mango, Nudeln und  
Cashewkernen





Zusatz-  
angebote für  
Euer  
Buffet



# Ergänzt Euer Buffet mit einem besonderen kulinarischen Highlight

## **RUMPSTEAK**

Von der norddeutschen Ferse aus  
artgerechter Haltung - im Ganzen  
gegrillt und auf dem Buffet tranchiert  
(ca. 4,5 kg)

## **GEFÜLLTE PUTE**

Im Ganzen gebacken und auf dem Buffet  
tranchiert mit einer Füllung Ihrer Wahl  
(ca. 7 kg)

## **SPANFERKEL**

Im Ganzen gebacken und auf dem Buffet  
tranchiert  
(ca 30 kg)

## **LACHS**

Im Ganzen in der Meersalzkruste gebacken  
und auf dem Buffet filetiert  
(ca. 4 kg)

Wir berechnen folgende Aufpreis für die  
angegebenen Mengen, wenn diese Speisen  
zusätzlich zu den bereits im Buffet  
enthaltenen angeboten werden:

Rumpsteak: 150,00 €/ Pute: 150,00 €  
Spanferkel: 300,00 €/ Lachs: 140,00 €



**VERSCHIEDENE SORTEN BROT, BAGUETTE,  
LAUGENGEBÄCK**

Mit Kräuter- und Knoblauchbutter

**DIPS & SAUCEN**

Barbecue-Sauce, Tomaten-Pflaumen-  
Kräuter-, Curry- und Knoblauchdip, Senf,  
Ketchup

**Für die Kids**

**KLEINE WÜRSTCHEN VOM GRILL &  
MAISKOLBEN**

**Desserts**

**BLAUBEERTIRAMISU**

**WEIßE MOUSSE**

Mit Tonkabohne und Karamell

**OBSTAUSWAHL**

*Barbecue-  
Buffet*



## Getränke

WERNESGRÜNER PILS  
BIT ALKOHOLFREI  
KÖSTRITZER SCHWARZBIER  
BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)  
GEROLSTEINER MINERALWASSER  
COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA  
ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-  
UND APFELSAFT  
BASILIKUMLIMONADE  
SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON  
Australischer Rotwein trocken  
BLAUER PORTUGIESER  
Pfälzer Rotwein feinherb  
WEISSER SCHOTTER  
Österreichischer Weißwein trocken  
BACCHUS  
Fränkischer Weißwein halbtrocken  
SISSI & FRANZ  
Pfälzer Weißwein lieblich  
SCHLOSS RHEINACH  
Sekt trocken & halbtrocken  
APEROL SPRITZ/ LIMONCELLO/ LILLET  
MARTINI COCTAIL ALKOHOLFREI  
KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACCHIATO

## Zusätzlich am Abend

CUBA LIBRÉ/ GIN TONIC  
GIN TONIC ALKOHOLFREI  
RAMAZZOTTI  
ABSOLUT WODKA/ OBSTBRAND  
BERLINER LUFT/ BAILEYS



## Vom Grill

**RUMPSTEAK**  
Amerikanische Art - im Ganzen vom Grill  
und am Buffet tranchiert  
**SOMMERTASCHEN**  
Zarter Schweinebauch mit Tomate und  
Mozzarella gefüllt  
**FISCHDUETT**  
Meeresspieße mit Garnele & Seeteufel  
**FRUCHTIGE PUTEN-SPIEßE**  
Mit Speckpflaumen  
**GRILLWÜRSTCHEN**  
Mildenberger Rustikale &  
Wildbratwüstchen von RICHARDS WILD  
**OFENGEBACKENE SÜßKARTOFFELN**  
Mit Hummus und mit Tomaten-Salsa

## Salate

**MILDENBERGER KARTOFFELSALAT**  
Klassisch mit Joghurt, Gurke und Ei  
**MEDITERRANER NUDELSALAT**  
Mit Oliven, Zucchini, getrockneten  
Tomaten  
**GRIECHISCHER SALAT**  
Mit Gurke, Paprika Tomate und Schafkäse  
**BULGUR SALAT**  
Mit Aprikosen, Minze und getrockneten  
Tomaten

## Beilagen

**GEMÜSEPFANNE**  
Mit Rosmarinkartoffeln, Paprika,  
Zucchini  
**ANTIPASTIAUSWAHL**  
Zucchini, Fenchel, Paprika & Olive  
**TOMATE-BÜFFELMOZZARELLA**  
Mit Basilikum



*Kleines  
Grillbuffet  
am  
Freitagabend*



## Getränke

WERNESGRÜNER PILS

BIT ALKOHOLFREI

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)

GEROLSTEINER MINERALWASSER

COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA

ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-  
UND APFELSAFT

BASILIKUMLIMONADE

SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON

Australischer Rotwein trocken

BLAUER PORTUGIESER

Pfälzer Rotwein feinherb

WEISSER SCHOTTER

Österreichischer Weißwein trocken

BACCHUS

Fränkischer Weißwein halbtrocken

SISSI & FRANZ

Pfälzer Weißwein lieblich

SCHLOSS RHEINACH

Sekt trocken & halbtrocken

APEROL SPRITZ/ LIMONCELLO/ LILLET

MARTINI COCTAIL ALKOHOLFREI

KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACCHIATO

## Vom Grill

### KACHELFLEISCH

Marinierte Kammscheiben vom Schwein

### GRILLWÜRSTCHEN

Bratwurst Thüringer Art

### GRILLKÄSE

### ZUCCHINISCHIFFCHEN

Nach Wahl vegetarisch oder vegan  
gefüllt

## Salate

### MEDITERRANER KARTOFFELSALAT

Mit Ei, Rucola und Oliven

### SOMMERSALAT

Bunte Salatauswahl mit einer  
Himbeervinaigrette

### GURKEN- UND BOHNENSALAT

## Beilagen

### OFENKARTOFFEL

Mit Sesambutter & Kräuterquark

### VERSCHIEDENE SORTEN BROT, BAGUETTE, LAUGENSTANGEN

Mit Kräuter- und Knoblauchbutter

### DIPS & SAUCEN

Barbecue-Sauce, Tomaten-Pflaumen-  
Kräuter-, Chili- und Knoblauchdip, Senf,  
Ketchup

## Desserts

### WALDBEERENGRÜTZE

Mit Vanillesauce



*Kleines  
Abendbuffet  
am  
Freitagabend*



## Getränke

WERNESGRÜNER PILS

BIT ALKOHOLFREI

KÖSTRITZER SCHWARZBIER

BENEDIKTINER HEFE (AUCH ALKOHOLFREI)

GEROLSTEINER MINERALWASSER

COCA COLA/ COCA ZERO/ SPRITE/ FANTA

ORANGEN-, BANANEN-, KIRSCH, RHABARBER-  
UND APFELSAFT

BASILIKUMLIMONADE

SHIRAZ – CABERNET SAUVIGNON

Australischer Rotwein trocken

BLAUER PORTUGIESER

Pfälzer Rotwein feinherb

WEISSER SCHOTTER

Österreichischer Weißwein trocken

BACCHUS

Fränkischer Weißwein halbtrocken

SISSI & FRANZ

Pfälzer Weißwein lieblich

SCHLOSS RHEINACH

Sekt trocken & halbtrocken

APEROL SPRITZ/ LIMONCELLO/ LILLET

MARTINI COCTAIL ALKOHOLFREI

KAFFEE/ ESPRESSO/ LATTE MACCHIATO

## Süppchen & Salat

**SÜPPCHEN DER SAISON**

**BUNTE SALATAUSWAHL**

Nach Wahl vegetarisch oder vegan  
gefüllt

**VERSCHIEDENE SORTEN BROT & BAGUETTE**

Mit Kräuter- und Knoblauchbutter

## Warme Speisen

**HÄHNCHENKEULCHEN**

Mit Buttermöhrrchen und  
Schnittlauchstampf

**HERZHAFTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN**

Mit einer Champignon-Rahm-Sauce, dazu  
Kroketten

**VEGETATISCHES KARTOFFELGRATIN**

## Dessert

**SCHOKOPUDDING**

Mit Vanillesauce





# Kuchen- Buffet



## Torten\*

**KLEINE HOCHZEITSTORTE NAKED CHEESE**  
(1-STÖCKIG/ Z.B. BLAUBEER-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG)

**LEICHTE JOGHURT-SAHNE-TORTEN**  
(ERDBEERE, HIMBEERE, ORANGE, LIMETTE)

**BUTTERCREMETORTEN**  
(SCHOKO, VANILLE, ZITRONE,  
SCHWARZWÄLDER KIRSCH)  
\*je 16 Stücke

## Süße Einzelstücke

**CUP CAKES MIT SAHNETOPPING, WAHLWEISE**  
**GEFÜLLT MIT PÜRIERTEN FRÜCHTEN**  
(HIMBEERE, ERDBEERE, WALDFRUCHT)

**SCHOKO-MUFFINS**

**MINI-SPRITZKUCHEN**

**MINI-LIEBESKNOCHEN**

**FRISCHKÄSETÖRTCHEN MIT FRÜCHTEN**

## Blechkuchen\*

**FRISCHER HEFETEIG BELEGT MIT FRÜCHTEN**  
**DER SAISON/ BUTTERSTREUSEL**  
(RHABARBER, KIRSCH, APFEL, PFLAUME, BIRNE,  
BLAUBEERE, APRIKOSE)

**HEFETEIG BIENENSTICH MIT KARMELISIERTEN**  
**MANDELN UND GEFÜLLT MIT VANILLECREME**  
\*je 48 kleine Stückchen

## Runde Kuchen\*

**KÄSEKUCHEN MIT BUTTERSTREUSEL,**  
**FRÜCHTEN ODER ROSINEN**

**RUSSISCHER ZUPFKUCHEN-KÄSEKUCHEN MIT**  
**SCHOKOLADENPLÄTTCHEN**  
\*je 12 Stücke



## Vegane & Laktosefreie Angebote

**BANANA-WALNUT-CAKE**  
\*12 Stücke

**APRIKOSENKUCHEN**  
\*12 Stücke

**ERDBEER-SAHNE-SCHNITTE**  
\*12 Stücke

**CREAMY BLUEBERRY**  
\*12 Stücke

**SCHOKO-MUFFIN**

## Glutenfrei

**HIMBEER-BROWNIE-KUCHEN**  
\*12 STÜCKE

**SCHWEDISCHE MANDELTORTE**  
\*12 Stücke

## Gluten- und Laktosefrei

**HEIDELBEER-KÄSE-SAHNEKUCHEN**  
\*12 Stücke

**SCHOKO-SAHNEKUCHEN**  
\*12 Stücke

## KALKULATION FÜR IHR KUCHENBUFFET

Wir kalkulieren pro Gast ein Stückchen Hochzeitstorte plus ein Stückchen Kuchen/ Torte plus ein süßes Einzelstück. Nach der Größe der Hochzeitstorte richtet sich die restliche Kuchenbestellung. Wenn Ihr Euren Gästen mehr Abwechslung bieten wollt, könnt Ihr von den Blechkuchen auch halbe bestellen. Unsere kleine Hochzeitstorte empfiehlt sich für Paare, die etwas Schickes und Leckeres zum Anschneiden, aber keine große Hochzeitstorte möchten.



Sekt-  
Empfang  
Gin-Bar  
Eis-Bufferet



## Sektempfang

WIR EMPFANGEN EUCH NACH DER TRAUUNG MIT SEKT UND HÄPPCHEN.

### SEKTEMPFANG

Pro Gast servieren wir ein Glas Sekt „Schloss Rheinach“ und eine alkoholfreie Alternative (Orangensaft, alkoholfreien Sekt) sowie Mineralwasser zum Durst löschen satt. Stehtische mit Hussen liefern wir mit.

### KLEINE HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Canapés mit Schinken und Käse  
Kleine Boulettchen mit Senf und Gurke  
Käse-Trauben- und Obstspieße

### HÄPPCHEN ZUM SEKTEMPFANG

Gläschen mit Kartoffelsalat und Wildbratwürstchen/ Mozzarella-Sticks mit Tomaten-Marmelade/ Garnelen im Blätterteig/ Süße Cake Pops & Mini-Cheese-Cakes

### VEGANE VARIANTE

Mini-Torteledds mit Süßkartoffelcreme und Rote Bete-Chips/ Polenta-Spieße mit Aprikosen/ Gebackene Gemüsesticks mit Kräuterdip/ Kleine Frühlingsrollen mit Chili-Dip

### SNACK TO GO

Butterbrezel oder vegane Laugenstangen - gern auch zum Mitnehmen auf die Bahnfahrt



## Gin-Bar

WIE WÄRE ES MIT EINER KLEINEN COOLEN BARS ZUM SELBSTMIXEN?

Wir stellen drei Gin-Sorten Eurer Wahl, zwei verschiedene Tonic-Water, Inserts wie Zitrone, Gurke, Rosmarin plus Eis sowie das passende Bar-Equipment. Wir füllen die Bar über den Abend nach und halten sie für einen Aufpreis bei der Getränkepauschale schick.

## Eisbombe

WIE WÄRE ES MIT EINER ERFRISCHUNG ZU VORGERÜCKTER STUNDE?

Drei Sorten Eis Eurer Wahl, schick als Herz angerichtet mit Obst und Sahne dekoriert. Wir dimmen das Licht, legen passende Musik ein und servieren die Eisbombe mit Leuchtfontänen auf der Tanzfläche. Großes Kino ☺

## Eisbuffet

IDEAL FÜR DEN NACHMITTAG AUF DER TERRASSE ODER AUCH ALS ZUSÄTZLICHES DESSERT AM ABEND

Drei Sorten Eurer Wahl! Unsere kleine Eis-Vitrine hält das Eis auf der richtigen Temperatur. Eiswaffeln und Toppings gibt's dazu.



# Weitere Specials



## Fotobox

Der Klassiker, der immer funktioniert - ob abends für die Partyfotos, wenn der Fotograf schon weg ist oder schon am Nachmittag am Wasser. Das Design der Bilder könnt Ihr individuell bestimmen und die Fotos einzeln ausdrucken oder in der App hochladen. Wir kümmern uns um Ab- und Aufbau.

*180,00 € inklusive lustige Foto-Accessoires*

## Das Hochzeitsauto

Ihr wisst nicht, wie die Braut zur Trauung in die Feldbahnschau kommen soll oder wollt einfach mal standesgemäß eine Runde drehen? Mietet unseren weißen Mercedes Benz 280S, Baujahr 1976. *Preis je nach Strecke. Z.B. Hafen-Feldbahnschau und zurück 60,00 € inklusive Prosecco ☺*

