

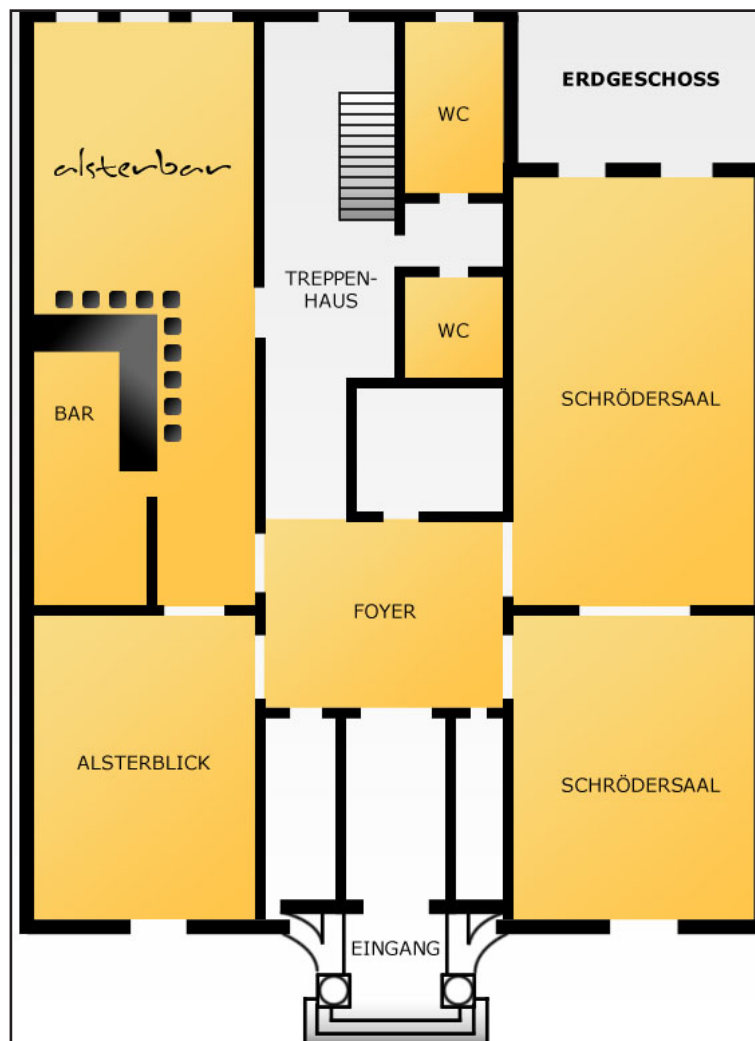
Preise Raumvermietung

Mietpreise Feiern

Gesamtes Erdgeschoss (Schrödersaal, Foyer, alsterbar, Alsterblick)

- Raummiete (entfällt bei einem Getränke- & Speisenumsatz über 600,- €)	180,- €
- Personal- und Reinigungspauschale	200,- €
- Kaution	680,- €
- <i>alsterbar</i> und Alsterblick (inkl. 1 Servicekraft + Endreinigung)	200,- €

Grundriss Erdgeschoss



Stand: April 2008



Getränke

Erfrischungsgetränke

Selter	0,7l	3,50 €
div. Säfte	1,0l	6,- €
Cola, Fanta, Sprite	1,5l	6,- €

Bier

Jever oder Krombacher vom Fass	0,3l	1,80 €
	0,5l	2,80 €
Jever, Becks, Becks Gold, Becks Green Lemon	0,33l Flasche	1,90 €
Hefe-/Kristallweizen	0,5l Flasche	2,80 €
Jever fun (alkoholfrei)	0,33l	1,90 €

Sekt & Wein

Mumm Sekt	0,7l	18,- €
Prosecco	0,7l	13,- €
div. Weine	1,0l	12,- €

Warme Getränke

Kanne Kaffee	12 Tassen	9,50 €
Kanne Tee	12 Tassen	7,50 €
Espresso		1,40 €
Cappuccino		2,20 €
Latte Macchiato		2,40 €

Weitere Getränke nach Absprache.

Stand: April 2008

Büffetvorschläge

Bitte betrachten Sie die folgenden Vorschläge als Anregung.
Selbstverständlich gehen wir gern auf Ihre Wünsche ein.

Büffet Classic – 23,- € / Person

Bauernsalat mit eingelegtem Schafkäse

Kartoffel-Lauchsalat

Rosa gebratener Schweinerücken in Kräuterhülle mit Essiggemüsen und Remouladensauce

Rauchfischplatte von Forelle, Lachs und Makrele mit Sahnemeerrettich

Katenrauchschenken mit Melone und Minze

Geräucherte Pute mit Früchten

Thunfischsalat mit Zwiebeln und frischen Kräutern

Blattsalate mit Balsamicodressing

Putenrahmgeschnetztes mit Pilzen und Butterreis

Oder

Hamburger Pannfisch mit körniger Senfsauce und Röstkartoffeln

Rustikale Käseauswahl mit Trauben

Rote Grütze mit Vanillesauce oder flüssiger Sahne

Frischer Obstsalat

Auswahl an Brot und Brötchensorten

Stand: April 2008

Toskana – 24,- € / Person

Antipasti:

Gebratene Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika eingelegt
in Kräuteröl und Essig

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten mit Balsamicodressing

Putenbrust in Thunfischsauce mit Kapernäpfeln

Nudelsalat mit Gurke und Dill

Toskanischer Salat von der Maishuhnbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven

Mini-Mozarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Salat von Meeresfrüchten mit Knoblauch und Kräutern

Getrockneter Landrauchschinken mit Grissinis und Melone

Lauchsalat mit eingelegtem Schafkäse in Olivenöl

Picatta von der Putenbrust, auf tomatisierten Spaghetti

Oder

Farfalle in weisser Bolognese mit frischem Rosmarin

Italienische Käseauswahl mit Trauben

Mascarponecreme mit Beersauce

Weisses Espressomousse mit Schokospäne

Chiabatta- und Baguettebrot

Asien – 25,- € / Person

Glasnudelsalat mit Shi-Takepilzen

Riesengarnelen in Knoblauch-Paprika-Mayonnaise

Satéspiesse vom Huhn, verschieden mariniert

Mini-Frühlingsrollen mit süßem Chili-Dip

Sprossensalat mit Paprika und Frühlingslauch

Gebeizter Lachs mit Zitronengrascremedip

Sashimi mit Sojasauce und Wasabi

Vegetarische Samosa mit Curry-Gemüse gefüllt

Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Wok- Gemüse

und Basmatireis

Gebratene Nudeln mit Bambus und Ei

Melonenbällchen in Pflaumenwein mariniert

Reiskuchen mit Lychees

Kokosreis mit frischen Früchten

Stand: April 2008

Mediterran – 25,- € / Person

Salat von Orangenfilets mit Garnelen und Nüssen
Ratatouillesalat mit Thymian und Rosmarin
Frische Blattsalate mit Crostinis und Balsamico
Geflügelsalat mit Pilzen und Früchten
Katenrauchschinken mit Melone
Gebratene Champignons in Kräutermarinade
Salat von der Strauchtomate mit Mozzarella und Kräuterpesto
Gegrillte Scampi in Aioli
Rauchlachscrepes mit Creme Fraiche und Kräutern gefüllt
Rosa Roastbeef mit Remouladensauce und Mixed Pickles

Scallopine vom Schwein auf Zucchini-Paprikagemüse mit Rosmarinkartoffeln
Oder
Meerbarbe auf Blattspinat mit Butterreis

Internationale Käseauswahl mit Trauben
Zweierlei Mousse au chocolat mit frischen Früchten
Vanille-Amarettomousse mit Mandelblättern
Auswahl an Brot und Brötchen

Vital Buffet – 24,50 € / Person

Sprossensalat in süß-saurer Chilisauce
Tomaten-Gurkensalat
Nudelsalat mit Schafskäse und Gemüsen
Cruditee von frischen Gemüsen mit verschiedenen Dips und gerösteten Kernen
Mini-Mozzarella und Kirschtomaten in Basilikum-Rucolapesto
Gegrillte Zucchini, Paprika, Auberginen in Kräuteröl
Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Kräutern auf Blattsalaten
in Chili-Balsamicodressing
In Honig marinierter Ziegenkäse auf Kräutersalaten
Gemüsetaschen mit Curry-Joghurt-Mayonnaise

Karotten-Orangencremesuppe mit Kräutercroutons
Gesottene Hähnchenbrust auf Möhren-Lauch-Gemüse
mit Duftreis

Milchreis mit Himbeerpüree und Zitronenzeste
Frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln

Brotauswahl, auf Wunsch Vollwert, Sauerteig o.ä.

Stand: April 2008