

Menü & Kaffeetrinken

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hauptgangbuffet:
Filet vom Ambergauer Strohschwein mit
Pfefferrahmsauce
Hirschkalbskeule mit Portweinsauce, kleine Pfifferlinge
Birne mit Preiselbeeren, Regionaler Rotkohl
Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl
Sc. Hollandaise
Kroketten und regionale Kartoffeln

Hausgemachte Dessertvariationen
Waffelröllchen und Schlagsahne

38,50 ab 15 Personen

Preis : p.P. 38,50 € ab 15 Personen

« Getränkeflat » 11.30 – 17.30 Uhr 39,00 €

« All inklusive » 77,50 p.P.

Softgetränke / Cafespezialitäten / Biere / Wein / Sekt / 5 Spirituosen

Sie können die Getränkepauschale auch zeitlich nach Ihren Wünschen anpassen, es müssen aber 5 Stunden mindestens gebucht werden. In der Mittagszeit mindestens 3 Stunden.
(11.00 -23.00 Uhr a. 6,50 € pro Stunde pro Person,
ab 23.00 Uhr 9,50 € pro Stunde pro Person)