

Inklusivleistungen

Diese Leistungen sind in allen Angeboten bereits inkludiert:

Saalmiete

Tische & Stühle

Weißer Tischdecken

Reinigung

Geschirr

Biergarten

Nebenkosten (Personal, Energie etc.)

„Hochzeit Basic“

69 Euro pro Person (ab 60 Personen)

74 Euro pro Person (ab 40 Personen)

Folgende Leistungen sind in diesem Angebot bereits inkludiert:

Essen

„Schweinebraten-Buffer“

Getränke-Pauschale

Softgetränke

(Fanta, Cola, Cola light oder Cola Zero, Zitronenbrause, Wasser)

Pils & Wein (weiß & rot, halbtrocken)

Korn

1 Fruchtlikör nach Wahl (grün, rot, gelb)

„Hochzeit Plus“

79 Euro pro Person (ab 50 Personen)

84 Euro pro Person (ab 40 Personen)

Folgende Leistungen sind in diesem Angebot bereits inkludiert:

Essen

Vorspeise

„Suppe nach Wahl“

Hauptspeise

„Schweinebraten-Buffer“

Nachspeise

„Nachtisch-Buffer“

Getränke-Pauschale

Softgetränke (Fanta, Cola, Zitronenbrause, Wasser, Apfel- & O-Saft)

Pils

Korn

1 Premium-Spirituose nach Wahl:

Rum, Whiskey, Wodka, Jägermeister

2 Fruchtliköre nach Wahl (grün, rot, gelb)

Wein (weiß & rot, halbtrocken)

„Hochzeit Premium“

89 Euro pro Person (ab 50 Personen)

94 Euro pro Person (ab 40 Personen)

Folgende Leistungen sind in diesem Angebot bereits inkludiert:

Sektempfang

„Sekt & Orangensaft“

Essen

Vorspeise

„Suppe nach Wahl“

Hauptspeise

„Schweine- und Rinderbraten-Buffer“

Nachspeise

„Nachtisch-Buffer“

Mitternachtssnack

„belegte Brote & Kaffee“

Getränke-Pauschale

Softgetränke (Fanta, Cola, Cola light oder Cola Zero, Zitronenbrause, Wasser)

Säfte (Apfel- & Orangensaft)

Pils

Korn

2 Premium-Spirituosen nach Wahl:

Rum, Whiskey, Wodka, Jägermeister

3 Fruchtliköre nach Wahl (grün, rot, gelb)

Wein (weiß & rot, halbtrocken)

Zusatz-Angebote

Folgende Leistungen sind zu den einzelnen Hochzeitsangeboten hinzubuchbar, wenn nicht bereits in den Angeboten inkludiert:

HINWEIS: Bei einer Gästeanzahl unter 50 Personen fallen pro Zusatzoption 1,00 – 1,50 Euro mehr an

Buffet-Upgrades

„Schweine- und Rinderbuffet“ – 3,00 Euro pro Person

„Pasta-Buffer“ – 3,00 Euro pro Person

„Mandus-Spezial“ – 7,00 Euro pro Person

Zusätzliche Speisen

„Mitternachtssnack & Kaffee“ – 7,50 Euro pro Person

„Vorspeise“ – 4,50 Euro pro Person

„Nachspeise“ – 3,50 Euro pro Person

Getränke

„Sektempfang“ – 3,50 Euro pro Person

„Premium-Spirituose nach Wahl“ – 2,50 Euro pro Person

„Fruchtlikör“ – 1,50 Euro pro Person

„Aperol Spritz“ – 3,00 Euro pro Person

„Cocktail nach Wahl“ – 4,50 Euro pro Person

„Kaffee“ – 12,50 Euro pro Kanne

„Die Angebote im Detail“

„Vorspeise“

Suppe nach Wahl

Tomatencreme-Suppe

Hochzeitssuppe

Kartoffelsuppe

Spargelcreme-Suppe

Gulaschsuppe

„Nachspeise“

Bis 50 Personen mit 3 Optionen, bis 60 Personen mit 4 Nachtisch-Optionen, ab 80 Personen mit 5 Nachtischen.

Nachtisch-Optionen nach Wahl

Grießbrei

Götterspeise mit Vanillesoße

Schokopudding

Vanillepudding

Schneegestöber

Obstsalat

Quarkspeise

Rote Grütze mit Vanillesoße

Alternativer Nachtisch

Eis (wird an den Tisch serviert)

„Schweinebraten-Buffer“

Ab 60 Personen mit 3 Braten, 3 Kartoffelspeisen, 3 Gemüsesorten & 3 Soßen nach Wahl!

2 Schweinebraten nach Wahl

Schinkenbraten

Krustenbraten

Nackenbraten

2 Kartoffelspeisen nach Wahl

Kroketten

Pommes

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffel-Gratin

2 Gemüsesorten nach Wahl

Erbsen und Möhren

Brokkoli-Gratin

Pilzpfanne

Ofengemüse

Bohnen

Blumenkohl

2 Soßen nach Wahl

Bratensoße

Sauce-Hollandaise

Pilz-Rahm

Zigeunersoße

Jägersoße

„Schweine- und Rinderbraten-Buffer“

*Ab 60 Personen mit einem weiteren Schweine-Braten, 3 Gemüsesorten &
3 Soßen nach Wahl!*

Fleisch

Rinderbraten

2 Schweinebraten nach Wahl

- Schinkenbraten*
- Krustenbraten*
- Nackenbraten*

3 Kartoffelspeisen nach Wahl

Kroketten

Pommes

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffel-Gratin

2 Gemüsesorten nach Wahl

Erbsen und Möhren

Brokkoli-Gratin

Pilzpfanne

Ofengemüse

Bohnen

Blumenkohl

2 Soßen nach Wahl

Bratensoße

Sauce-Hollandaise

Pilz-Rahm

Zigeunersoße

Jägersoße

„Pasta-Bufferet“

Ab 50 Personen mit 5 Pasta-Gerichten, ab 60 mit 6 Pasta-Gerichten und 2 weiteren Salat-Beilagen, Ab 80 Personen mit Antipasti, Brot und selbstgemachten Dips!

2 Pasta-Variationen

Spezialitäten des Hauses: „Lasagne“ & „Käse-Cannelloni“

2 Pasta-Gericht nach Wahl

Nudeln mit Pilz-Soße

Makkaroni-Käseauflauf

Gnocchi mit Schinken-Käse-Soße

Pasta Bolognese

Pasta Napoli

Spagetti Aglio olio

Spagetti-Rucola-Tomate-Parmesan

Gemüsesorten

*gemischtes Ofengemüse (Zucchini, Paprika, Karotten, Zwiebeln)
& frische Pilze*

2 Salat-Beilagen nach Wahl

Gemischter bunter Blatt-Salat

Hirten-Salat

Tomaten- oder Gurkensalat

„Mandus-Spezial“

Ab 70 Personen mit einem weiteren Schweine-Braten und Salat.

Fleisch

Rinderbraten

2 Schweinebraten nach Wahl

- Schinkenbraten*
- Krustenbraten*
- Nackenbraten*

3 Kartoffelspeisen nach Wahl

Kroketten

Pommes

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffel-Gratin

3 Gemüsesorten nach Wahl

Erbsen und Möhren

Brokkoli-Gratin

Pilzpfanne

Ofengemüse

Bohnen

Blumenkohl

3 Pasta-Variationen

Lasagne

Käse-Cannelloni

Makkaroni-Käse-Auflauf

2 Salate

Bunter gemischter

Hirtensalat

3 Soßen nach Wahl

Bratensoße

Sauce-Hollandaise

Pilz-Rahm

Zigeunersoße

Jägersoße