



SOLUNA

ELEMENTS

EVENTAGENTUR | EVENTLOCATION | CATERINGMANUFAKTUR



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

SOLUNA ELEMENTS UG (haftungsbeschränkt)
Fichtenweg 8 – 27607 Geestland – 04743-92910
info@soluna-elements.de – WhatsApp +49 4743 92912

Willkommen

Ihre Feier. Unser Element.

Mitten im Grünen, im stilvollen Ambiente unseres Hauses, schaffen wir für Sie einen Ort, an dem Erinnerungen geboren werden.

Ob Taufe, Konfirmation, Hochzeit oder Geburtstag – bei uns steht Ihre Feier im Mittelpunkt.

Unser Anspruch: Ihnen den Rücken freizuhalten, damit Sie sich ganz auf Ihre Rolle als Gastgeber konzentrieren können. Von der ersten Idee bis zum letzten Tanz begleiten wir Sie mit Erfahrung, Herzlichkeit und Liebe zum Detail.

Unsere individuell gestaltbaren Menü- und Buffetvorschläge, sorgfältig kuratierten Getränkepauschalen und charmanter Zusatzleistungen bilden die Grundlage für Ihr persönliches Festkonzept.

Ihre Kinder? Willkommen!

Mit großzügigen Spielmöglichkeiten – vom neu gestalteten Außenspielplatz bis zur riesigen Spielecke im Saal – sorgen wir dafür, dass sich auch unsere kleinen Gäste wie zuhause fühlen.

Lassen Sie sich inspirieren – und feiern Sie entspannt.

Herzlichst,

Ihre Familie Gasse

Für Ihre Veranstaltung

A close-up photograph of a dining table set for a festive occasion. In the foreground, several clear wine glasses are visible, some containing a light-colored beverage. The table is adorned with plates of food, including what appears to be a dessert with white cream and a small orange garnish. The background is softly blurred, showing a Christmas tree with warm lights and other diners, creating a warm and celebratory atmosphere.

In dieser Mappe haben wir einzelne Bausteine für Ihre Feier. Stellen Sie sich das Menü oder Buffet selber zusammen. Sollten Sie einzelnen Bausteine nehmen, wenden Sie sich bitte wegen der genauen Preiskalkulation an uns.

„Jede Feier nimmt ihren Anfang in einem besonderen Moment.“

Lassen sie uns gemeinsam bei einem Empfang auf Ihren unvergesslichen Tag anstoßen .

Ob nur ein Glas in der Hand oder etwas kleines für den ersten Hunger, wir arbeiten flexibel nach Ihren Wünschen.

Sektempfang (60 Minuten)

in Sektgläsern

Sekt, Orangensaft,	5,50 €
Sekt, Bier, Orangensaft,	6,50 €
Sekt, Aperol Spritz, Lillet Rose, Orangensaft,	7,90 €
Cocktails (div. Auswahlmöglichkeiten)	7,90 €

Was kleines zum Empfang

Fingerfood (4 Stück a. Person) Tomaten Mozzarellaspieß mit Pesto Minifrikadellen mit Barbecuesauce Backpflaumen im Speckmantel Garnelen mit Kräuterdip und Tomate	8,00 €
Fingerfood (4 Stück a Person) Pfannkuchenröllchen mit Cocktailgarnelen und Salat gefüllt Hähnchenröllchen mit getrockneten Tomaten und Mozzarella Pinchos Morunos Vegetarisches Sushi mit Räuchertofu und Salat	12,00 €
Canapés (4 Stück a Person) treffen Sie ihre Wahl Lachs, Käse, Schinken, Roastbeef, Forelle, Ei, Bruschetta, Salami, Tomate-Mozzarella	10,00 €

Andere Sorten Fingerfood oder Canapés selbstverständlich auf Anfrage möglich.

Laufzeiten unserer Getränkepauschalen

Die Pauschalen beginnen mit dem Empfang und sind von 18:00 - 02.00 Uhr berechnet.
(8 Std)

Der Empfang ist in der Pauschale nicht mit inkludiert.

Bei Verlängerung

17 – 2.00 Uhr (9,0 Std) 7 € a Person Aufschlag

Pauschale Getränke und Servicegebühr nach 2.00 Uhr

Nach 2.00 Uhr berechnen wir jede angefangene 30 Minuten folgende Getränke und Servicegebühr von 150 Euro und wird unaufgefordert alle 30 Minuten berechnet.

Preise

Alle Preise in diesem Angebot sind in Euro und inklusive, der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer, in Höhe von 7% und 19% sowie den Bedingungen.

Zahlungen bei Hochzeiten (generell) und größeren Veranstaltungen ab 50 Personen

Eine Anzahlung von 500 Euro ist erforderlich, um das gewünschte Datum zu reservieren. Diese Anzahlung muss bei Unterzeichnung des Vertrages zwischen Restaurant und Kunden geleistet werden. Sollte die Feier abgesagt werden, wird dieser Betrag nur bei einer neuen Vermietung des Saales und stattfinden der Feier wieder rückerstattet.

Die zweite Anzahlung von 50% des ausstehenden Gesamtbetrages muss 1 Monat vor dem Veranstaltungsdatum geleistet werden.

Die dritte Zahlung, der verbleibende Betrag, wird nach der Veranstaltung geleistet.

Die Kinder werden bei uns im Haus gesondert abgerechnet.

Die Preise unterliegen einer Preisstaffel.

Bestätigung

Wenn Sie Ihre Feier vorreservieren möchten, halten wir das Datum 15 Tage lang für Sie frei. Sollten wir nach 15 Tagen keine Rückmeldungen mehr erhalten, wird die Vorreservierung gelöscht und der Termin für andere Veranstaltungen freigegeben.

Getränkepauschalen

Getränkepauschale für Ihre Feier am Mittag

Mittagsgetränkepauschale 11:00-17:00 Uhr

Fassbier / Rosewein / Weißwein / Rotwein / Softgetränke
vom Empfang bis 17.00 Uhr
Kaffee / Espresso / Cappuccino

25,00 € pro Pers.

Pauschale ohne Spirituosen

alkoholfreie Getränke, Becks vom Fass
Mineralwasser, Säfte, Softgetränke
Tischweine (Weiß, Rot, Rosé)
warme Getränke Buffet:
Kaffee, Espresso, Cappuccino und verschiedene Teesorten

33,50 € pro Person

Pauschale mit kleiner Spirituosenauswahl

alkoholfreie Getränke, Becks vom Fass
Mineralwasser, Säfte, Softgetränke
Tischweine (Weiß, Rot, Rosé), Korn, Grüner, Saurer, Berliner Luft,
Weinbrand (Chantré)
Kaffee, Espresso, Cappuccino und verschiedene Teesorten

43,00 € pro Person

Pauschale mit großer Spirituosenauswahl

alkoholfreie Getränke, Becks vom Fass
Mineralwasser, Säfte, Softgetränke
Tischweine (Weiß, Rot, Rosé),
Korn, Grüner, Saurer, Berliner Luft, Weinbrand, Bacardi, Wodka (Smirnoff),
Whiskey (Jim Beam / Ballantine's), Sambuca, Pernod, Baileys, Jägermeister, Gin
Havanna, Captain Morgen, Ramazotti, Baily's, Obstler, Grappa, Aperol Spritz, Lillet Rose,
Veterano
Kaffee, Espresso, Cappuccino und verschiedene Teesorten

51,00 € Person

Menüs

Menüs für Sie schon als Vorschlag zusammengestellt.
Auch als Buffet möglich.

Infos:

- Als Zwischengang bei unseren Menüs bieten wir Ihnen gerne auch eine Salatvariation, Anti-Pasti oder ein Sorbet an.
Fragen Sie nach unseren angebotenen Sorten
- Wir kochen komplett und ausnahmslos ohne Alkohol.
 - Stellen unser Eis und Sorbet selber her.
- Berücksichtigen sämtliche Allergene oder Essgewohnheiten, wie vegetarisch und vegan.

Menü 1

Suppe

in Tassen oder Terrine serviert

Hochzeitsuppe

Fleischklößchen (Schwein – Rind – Hähnchen), Eierstich, Muschelnudeln
Gemüwestreifen

Warm

Rinderbraten, Hähnchenbrust

Schweinebraten (Bier 0,0% - Honig - Senf - klassisch)

frisches Gemüse der Saison

Blumenkohl, Brokkoli, Speckbohnen, Karotten, Zwiebelchampignons

Kroketten, Salzkartoffeln

Rahmsauce, Bratensauce, Hollandaise

Dessert

Vanilleparfait auf Fruchtsaucen
und frischen Früchten

36,50 € pro Person

mit Rouladen

38,50 € pro Person

Menü 2

Suppe

in Tassen oder Terrine serviert

gelbe Paprikacremesuppe
mit Croûtons

warm

Rumpsteaks auf angerösteten Zwiebeln
oder im ganzen gebraten und frisch tranchiert

Schweinerückensteaks, Hähnchenbrust

Blumenkohl, Brokkoli, Speckbohnen, Karotten, Champignons

Kroketten, Sahnekartoffeln

Pfeffersauce, Hollandaise

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

41,50 € pro Person

Menü 3

Suppe

in Tassen oder Terrine serviert

Tomatencremesuppe
mit Basilikumöl

kalt

Salatteller (verschiedene marinierte Salate)

warm

Limandesfilet in Eihülle gebraten, gebackenes Lachsfilet auf Tomatenragout
mit Kräutern überbackenes Rotbarschfilet, Garnelenpfanne
Salzkartoffeln, Reis
Champignons
Buttersauce und Senf-Dill-Sauce

Dessert

Zitronencreme mit karamellisiertem Orangen-Vanilleragout

42,50 pro Person

Menü 4

Suppe

in Tassen oder Terrine serviert

Kartoffelcremesuppe
mit Kräuter-Vollkornbrotsticks

kalt

Salatteller (verschiedene marinierte Salate)

warm

Schweinefiletmedaillons, Hähnchenbrust
Limandesfilet in Eihülle gebraten
Gemüseauswahl
Blumenkohl, Brokkoli, Speckbohnen, Karotten, Champignons
Salzkartoffeln, Krokette
Rahmsauce, Hollandaise

Dessert

Crème Brûlée mit Himbeermark und
Waldbeeren

37,50 € pro Person

Menü 5

Kalt

Anti-Pasti Platte
Paprika, Zucchini, Schinken mit Melone
Oliven, Champignons, Rucola

warm

Hähnchenbrust mit Pinienkernen und Knoblauch gebraten
Kalbsröllchen Saltimbocca (Schinken und Salbei)
Paprika-Kaiserschotengemüse, Kirschtomatenragout
Gnocchi, Bandnudeln
Tomatensauce, Rahmsauce

Dessert

Tiramisu

41,50 € pro Person

Menü 6

Suppe

in Tassen oder Terrine serviert

Steinpilzcremesuppe
mit Spinat-Ricottaravioli und Olivenöl

warm

Rehrücken und Hirschrücken im ganzen gebraten
Pfifferlinge, Rotkohl, Rosenkohl,
Herzoginkartoffeln, Kartoffelknödeln,
Preiselbeeren, Rahmsauce

Dessert

Waldbeerenvariation
Waldbeertraum, Brombeersorbet, Himbeerküchlein
Johannisbeerengel, frische Beeren

49,50 € pro Person

Menü 7
(in der Vorweihnachtszeit)

Suppe

in Tassen oder Terrine serviert

Kürbiscremesuppe mit Zimtcroustons
Kresseöl

warm

Entenbraten, Gänsebraten
aus der Brust und Keule
Rotkohl, Speckrosenkohl, Bratapfel
Kartoffelknödel, Salzkartoffeln
Gänsesauce, Orangenrahmsauce

Dessert

Lebkuchenmousse, Crème brûlée, Pistazieneis
Orangenragout, Vanillesauce

44,50 € pro Person

Menü 8
Vegan

Suppe

in Tassen oder Terrine serviert

Karotten-Ingwercremesuppe mit Croutons
Sprossen

warm

Vegane Hacksteaks mit gebratenen Zwiebelchampignons
Kartoffelpüree und veganer Bratensauce
Kichererbsen-Kokos-Mango-Curry mit Brokkoli und Cashewkernen
Reis
Falafelbällchen auf einem Gemüse Couscous
mit einem frischen Zitronen-Minz-Joghurtdressing

Dessert

Variation
veganer Zitronen-Käsekuchen im Glas,
Blaubeerensorbet mit Crumble
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

36,50 € pro Person

Buffetvorschläge



Ob für Ihre Hochzeit oder anderen Anlass, hier finden sie einige Vorschläge von uns.

„Unser“ Hochzeitsbuffet

Empfang

Cocktailempfang
Caribbean Dream | Passion of Ipanema

Suppe

In Terrinen serviert

Hühner- Hochzeitssuppe mit Geflügelfleisch
Möhren, Erbsen, Eierstich und Muschelnudeln

Kalt

Hähnchen- Teriyakispieße
Pfannenkuchenröllchen gefüllt mit Räucherlachs, Avocado-Tomatencreme,
Gurke, Rucola
halbe gefüllte Eier
kleine Hähnchenschnitzel mit Salsa
Antipasti von Paprika und Champignons

Kartoffelbrötchen
mit Fetacreme, Basilikumpesto und Kräuterbutter
Käsebrett mit Brotstangen, Weintrauben und Salami

Warm

Schmorfleisch vom Kalb
In Kräutern und Knoblauch gebratene Hähnchenbrust
Seelachs mit Kräuterkruste
Gemüseauswahl
(Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Kohlrabi, Champignons)
Kartoffelpüree, Kroketten, Nudeln
Schmorrsauce, Kräuter-Sahnesauce, Senf-Dillsauce

Dessert

selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce,
Vanilleeis und weißem Kaffeeis

23:00 Uhr

Snackvariation für die Tische
(Chips, Flips, Erdnüsse, Salzstangen, Fruchtgummi, Kräcker)

große Getränkepauschale

115,00 € a Person

Hochzeitsbuffet „traditionell“

Empfang

Sekt | Orangensaft

Suppe

In Terrinen serviert

Hochzeitssuppe

Fleischklößchen (Schwein – Rind – Hähnchen), Eierstich, Muschelnudeln
Gemüwestreifen

Kalt

Forellenfilet mit Preiselbeersahne,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,

Schwarzwälder Schinken, Melone
gefüllte halbe Eier, Remouladensauce,
Schweinefilet im Ganzen gebraten
kleine Schnitzel, kleine Frikadellen

Blattsalatmix, Karottenstreifen, Paprika, Tomaten, Gurkensalat,
Vinaigrette

Warm

Lachs mit einer Kräuterkruste mit frischen Champignons,
Salzkartoffeln und Buttersauce
Krustenbraten mit Bratkartoffeln, Sahnepkartoffeln,
Rahmsauce
Gemüseauswahl mit Hollandaise
Putenbrustgeschnetzeltes mit Bandnudeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillecreme, Fruchtsauce
Käseauswahl vom Brett mit frischen Weintrauben
unseren hausgebackenen Kartoffelbrötchen

Mitternachtsbuffet

Currywurst mit Pommes,

große Getränkepauschale

115,00 €

Hochzeitsbuffet I

Empfang

Sekt | Orangensaft

Suppe

In Terrinen serviert

Hochzeitssuppe

Fleischklößchen (Schwein – Rind – Hähnchen), Eierstich, Muschelnudeln
Gemüwestreifen

kalt

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Frischkäse und Mix Pickles
Schwarzwälder Schinken an Melonenspalten
Antipasti von
eingelegten Paprika, Zucchini, Champignons
Baguette mit Kräuterbutter

warm

Rinderbraten, Putenspießbraten
Schweinebraten (Bier 0,0% – Honig – Senf – klassisch)
saisonaler Gemüseplatte, gebratene Champignons
Salzkartoffeln, Kroketten
Bratensaucen, Hollandaise

Dessert

Vanilleparfait, Fruchtmark,
frische Früchte

Mitternachtsbuffet

Currywurst
mit Pommes

große Getränkepauschale

105,00 € a Person

Hochzeitsbuffet II

Empfang

Sekt | Orangensaft

Suppe

In Terrinen serviert

Hochzeitssuppe

Fleischklößchen (Schwein – Rind – Hähnchen), Eierstich, Muschelnudeln
Gemüwestreifen

kalt

Raumlachs mit Sahnemeerrettich

Kleine Schnitzel mit Remoulade, Schinken mit Melone
Blattsalatsmischung, Karottenstreifen, Gurke, Tomate, Paprika

Knoblauchdressing

Baguette mit Butter und Fetacreme

warm

Rumpsteaks, Schweinerückensteaks, Hähnchenbrust
saisonaler Gemüseplatte, gebratene Champignons

Rosmarinkartoffeln, Krokette

Bratensauce, Hollandaise

Dessert

zwei verschiedene Schokoladenparfait, Fruchtsaucen

frische Früchte

Käseauswahl, Weintrauben

Mitternachtsbuffet

Currywurst

mit Pommes

Rote Grütze, Vanillesauce

Große Getränkepauschale

120,00 € a Person

Für unsere Gastgeber schon zusammengestellt

Mitternachtsbuffets

(Preise gelten nur zu Mitternacht)

Kartoffelcremesuppe
mit Speckwürfel

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Forellenfilets mit Preiselbeersahne,
Schinken mit Melone,
halbe gefüllte Eier verschieden ausgarniert,
kleine Partyfrikadellen mit Barbequesauce,
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Mix Pickles

Tomaten-Mozzarellasalat und Pesto
Rucola-Pinienkernsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladencreme

Käsebrett mit Weintrauben und Salzgebäck
Kartoffelbrötchen und Butter

18,50 €

Champignoncremesuppe
mit Pinienkernen

Graved Lachs mit Graved Sauce
Rauchaal mit Preiselbeersahne
Nordseekrabben mit Cocktaildip
Parmaschinken mit Melone
Hähnchennuggets mit Knoblauchdip
kleine Partyfrikadellen mit Barbequesauce
Roastbeef im ganzen gebraten , Mix Pickles

Kirschtomaten-Fetasalat, Pesto,
Rucola-Walnussalat

Schokoladenmousse mit Vanillesauce
Obstsalat

Käsebrett, Weintrauben, Salzgebäck
Kartoffelbrötchen und Butter

28,50 €

Kleine Snacks zu Mitternacht oder
zwischen durch

Currywurst mit Pommes
10,50 € pro Person

Pizzaauswahl
(Hawaii, Salami, Margherita)
11,50 € pro Person

2 Hamburger (zum selber zusammen bauen)
mit Pommes
13,50 € pro Person

Gyros mit Bratkartoffeln und Tzatziki
13,50 € pro Person

Gulaschsuppe oder Gyrossuppe
mit Brötchen
(400 ml pro Person)
8,50 € pro Person

Canapés
(6 Stück pro Person)

belegt mit
Salami, Schinken, Käse, Rauchlachs, Roastbeef, Bruschetta

15,00 € pro Person

Fingerfood
(8 Stück pro Person)

Tomaten- Mozzarellaspieß mit Basilikum
Minifrikadellen mit Chili- Barbequedip
Käsewürfel mit Weintrauben
Hähnchenröllchen mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
Pfannenkuchenröllchen mit Cocktailgarnelen und Salat gefüllt
Backpflaumen im Speckmantel
Schinken- Melonenspieß
Kleine Schnitzel
Fruchtspieß

19,50 € pro Person

Buffet I

Suppe

Steinpilzcremesuppe
mit Ricotta-Spinatravioli und Kresseöl

kalt

Antipasti von
eingelegten Paprika, Zucchini, Champignons
Melone mit Parmaschinken
toskanisch gebeizter Lachs
geräucherter Heilbutt mit Senf-Dillsauce
Tomatensalat mit Mozzarella, Burrata

warm

Rindersteaks, Schweinesteaks, Hähnchenbrust
Speckbohnen, Blumenkohl,
Brokkoli, geschmorten Champignons
Kroketten, Salzkartoffeln, Sahnekartoffeln
Pfeffersauce, Hollandaise
Mit Kräutern und Knoblauch gebackenes Lachsfilet
auf Blattspinat,
Tomatensauce und Kräuterreis

Mousse au chocolat
auf Fruchtmark
mit frischen Früchten

43.50 € pro Person

Buffet II

kalt

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich,
Forellenfilets mit Preiselbeersahne,
Schinken mit Melone,
halbe gefüllte Eier verschieden ausgarniert,
Schweinemedallions mit Frischkäse,
Chicken Wings mit feurigem Dip,
Krautsalat, Eier- Nudelsalat,
gemischter Salat mit Jogurt-Zitronendressing

Partybrötchen
Butter

warm

Spießbraten (Schwein und Pute),
frisches Gemüse,
Sahnekartoffeln,
Rahmsauce, Hollandaise
gebackene Lachsschnitten mit Tomate und Mozzarella
Bandnudeln,
Safransauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Käseauswahl vom Brett

30,50 € pro Person

Buffet III „rustiko“

kalt

Partyfrikadellen mit Mix Pickles,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
halbe gefüllte Eier an Remouladensauce,
Schinken mit Melone, kleine Schnitzel

Baguettebrot und Butter

warm

Krustenbraten mit
Krautsalat, Tzatziki,
Bratkartoffeln,
Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Paprika
Reis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käsewürfel mit Früchten

28,50 € pro Pers

Sie können sich jederzeit auch andere Buffets
aus unseren Vorschlägen zusammenstellen

**Für den Anschluss an Ihre Feier
bieten wir Ihnen Kaffee und Kuchen an.**

- 1 Stück Torte Ihrer Wahl

6,50 € pro Person

- 1 Stück Kuchen Ihrer Wahl

4,50 € Person

Alle Torten werden bei uns hausgemacht.
Fragen Sie nach unseren Sorten

Kaffeepauschale 4,00€ pro Person

Möchten Sie Ihren Kuchen oder Torten mitbringen,
Berechnen wir für den Service und das Geschirr

4,50 € pro Person

Unser Beerdigung Arrangement

dreierlei Kuchen, Schnittchen
Kaffee, Tee

22,50 € pro Person

Etwas anderes?



Nebst dem klassischen Arrangement, können Sie auch gerne Ihren Anlass mit einem Frühstück, Brunch oder Grillbuffet veranstalten.

Hot
Brot

unsere Grillaktionen

Grillen „rustikal“

Bratwurst, Schweinenackensteaks mit Knoblauch- und Gyrosmarinade,
Putensteaks in Currymarinade, verschiedene Grillsaucen,
Krautsalat, Baguette, Butter

21,90 € pro Person

Gartenparty

Bratwurst, Schweinenackensteaks mit Knoblauch- und Gyrosmarinade,
Pfeffer-Rinderhüftsteaks, Putensteaks in Currymarinade, Gemüsespieße,
verschiedene Grillsaucen,
Ofenkartoffeln, Krautsalat, Blattsalate,
Baguette, Butter

26,90 € pro Person

Genussgrillen

Bratwurst, Schweinerückensteaks mit Knoblauch- und Gyrosmarinade,
Pfeffer-Rinderhüftsteaks, Putensteaks in Currymarinade,
Garnelen in Knoblauch aus der Pfanne,
Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons),
gemischter Salat, Krautsalat,
Baguette, Butter und Kräuterbutter,
Auswahl hausgemachter Grillsaucen

31,90 € pro Person

unsere Grillaktionen

Schlemmergrillen

Bratwurst, Schweinerückensteaks mit Knoblauch- und Gyrosmarinade,
Pfeffer-Rumpsteaks, Putensteaks in Currymarinade, Kräuter-Lammlachs,
Garnelen in Knoblauch aus der Pfanne,
Rosmarinkartoffeln,

Antipasti-Auswahl (Schinken mit Melone, Tomate-Mozzarella, Zucchini, Oliven, Paprika,
Champignons),
gemischter Salat, Nudelsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat,
Baguette, Butter und Kräuterbutter

39,90 € pro Person

BBQ / Barbecue

Bratwurst, hausmarinierte Spare Ribs, Pfeffer-Rumpsteak,
Schweinefilet in Knoblauchmarinade, Lammlachs in Kräutern,
Hähnchenbrust im Speckmantel, Hackbällchen mit Mozzarella gefüllt,
Scampis mit Basilikum und Knoblauch mariniert,
Thunfischfilet aus der Pfanne,
Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse
(Paprika, Champignons, Aubergine, Zwiebelringe, Zucchini, Maiskolben),
Feta in Alufolie gebacken,
Salatauswahl, Kartoffelbrötchen, Kräuterbutter,
verschiedene Grillsaucen

47,90 € pro Person

Frühstücks – oder Brunchangebote

Frühstücksbuffet

ab 20 Personen

gekochtes Ei, Rührei, Speck,
kleine Rostbratwürstchen

Schinkenauswahl, Wurstausswahl, Käseauswahl,
Butter, Marmeladen, Honig, Nutella,
Müsli, Joghurt, Obstsalat,

Tomaten, Gurken Fleischsalat, Eiersalat,
Rauchlachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Brötchenauswahl, Croissants, Brotauswahl

18,50 € Pro Person

Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft, Milch
Die Getränke sind 2 Stunden nach Beginn des Frühstücks

4,00 € Pro Person

Brunch

Ab 12:00 Uhr servieren wir
Krustenbraten, Hähnchenbrust,
Lachs mit einer Kräuterkruste überbacken
Frisches Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Champignons, Speckbohnen)
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln
Krautsalat, gemischter Salat

Rote Grütze mit Vanillesauce

plus 12,00 € pro Person

Nur in Kombination mit dem Frühstücksbuffet möglich