

Pauschale I: 105,00 CHF

Getränke zum Empfang
3-Gang-Menü oder Buffet

Für 10 Stunden sind folgende Getränke enthalten:

Softgetränke
Bier/Weizenbier
ausgesuchte Weine
Kaffeespezialitäten

Blumenschmuck
Menükarten
Tischwäsche
Raummiete + Bestuhlung
Personalbereitstellung

Pauschale II: 135.00 CHF

Getränke zum Empfang + Fingerfood zum Empfang

3-Gang-Menü oder Buffet + Mitternachtssnack

Für 10 Stunden sind folgende Getränke enthalten:

Softgetränke
Bier/Weizenbier
ausgesuchte Weine
Kaffeespezialitäten

Blumenschmuck
Menükarten
Tischwäsche
Raummiete + Bestuhlung
Personalbereitstellung

Pauschale III: 165.00 CHF

Getränke zum Empfang
Fingerfood zum Empfang
4-Gang-Menü oder Buffet
Mitternachtssnack

Für 10 Stunden sind folgende Getränke enthalten:

Softgetränke
Bier/Weizenbier
ausgesuchte Weine
Kaffeespezialitäten
+

Cocktails/Longdrinks für 6 Stunden

Blumenschmuck
Menükarten
Tischwäsche
Raummiete + Bestuhlung
Personalbereitstellung
+ Stuhl Hussen

- ✓ Pauschaldauer: Gültig für 10 Stunden Wohlfühlatmosphäre (z.B. 15.00 - 00.00 Uhr). Die Uhrzeit bestimmen Sie.
- ✓ Keine versteckten Kosten oder Zusatzkosten für Mobiliar.
- ✓ Kinder unter 6 Jahren sind frei. Kinder und Jugendliche von 6 – 15 Jahren feiern zum halben Preis.
- ✓ Die Pauschalpreise gelten ab 25 Erwachsene im Restaurant 15 Erwachsene im Wintergarten.

Aperitif

Sie beginnen Ihr Fest mit einem leckeren Aperitif – bei gutem Wetter gerne auch unter freiem Himmel.

Fingerfood zum Empfang

Ganz nach Wunsch reichen wir Ihnen und Ihren Gästen verschiedene Häppchen zum Aperitif

Pauschale II + III:

bitte wählen Sie bis zu 3 Komponenten: z.B.

- ✓ Mini Pulled Beef Burger, mini Currywurst mit hausgemachten Pommes
- ✓ Tomate-Mozzarella-Spieße, Gemüse Stiks mit verschiedenen Dips
- ✓ Canapés, mini Trammerzinis, mini Sandwiches
- ✓ Kräutersüppchen, Tomatensüppchen

Kuchen

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihren eigenen Kuchen mitzubringen. Gegen eine geringe Servicepauschale (30.00 CHF / **Kuchen**) richten wir die süßen Leckereien auf einem separaten Kuchenbuffet für Sie und Ihre Gäste an.

Sie können auch ausgewählte Kuchen und Torten bei einem Konditor Ihrer Wahl bestellen.

Gerne empfehlen wir Ihnen gute Konditoren, die Ihre süßen Träume professionell umsetzen.

Weine

Wir empfehlen Ihnen, eine Weinauswahl passend zu Ihrem Menü/Buffet zu treffen. Die den Pauschalen zugeordneten Weine finden Sie in der Übersicht am Ende – natürlich steht Ihnen, darüber hinaus unser gesamtes Sortiment zur Verfügung. Probieren Sie unsere Weine, wir beraten Sie gerne!

Alkoholfreie Getränke und Bier

In allen drei Pauschalen sind folgende Getränke inklusive:

- ✓ Mineralwasser, classic und still
- ✓ Feldschlösschen (auch alkoholfrei)
- ✓ Einsiedler Hefeweizen
- ✓ Sirups, Saftschorlen, Cola,
- ✓ Kaffeespezialitäten

Spirituosen

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen auf Wunsch auch Spirituosen. Diese sind in den Pauschalen nicht enthalten.

Alternativ können Sie Ihre eigenen Wein gegen ein Korkgeld mitbringen. (**30.00 chf / Flasche**).

Cocktails und Longdrinks

Ein Vorteil für Sie:

In der Pauschale III sind Cocktails und Longdrinks über einen Zeitraum von 6 Stunden nach dem Essen bereits inbegriffen.

Für Pauschale I und II haben Sie die Möglichkeit, Cocktails und Longdrinks nach Verzehr abrechnen zu lassen oder

Sie buchen eine Cocktailpauschale dazu

(6 Stunden € 25,00 pro Person - z.B. 20.00 – 2.00 Uhr).

Tischdekoration

Zu Ihrem Fest decken wir die Tische weiß ein. Den Blumenschmuck, welcher von einer Floristin speziell angefertigt wird, können Sie selbst auswählen.

Menükarten stellen wir Ihnen und Ihren Gästen gerne bereit.

Um das Styling Ihres Festes zu vervollkommen, sind zusätzliche

Dekorationselemente wie Silberkerzenleuchter und Stuhl Hussen in der Pauschale III bereits enthalten.

Diese können Sie bei Pauschale I und II dazu buchen.

Musik

Wir empfehlen Ihnen einen DJ oder eine Band – je nach Ihrem Musikgeschmack.

Bestimmen Sie selbst Ihre eigenen Musikhights – vom Hochzeitswalzer bis hin zum Disco-Klassiker.

Fotografie, Videodrohne

Hier sprechen wir Ihnen gerne eine Empfehlung aus.

Kinderbetreuung

Lassen Sie Ihre kleinen Gäste durch eine ausgebildete Erzieherin betreuen. Fragen Sie uns!

Parkplätze

Es sind zahlreiche kostenfreie Parkplätze am Lift Aufgang Laucheren

Buffetvorschläge

Pauschale I

105.00 CHF

„Geselliges Essen“

Galia-Melone mit Parmaschinken
Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten mariniertes Grillgemüse eingelegte
Oliven - Kräuter, Citrus und Chili
gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie
gebackene Kichererbsen-Bällchen mit einheimischen Gewürzen
ofenfrisches Brot

Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella-Füllung in Kräuterrahmsauce hausgemachte
Semmelknödel mit Pilzragout Hausgemachte Nudeln knackiges Marktgemüse

Obstsalat,
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Pauschale II

135.00 CHF

Fingerfood zum Empfang

„Geselliges Essen“:

Galia-Melone mit Parmaschinken Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten
mariniertes Grillgemüse, eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili
gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie
Chässalat - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit einheimischen Gewürzen
ofenfrisches Brot

Roastbeef mit würziger Laucheren Marinade im Ganzen gebraten, Pfefferrahmsauce
Hausgemachte Dinkelpasta, mit Gemüsestreifen und Basilikumschaum,
Steinpilzravioli in Kräuter-Weißweinsud mit Rucola und Parmesan
hausgemachte Pommes Frites, heimisches Gemüse
Gurkensalat mit Dill und Schmand verschiedene Blattsalate mit Hausdressing und
ofenfrisches Brot

Obstsalat

Warmer Apfelstrudel mit saisonalem Kompott

Mitternachtssnack

Pauschale III

165.00 CHF

Fingerfood zum Empfang

„Geselliges Essen“:

Galia-Melone mit Parmaschinken Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten
mariniertes Grillgemüse eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

gegrillte Gemüse mit Knoblauchöl und Petersilie
Spare Rips aus dem Smoker

gebackene Kichererbsen-Bällchen mit heimischen Gewürzen ofenfrisches Brot

Waldpilzrisotto

Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) in Barolo Sauce,

Rice Casimir, Poulet geschnetzeltes mit Halbwildem Reis

Dinkelpasta mit Gemüsestreifen in Kräutersauce

Brennnessel Gnocchi, Brokkoli und Ziegenkäsecrumble in Safran-Tomatensauce

Hausgemachte Pommes Frites, heimisches Gemüse in frischen Kräutern

Karottensalat mit Orangensaft und Honig, Feiner Krautsalat

verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

ofenfrisches Brot

Mousse aus dunkler und weißer Schokolade,

Beerenragout mit Topfen und Streuseln Obstsalat

Mitternachtssnack