



All-Inklusive

Angebote für Ihre Hochzeit oder Familienfeier!

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihre Familie Müller



Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Prosecco von der Sektkellerei Duprés, Schloss Landestrost, Neustadt a. Rbg.

Zu Ihrem Empfang reichen wir pro Person 3 Stck. Fingerfood:

*Kleiner pikanter Geflügelspieß,
Pflaume, Dattel und Aprikose im Speckmantel,
Spieß von Tomate- Mozzarella*

Unser Angebot für Ihr 4 Gänge Menü:

*Lauwarmes Medaillon vom Fjordlachs
auf Gewürz-Cous-Cous mit Avocado und Mango*

Karotten-Orangensuppe mit Croutons

*Jungschweinfilet vom Schwäbisch Haller Landschwein im Schinkenmantel
oder*

Gebratene Brust von der Maispoularde

dazu servieren wir Ihnen Rahmwirsing, Gemüse und Kartoffel-Lauch-Gratin

*Schokoladentrio:
Mousse, Törtchen und Parfait*



Unser Büfettangebot:

Kalte Gerichte:

Ganzer pochierter Fjordlachs mit Rauchfischspezialitäten umlegt,
Bunte Auswahl von Antipasti Gemüse:
Marinierte Paprika und Zucchini, Orangen-Fenchelsalat, gegrillte
Champignons mit Kräutern ,
Tomate - Mozzarella mit nativem Olivenöl und Basilikum,
ital. Landschinken mit Melonenschiffchen,
Pikanter Geflügel-Cous-Cous Salat, Kartoffel-Rucolasalat,
Brokkolisalat mit Schinkenstreifen und Nudeln,
Käseauswahl mit Trauben, Brotkorb und Butter

Suppe:

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Warme Hauptgerichte - bitte wählen Sie 2 Gerichte aus-

Geschnetzeltes von Kalb und Rind
in Tomaten-Champignonrahm mit Brokkoli und Kräuterknöpfe **oder**
Jungschweinfilet vom Schwäbisch Haller Landschwein
im Schinkenmantel mit Gemüse und Kartoffel- Lauch- Gratin **oder**
Piccata von der Maispoularde mit Ratatouille Gemüse und Gnocchi **oder**
Saftiger Krustenschinken mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln **oder**
Hähnchenbrustfilet mit Ingwerkarotten und Polenta **oder**
Pochiertes Filet vom Fjordlachs auf Blattspinat und Thymiannudeln

Dessert:

Buttermilchmousse mit Portweinkirschen
Schokoladenmousse mit Orangenragout
Vanillecreme mit Beerenragout



Mitternachtssnack:

Frisches Mett und Salami vom Brett,
Käseauswahl mit Trauben,
Brotkorb

Getränkeauswahl:

Deutsche Winzerweine des aktuellen Jahrgangs:
Weißwein oder Roséwein oder Rotwein

Gerne können Sie diese bei Ihrer Detailabsprache bei uns verkosten.

Weitere Getränke:

Gilde Ratskeller vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Bier,
alkoholfreies Hefeweizen
Softdrinks
Mineralwasser - Medium und still -
Williams Birne, Linie Aquavite, Ramazotti
Kaffee vom Büfett (keine Kaffeespezialitäten)

Preis pro Person: 129,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt.

Upgrade mit Mixgetränken: zzgl. 12,50 € pro Person

Upgrade mit Stuhl Hussen: zzgl. 6,50 € pro Person

Dieses Angebot gilt für einen Zeitraum von 8,5 Stunden, beginnend mit dem Eintreffen der Gäste. Die danach verzehrten Getränke werden in den nachfolgenden zwei Stunden nach Verbrauch abgerechnet.

Nach insgesamt 10,5 Stunden wird für jedes Servicepersonal 39 Euro pro Stunde bis Ende, beziehungsweise bis Abbau des DJs berechnet.



AUSGEZEICHNET GUT – WIR WERDEN EMPFOHLEN VON:



GOLTERNER STR. 2, 30890 BARSINGHAUSEN/GÖXE, TEL. (05108) 21 63, WWW.CASTHAUSMUELLER.DE