



# IHRE FEIER - UNSER KOMPLETTPAKET

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Festhalle Pauschalangebote

### Menü 1

#### *Schlemmer-Buffer*

bunt gemischte Salatplatte <sup>2</sup>  
dazu American Dressing <sup>1</sup> & Italien Dressing <sup>1</sup>  
gegrillte, marinierte Champignons <sup>2</sup>  
\*\*\*

Tomate-Mozzarella mit Aceto Balsamico <sup>1</sup>  
\*\*\*

Nudelsalat <sup>2</sup>  
mit Tomaten & veganem Pesto Verde  
\*\*\*

skandinavischer Gurkensalat <sup>2</sup> süß-sauer, mit Dill  
\*\*\*

Steinofenbaguette <sup>2</sup> & Ciabatta <sup>2</sup>  
Kräuterbutter-Röschen <sup>1</sup>  
\*\*\*

bunte Gemüseplatten <sup>2</sup>  
Rotkohl, Erbsen & Wurzeln, Romanesco-Röschen  
Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Caipiriñha-Lachs  
Saite vom norwegischen Lachsfilet  
mit Limette & brown sugar  
\*\*\*

kleine Rostbratwürstchen  
Partyfrikadellen  
\*\*\*

Spanferkelrücken  
zart & mager, überbacken mit  
tomatisiertem Kräuter-Frischkäse  
Senf und Remoulade  
\*\*\*

Brokkoli-Bratlinge <sup>2</sup>  
\*\*\*

Kartoffelgratin <sup>1</sup>  
mit Käse überbacken  
\*\*\*

Drillinge <sup>2</sup>  
kleine Kartoffeln in der Schale gebacken  
mit Sour Cream <sup>1</sup>  
\*\*\*

Mousse au Chocolat <sup>1</sup>  
mit weißen & braunen Schokoladenhobeln

#### **oder**

Kokos-Milchreis mit Früchten <sup>2</sup>  
(in Dessertschüsseln angerichtet)

#### Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle

Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Friesen

Kaffee & Tee

**Ab 150 Personen : pro Person 115,00€**

**Ab 200 Personen : pro Person 105,00€**

**Ab 300 Personen : pro Person 100,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Festhalle Pauschalangebote

### Menü 2

#### *Traum-Hochzeit Buffet*

##### Antipasti <sup>2</sup>

gebackene Paprika mit Olivenöl & Knoblauch  
gegrillte Champignons, Oliven  
Caprese Salat  
mit Avocado, Tomate, Mozzarella, Basilikum  
Melonen-Gurken Salat <sup>2</sup>  
Honig Balsamico  
Baguette <sup>2</sup> & Olivenbrot <sup>2</sup>  
Kräuterbutter <sup>1</sup>  
\*\*\*

Hähnchenbrustfilet  
mit Tomate & Mozzarella überbacken  
\*\*\*

Spanferkelrücken mit kroscher Schwarte  
Kräutersenf & Remoulade  
am Buffet tranchiert  
\*\*\*

gedünsteter Lachs  
cremiger Blattspinat mit  
Knoblauch & Cocktailtomaten  
\*\*\*

marktfrische Gemüseplatten <sup>2</sup>  
dazu Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Rosmarinkartoffeln <sup>2</sup> i.d. Schale gegart  
in Olivenöl & Knoblauch  
Kartoffelcreme <sup>1</sup>  
\*\*\*

Rigatoni Pasta <sup>1</sup>  
mit Pesto Verde & Parmesan  
\*\*\*

dänischer Obstsalat mit Schoko & Sahne <sup>2</sup>  
**oder**  
Mousse au Chocolat <sup>1</sup>  
(in Dessertschüsseln angerichtet)

#### Getränke

Selter / Stilles Wasser  
Cola / Cola Light  
Gelbe Brause / Weiße Brause  
Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle  
Energy  
Flensburger Edles Helles vom Fass  
Erdinger Weizen & Alkoholfrei  
Duckstein  
Sekt  
Weißwein & Rotwein trocken  
Oldesloer Korn, Sternmarke  
Bacardi, Wodka  
Tullamore  
Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit  
Dooleys, Ouzo, Fieser Frieze  
Kaffee & Tee

**Ab 150 Personen : pro Person 115,00€**

**Ab 200 Personen : pro Person 105,00€**

**Ab 300 Personen : pro Person 100,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*



## Festhalle Pauschalangebote

### Menü 3

#### *„Just Married“ Buffet*

Antipasti <sup>2</sup>  
gebackene Paprika mit Olivenöl & Knoblauch  
gegrillte Champignons, Oliven  
Caprese Salat <sup>1</sup>  
mit Avocado, Tomate, Mozzarella, Basilikum  
Melonen-Gurken Salat <sup>2</sup>  
Honig Balsamico  
Baguette <sup>2</sup> & Olivenbrot <sup>2</sup>  
Kräuterbutter <sup>1</sup>  
\*\*\*  
Husumer Roastbeef  
rosa gebacken mit Senf-Kräuter Marinade  
am Buffet tranchiert  
Pfeffer-Cognac-Sauce  
\*\*\*  
Schweinefilet  
zart & saftig, mit Parmesan gratiniert  
mit einer Balsamico-Jus  
\*\*\*  
gedünsteter Lachs  
auf Knoblauch & Cocktailltomaten Spinatbett  
\*\*\*  
mediterranes Gemüse <sup>2</sup>  
dazu marinierte Hähnchenfilet Spieße  
süß-saure Chilisauce  
\*\*\*  
kanarische Kartoffeln <sup>2</sup> i. d. Schale gegart  
mit Olivenöl & Knoblauch  
dazu Kartoffelcreme <sup>1</sup>  
\*\*\*  
Kartoffelgratin <sup>1</sup>  
mit Käse überbacken  
\*\*\*  
dänischer Obstsalat mit Schoko & Sahne <sup>2</sup>  
**oder**  
Mousse au Chocolat <sup>1</sup>  
(in Dessertschüsseln angerichtet)

#### Getränke

Selter / Stilles Wasser  
Cola / Cola Light  
Gelbe Brause / Weiße Brause  
Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle  
Energy  
Flensburger Edles Helles vom Fass  
Erdinger Weizen & Alkoholfrei  
Duckstein  
Sekt  
Weißwein & Rotwein trocken  
Oldesloer Korn, Sternmarke  
Bacardi, Wodka  
Tullamore  
Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit  
Dooleys, Ouzo, Fieser Frieze  
Kaffee & Tee

**Ab 150 Personen : pro Person 120,00€**  
**Ab 200 Personen : pro Person 110,00€**  
**Ab 300 Personen : pro Person 105,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Festhalle Pauschalangebote

### Menü 4

#### *Nordisches Buffet*

Katenrauchschinken  
hauchdünn geschnitten  
auf Galiamelone  
\*\*\*

div. Brotsorten <sup>2</sup>, Tafelbrötchen <sup>2</sup>  
\*\*\*

Kräuterbutter <sup>1</sup> & Butter natur  
\*\*\*

Partyfrikadellen  
„restwarm“, mit Cornichons  
\*\*\*

mild gesalzenes Matjesfilet  
mit Hausfrauensauce  
\*\*\*

hausgeräucherter Stremellachs  
auf Friséesalat mit Gurkenschnitzen  
\*\*\*

skandinavischer Gurkensalat <sup>2</sup>  
süß-sauer, mit Dill  
\*\*\*

Nudelsalat  
mit ½ Eiern & Curry verfeinert  
\*\*\*

Jungschweinrücken mit kroscher Schwarte  
am Buffet tranchiert  
mittelscharfer Senf & Bratenjus  
\*\*\*

geschmorte Putenoberkeulen  
in einem gebundenen Geflügelfond  
\*\*\*

Gemüseplatten <sup>2</sup>  
Rotkohl, Erbsen & Wurzeln, Romanesco-Röschen  
Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Kartoffelgratin <sup>1</sup>  
mit Käse überbacken  
\*\*\*

Salzkartoffeln mit Petersilie <sup>2</sup>  
\*\*\*

Mousse au Chocolat <sup>1</sup>  
von dunkler & heller Schokolade  
**oder**

Rote Grütze n. Angeliter Art <sup>2</sup>  
Vanillesauce extra  
(in Dessertschüsseln angerichtet)

#### Getränke

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle  
Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Friesen

Kaffee & Tee

**Ab 150 Personen : pro Person 117,00€**

**Ab 200 Personen : pro Person 107,00€**

**Ab 300 Personen : pro Person 102,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Festhalle Pauschalangebote

### **Menü 5**

#### *Rustikales Buffet*

Schinkenkrustenbraten  
mit kroscher Schwarte

\*\*\*

Remoulade  
Kräutersenf

\*\*\*

geschmortes Schinkenweinkraut <sup>2</sup>  
ohne Speckwürfel

\*\*\*

Kartoffelgratin mit Käse überbacken <sup>1</sup>

**oder**

Salzkartoffeln mit Petersilie <sup>2</sup>  
Rahmsauce

\*\*\*

Brotsorten <sup>2</sup>

### **Getränke**

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle  
Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Friesen

Kaffee & Tee

**Ab 150 Personen : pro Person 99,00€**

**Ab 200 Personen : pro Person 95,00€**

**Ab 300 Personen : pro Person 90,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden  
Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**



## Festhalle Pauschalangebote

### **Menü 6**

#### *Schnitzel Buffet*

Schnitzel „nach Wiener Art“

\*\*\*

Soja-Schnitzel <sup>2</sup>

\*\*\*

Kartoffelgratin mit Käse überbacken <sup>1</sup>

Salzkartoffeln mit Petersilie <sup>2</sup>

\*\*\*

gestovte Bohnen

Erbsen & Wurzeln <sup>2</sup>

\*\*\*

Champignon Rahmsauce

Sauce Hollandaise

\*\*\*

bunte gemischte Salatplatten <sup>2</sup>

mit Dressings

#### **Getränke**

Selter / Stilles Wasser

Cola / Cola Light

Gelbe Brause / Weiße Brause

Orangensaft / Apfelsaft / Apfelschorle

Energy

Flensburger Edles Helles vom Fass

Erdinger Weizen & Alkoholfrei

Duckstein

Sekt

Weißwein & Rotwein trocken

Oldesloer Korn, Sternmarke

Bacardi, Wodka

Tullamore

Jägermeister, Berliner Luft, Aquavit

Dooleys, Ouzo, Fieser Frieze

Kaffee & Tee

**Ab 150 Personen : pro Person 105,00€**

**Ab 200 Personen : pro Person 100,00€**

**Ab 300 Personen : pro Person 95,00€**

*Pauschalpreis inkl. aller Getränke, Miete, Reinigung & Service Personal für 10 Stunden*

*Der Preis pro Person ist bereits inkl. Mehrwertsteuer.*

**1: vegetarisch; 2: vegan**

Festhalle Pauschalangebote Stand: 10.12.2025 Seite 7



## Wunschmenü?

Kein Problem – wir erstellen Ihnen gerne ein persönliches Angebot aus den Komponenten, die Sie am meisten ansprechen.