

Festhalle Silberstedt
Hauke Peter Thomsen
Hollingstedter Str. 2
24887 Silberstedt



Tel. 04626 / 187 939
Fax 04626 / 187 937
E-mail: info@festhalle-silberstedt.de
www.festhalle-silberstedt.de



IHRE FEIER - UNSER KOMPLETTPAKET



Festhalle Pauschalangebote

Menü 1

Schlemmer-Buffet

bunt gemischte Salatplatte ²
dazu American Dressing ¹ & Italien Dressing ¹
gegrillte, marinierte Champignons ²

Tomate-Mozzarella mit Aceto Balsamico ¹

Nudelsalat ²
mit Tomaten & veganem Pesto Verde

skandinavischer Gurkensalat ² süß-sauer, mit Dill

Steinofenbaguette ² & Ciabatta ²
Kräuterbutter-Röschen ¹

bunte Gemüseplatten ²
Rotkohl, Erbsen & Wurzeln, Romanesco-Röschen
Sauce Hollandaise

Caipirinha-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 ²

Kartoffelgratin ¹
mit Käse überbacken

Drillinge ²
kleine Kartoffeln in der Schale gebacken
mit Sour Cream ¹

Mousse au Chocolat ¹
mit weißen & braunen Schokoladenhobeln
oder
Kokos-Milchreis mit Früchten ²
(in Dessertschüsseln angerichtet)

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

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 Friese
Kaffee & Tee

Ab 150 Personen : pro Person 115,00€
Ab 200 Personen : pro Person 105,00€
Ab 300 Personen : pro Person 100,00€



Festhalle Pauschalangebote

Menü 2

Traum-Hochzeit Buffet

Antipasti ²

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

Hähnchenbrustfilet
mit Tomate & Mozzarella überbacken

Spanferkelrücken mit kroscher Schwarze
Kräutersenf & Remoulade
am Buffet tranchiert

gedünsteter Lachs
cremiger Blattspinat mit
Knoblauch & Cocktailltomaten

marktfrische Gemüseplatten ²
dazu Sauce Hollandaise

Rosmarinkartoffeln ² i.d. Schale gegart
in Olivenöl & Knoblauch
Kartoffelcreme ¹

Rigatoni Pasta ¹
mit Pesto Verde & Parmesan

dänischer Obstsalat mit Schoko & Sahne ²
oder
Mousse au Chocolat ¹
(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 Fries
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 ²

gebackene Paprika mit Olivenöl & Knoblauch

gegrillte Champignons, Oliven

Caprese Salat ¹

mit Avocado, Tomate, Mozzarella, Basilikum

Melonen-Gurken Salat ²

Honig Balsamico

Baguette ² & Olivenbrot ²

Kräuterbutter ¹

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 ²

dazu marinierte Hähnchenfilet Spieße

süß-saure Chilisauce

kanarische Kartoffeln ² i. d. Schale gegart

mit Olivenöl & Knoblauch

dazu Kartoffelcreme ¹

Kartoffelgratin ¹

mit Käse überbacken

dänischer Obstsalat mit Schoko & Sahne ²

oder

Mousse au Chocolat ¹

(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 Friese

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.



Festhalle Pauschalangebote

Menü 4

Nordisches Buffet

Katenrauchschinken
hauchdünn geschnitten
auf Galiame lone

div. Brotsorten ², Tafelbrötchen ²

Kräuterbutter ¹ & Butter natur

Partyfrikadellen
„restwarm“, mit Cornichons

mild gesalzenes Matjesfilet
mit Hausfrauensauce

hausgeräucherter Stremellachs
auf Friséesalat mit Gurkenschnitzen

skandinavischer Garkensalat ²
süß-sauer, mit Dill

Nudelsalat
mit ½ Eiern & Curry verfeinert

Jungschweinrücken mit kroscher Schwarze
am Buffet tranchiert
mittelscharfer Senf & Bratenjus

geschmorte Putenoberkeulen
in einem gebundenen Geflügelfond

Gemüseplatten ²
Rotkohl, Erbsen & Wurzeln, Romanesco-Röschen
Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin ¹
mit Käse überbacken

Salzkartoffeln mit Petersilie ²

Mousse au Chocolat ¹
von dunkler & heller Schokolade
oder
Rote Grütze n. Angeliter Art ²
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 Friese
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.



Festhalle Pauschalangebote

Menü 5

Rustikales Buffet

Schinkenkrustenbraten
mit kroscher Schwarze

Remoulade
Kräutersenf

geschmortes Schinkenweinkraut²
ohne Speckwürfel

Kartoffelgratin mit Käse überbacken¹
oder

Salzkartoffeln mit Petersilie²
Rahmsauce

Brotsorten²

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 Friese

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.



Festhalle Pauschalangebote

Menü 6

Schnitzel Buffet

Schnitzel „nach Wiener Art“

Soja-Schnitzel 2

Kartoffelgratin mit Käse überbacken 1

Salzkartoffeln mit Petersilie 2

gestovte Bohnen

Erbsen & Wurzeln 2

Champignon Rahmsauce

Sauce Hollandaise

bunte gemischte Salatplatten 2

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 Friese

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.