



IHRE FEIER - UNSER KOMPLETTPAKET



Festhalle Pauschalangebote

Menü 1

Schlemmer-Buffer

bunt gemischte Salatplatte
dazu American Dressing & Italian Dressing

Tomate-Mozzarella mit Aceto Balsamico

Nudelsalat
mit Tomaten & veganem Pesto Verde

skandinavischer Gurkensalat süß-sauer, mit Dill

Steinofenbaguette & Ciabatta
Kräuterbutter-Röschen

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

Flammlachs

Chicken Nuggets
Partyfrikadellen

Spanferkelrollbraten
mit Senf und Remoulade

Gemüsebratlinge

Kartoffelgratin
mit Käse überbacken

Drillinge
kleine Kartoffeln in der Schale gebacken
mit Sour Cream

Kokos-Milchreis mit Früchten
Oder

Hausgemachte Rote Grütze
Mit Vanillesoße

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 2

Traum-Hochzeit Buffet

Antipasti

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

Hähnchen Pesto Rosso
mit Mozzarella gratiniert

Spanferkelrollbraten
mit Senf und Remoulade

Lachsfilet in Senfsauce
mit Spinat und Cherrytomaten

marktfrische Gemüseplatten
dazu Sauce Hollandaise

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

Casarecce Pasta mit grünem Pesto und Parmesan

dänischer Obstsalat mit Schokoraspeln & Sahne

oder

Dunkle Mousse au Chocolat
mit weißen Schokoladenhobeln

oder

Weißer Mousse au Chocolat
mit dunklen Schokoladenhobeln

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.*



Festhalle Pauschalangebote

Menü 3

„Just Married“ Buffet

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

Bürgermeisterstück vom Rind
rosa gebacken
am Buffet tranchiert
mit Portweinsauce

Schweinemedallions
In Orangen-Pfefferschmand

Lachsfilet in Senfsauce mit Spinat
und Cherrytomaten

asiatisches Gemüse
dazu marinierte Hähnchenfilet Spieße
und süß-saure Chilisauce

kanarische Kartoffeln ² i. d. Schale gegart
mit Olivenöl & Knoblauch
dazu Kartoffelcreme

Cremiges Kartoffelgratin

dänischer Obstsalat mit Schoko & Sahne
oder
Hausgemachte Rote Grütze
Mit Vanillesoße

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.*



Festhalle Pauschalangebote

Menü 4

Nordisches Buffet

Katenrauchschinken
hauchdünn geschnitten
auf Galiamelone

Steinofenbaguette & Minibrötchen

Kräuterbutter & Butter natur

Partyfrikadellen
„restwarm“, mit Cornichons

mild gesalzenes Matjesfilet
mit Hausfrauensauce

hausgeräucherter Stremellachs
auf Friséesalat mit Gurkenschnitzen

skandinavischer Gurkensalat
süß-sauer, mit Dill

Nudelsalat
mit ½ Eiern & Curry verfeinert

Saftiger Spanferkelrollbraten
mit Senf und brauner Sauce

Chicken Haxen mit Geflügelsauce

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

Cremiger Kartoffelgratin

Dunkle Mousse au Chocolat
mit weißen Schokoladenhobeln
oder

Weißer Mousse au Chocolat
mit dunklen Schokoladenhobeln
oder

Hausgemachte Rote Grütze
Mit Vanillesoße

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 Frieser

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

Spanferkelrollbraten
mit Kräutersenf

Remoulade

geschmortes Schinkenweinkraut
ohne Speckwürfel

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

oder

Salzkartoffeln mit Petersilie

Rahmsauce

Steinofenbaguette mit Butter

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.*



Festhalle Pauschalangebote

Menü 6

Schnitzel Buffet

Schnitzel „nach Wiener Art“

Soja-Schnitzel

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Salzkartoffeln mit Petersilie

gestovte Bohnen

Erbsen & Wurzeln

Champignon Rahmsauce

Sauce Hollandaise

bunte gemischte Salatplatten

mit Dressings

Hausgemachte Rote Grütze

Mit Vanillesoße

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.*



Wunschmenü?

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