



Festhalle Pauschalangebote

Menü 1

Rustikales Buffet

Schinkenkrustenbraten
mit kroscher Schwarte

Remoulade
Kräutersenf ²

geschmortes Schinkenweinkraut ¹
ohne Speckwürfel

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

oder

Salzkartoffeln mit Petersilie ²
Rahmsauce

Brotsorten ²

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 120 Personen : pro Person 89,00€

Ab 200 Personen : pro Person 84,00€

*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

Schnitzel Buffet

Schnitzel „nach Wiener Art“

Soja-Schnitzel ²

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

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 Frieze

Kaffee & Tee

Ab 120 Personen : pro Person 92,00€

Ab 200 Personen : pro Person 87,00€

*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 3

Schlemmer-Buffet

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

- Tomate-Mozzarella mit Aceto Balsamico ¹

- Nudelsalat
mit Tomaten & veganem Pesto Verde ²

- skandinavischer Gurkensalat süß-sauer, mit Dill ²

- Steinofenbaguette & Ciabatta ²
Kräuterbutter-Röschen ¹

- bunte Gemüseplatten ²
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 ² und Remoulade

- Brokkoli-Bratlinge ²

- Kartoffelgratin
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)

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 120 Personen : pro Person 100,00€

Ab 200 Personen : pro Person 94,00€

*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

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 & Olivenbrot ²

Kräuterbutter ¹

Hähnchenbrustfilet

mit Tomate & Mozzarella überbacken

Spanferkelrücken mit kroscher Schwarte

Kräutersenf ² & Remoulade

am Buffet tranchiert

gedünsteter Lachs

cremiger Blattspinat mit

Knoblauch & Cocktailtomaten

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 ¹

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 120 Personen : pro Person 100,50€

Ab 200 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

Menü 5

„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 & 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 & Cocktailtomaten 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

mit Käse überbacken

dänischer Obstsalat mit Schoko & Sahne ¹

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 Frieze

Kaffee & Tee

Ab 120 Personen : pro Person 104,00€

Ab 200 Personen : pro Person 99,00€

*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

Nordisches Buffet

Katenrauchsinken
hauchdünn geschnitten
auf Galiamelone

div. Brotsorten, Tafelbrötchen ²

Kräuterbutter ¹ & Butter natur

Partyfrikadellen
„restwarm“, mit Cornichons

mild gesalzenes Matjesfilet
mit Hausfrauensauce

hausgeräucherter Stremellachs
auf Friséesalat mit Gurkenschnitzen

skandinavischer Gurkensalat ²
süß-sauer, mit Dill

Nudelsalat
mit ½ Eiern & Curry verfeinert

Jungschweinrücken mit kroscher Schwarte
am Buffet tranchiert
mittelscharfer Senf ² & Bratenjus

geschmorte Putenoberkeulen
in einem gebundenen Geflügelfond

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

Kartoffelgratin
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 Frieser

Kaffee & Tee

Ab 120 Personen : pro Person 101,00€

Ab 200 Personen : pro Person 96,00€

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

1: vegetarisch; 2: vegan