

Aquarium Dinner 2019

Candle Light Dinner

Unser Angebots-Paket 2019

Buchbar ab 20 Personen

Dies beinhaltet:

Cocktailempfang

Holunder-Minz-Cocktail
(mit und ohne Alkohol)

Buffet

Vorspeisen

In Pankomehl gebackene Aubergine auf gezupften Blattsalaten an einer Himbeervinaigrette
dazu Honigmelonenstreifen im Schinkenmantel
mit ofenfrischem Baguette

Hauptgerichte

Tranchiertes Schweinefilet auf einer Calvadossauce
nappiert mit gebratenen Champignons in Balsamicocreme
Gebratenes Rotbarschfilet im Bärlauchsud
auf einem Wirsing-Lauchgemüse an einer Tomatenweißweinsauce

Beilagen:

Jasminreis mit frischen Kräutern und geschwenkten Cherrytomaten
Gebratene Erdäpfel mit Rosmarin und Meersalz
Bohnen im Speckmantel

Dessert

Gebackene Ananas mit einer Vanillecreme überzogen und flambiert
Schwarzwälder Kirschkuchen im Glas

Getränke so viel ihre Gäste mögen

Barre Pilsener, Schneiders Weisse, alkoholfreie Getränke, Hausweine Rot- und Weißwein
Service für 2 Stunden ab Beginn des Cocktailempfangs

Ab Beginn der 3. Stunde kommen zusätzlich 200 € fürs all inklusiv
und 29 € pro Mitarbeiter je Stunde dazu
(Spirituosen und Kaffee werden extra abgerechnet)

Pro Person

45,49 € zzgl. 23,50 € Zoopreis (Eintritt & Führung)

Unter 20 Personen

berechnen wir Ihnen immer die Mindestanzahl von 20 Personen,
hier berechnen wir die Personenzahl die uns 3 Tage zuvor mitgeteilt wurde.

Candle Light Dinner

Unser Angebots-Paket 2019

Ab 20 von Personen bestellbar.

Das Angebot beinhaltet:

Cocktailempfang

Wild Berry

mit Grenadine, Holunderblüte und Maracujasaft
(mit und ohne Alkohol)

Buffet

Vorspeisen

Marinierter Hirtenkäse mit schwarzen Oliven, eingebettet im Feldsalatnest
dazu gratinierte Zucchinitaler mit einer Kräuterkruste
Hierzu servieren wir ofenfrisches Baguette

Hauptgerichte

Überbackenes Hähnchenfilet mit getrockneten Tomaten und Hollandaise
auf Kokosblattspinat
Gedünstetes Lachsfilet im Wirsingmantel auf einer
Riesling-Senfsauce mit Kerbel

Beilagen:

Geschwenkte Penne mit Rucola, Cherrytomaten und frischem Parmesan
Kartoffelscheiben mit geschmorter Paprika
in einer Béchamelsauce mit Gouda gratiniert

Dessert

Mousse au Chocolat
mit Granatapfel Crumble

Geschichtete Amaretto-Pfannkuchenstreifen
mit einer leichten Joghurt-Mangocreme mit Minze

Getränke so viel ihre Gäste mögen

**Barre Pilsener, Schneiders Weisse, alkoholfreie Getränke, Hausweine Rot- und Weißwein
Service für 2 Stunden ab Beginn des Cocktailempfangs**

**Ab Beginn der 3. Stunde kommen zusätzlich 200 € fürs all inklusiv
und 29 € pro Mitarbeiter je Stunde dazu
(Spirituosen und Kaffee werden extra abgerechnet)**

Pro Person

45,49 € zzgl. 23,50 € Zoopreis (Eintritt & Führung)

Unter 20 Personen

berechnen wir Ihnen immer die Mindestanzahl von 20 Personen,
hier berechnen wir die Personenzahl die uns 3 Tage zuvor mitgeteilt wurde.