



# Hochzeiten & Bankette 2021

Berliner Straße 10 – 25436 Uetersen  
Telefon 04122 - 92180

## SIE LIEFERN DEN ANLASS – WIR DIE IDEEN!

Von der Feier bis zum Himmelbett!  
Das PARKHOTEL-Rosarium\*\*\*\* verwöhnt Sie und Ihre Gäste.

### PAUSCHALEN FÜR HOCHZEITEN & BANKETTE

Wählen Sie Ihre persönliche Variante für Ihre Feier aus unseren Vorschlägen:

- Festlicher Empfang
- Buffet oder Menü
- Getränkepauschale
- Schmackhafter Mitternachtsimbiss
- Eine Nacht in einem unserer PARKHOTEL\*\*\*\*-HOCHZEITZIMMER als Geschenk zu einer Feier mit mindestens 50 vollzahlenden Gästen!

### STANDESAMTLICHE TRAUUNG

z.B. auf der Hochzeitsinsel im Rosarium vereinbaren Sie im Rathaus Uetersen.  
Telefonzentrale: 04122 – 714-0

### TRAURAUIM im PARKHOTEL-Rosarium\*\*\*\*

Traugesteck und Gestaltung mit Bestuhlung und Dekoration € 350,00

### PROBEESSEN

Preis nach Aufwand

### ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEIT

Gerne reservieren wir nach Verfügbarkeit folgende Zimmervarianten im Westflügel, alle Preise pro Zimmer/Nacht inkl. Frühstücksbuffet:

kleines Einzelzimmer: € 57,50 (statt € 61,50)

großes Einzelzimmer: € 86,50 (statt € 96,50)

Doppelzimmer: € 117,00 (statt € 131,00)

Juniorsuite: € 139,00 (statt € 149,00)

Bitte denken Sie an die rechtzeitige Vorreservierung der Zimmer für Ihre Gäste! In der Hauptsaison können wir das Zimmerkontingent bis max. 12 Wochen vor dem Termin der Feier halten. Diese Preise gelten nur und ausschließlich bei Direktbuchung im Hotel (nicht über Online-Buchungs-Systeme)!

## FEUERWERK

Wir können Ihnen ein Indoor-Feuerwerk in unseren Räumlichkeiten anbieten. Details dazu werden wir im Rahmen einer Besprechung gerne bekannt gegeben.

Wenn Sie ein Outdoor-Feuerwerk wünschen, wenden Sie sich bitte an einen Pyrotechniker Ihrer Wahl. Denken Sie daran, das Feuerwerk im Rosengarten bei der Stadt Uetersen (Tel. 04122-714-0) anzumelden.

## HUSSEN

Unser bevorzugter Lieferant ist die Agentur Traumhaft. Die Preise entnehmen Sie bitte der Website [www.agentur-traumhaft.de](http://www.agentur-traumhaft.de), ebenso deren AGB.

Für das Aufziehen und das Abschmücken der Hussen berechnen wir eine Gebühr von € 20,00 pro Arbeitsstunde unserer Mitarbeiter extra.

Die Annahme und das Zurücksenden erledigen wir für Sie kostenfrei!

## FREMDDEKORATIONEN

Wir weisen drauf hin, dass das Verwenden von Konfetti, Glitzerstaub und frischen Blüten im gesamten Hotel- und Restaurantkomplex, sowie im Außenbereich nicht gestattet ist. Die Reinigung wird mit mindestens € 350,00 und darüber hinaus nach Aufwand in Rechnung gestellt

## UMWELT

Bitte denken Sie auch an unsere Umwelt, fast alle Dekorationsartikel für Hochzeiten sind ca. 4x in Plastik eingepackt. Das muss nicht so sein, Vielen Dank!

Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung zu erstellen. Gerne vereinbaren wir einen entsprechenden Beratungstermin!

Ihr Team vom  
PARKHOTEL-Rosarium\*\*\*\*

PAUSCHALANGEBOT I. (Buffet)

Aperitif

Prosecco & Orangensaft

Weine

Matile Bianco  
frisch, fruchtig und trocken

Merlot Italien  
Veneto, intensives Bouquet, trocken

dazu

Biere, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke  
Kaffee, Tee

**BUFFET**

Suppe serviert: Hochzeitssuppe

Salatvariation

Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto

\*\*\*

Kalter Schweinebraten / Sauce Remoulade

Hackfleischbällchen

\*\*\*

Brotsorten / Kräuterbrötchen

Butter / Pesto / Kräuterquark

\*\*\*

gekräuterte Hähnchenbrust / Pilzrisotto / Kohlrabigemüse  
Hamburger Fischpfanne / körnige Senfsauce / Bratkartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze / Vanillesauce

Schokoladencreme / Kirschragout

Zur Mitternacht

Gulaschsuppe

Preis pro Person € 85,00

PAUSCHALANGEBOT II. (Menü)

Empfang

Prosecco, Orangensaft und Lillet Wildberry  
dazu Bruschetta oder Crostini (2 Stück pro Person)

Weine

Matile Bianco  
frisch und fruchtig, trocken

Casa Defra Merlot  
Veneto, intensives Bouquet, trocken

dazu

Biere, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke  
Kaffee, Tee

**MENÜ**

Klare Tomatensuppe / Basilikumklößchen

\*\*\*

Brust von der Maispoularde / Calvadosauce / Apfelspalten  
Gemüsekorbchen / Kartoffelsoufflé

\*\*\*

zweierlei Mousse  
Früchte der Saison

Zur Mitternacht

Gulaschsuppe  
Käse vom Brett / verschiedene Brotsorten / Butter

Preis pro Person € 94,50

## PAUSCHALANGEBOT III. (Buffet)

### Empfang

Prosecco, Orangensaft und Lillet Wildberry  
dazu Bruschetta oder Crostini (2 Stück pro Person)

### Weine

Matile Bianco  
frisch und fruchtig, trocken

Casa Defra Merlot  
Veneto, intensives Bouquet, trocken

### dazu

Biere, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke  
Kaffee, Tee

## **BUFFET**

Hochzeitssuppe  
Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto  
Holsteiner Wurst / Schinkenspezialitäten  
Rauchfischauswahl / Sahnemeerrettich  
Blattsalate / zweierlei Dressing  
Braten vom jungen Landschwein / Spitzkohl / Kartoffelklöße  
gekräuterte Hähnchenbrust / Pilzrisotto / Kohlrabigemüse  
Lasagne von Lachs / Wels / Blattspinat  
Brotvariationen / Brötchen / Butter / Kräuterquark / Pesto  
Schokoladencreme / Kirschragout  
Rote Grütze / Vanillesauce  
Obstsalat / Obstbrand

### Zur Mitternacht

Gulaschsuppe  
Käse vom Brett / verschiedene Brotsorten / Butter

Preis pro Person € 94,50

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

### Aperitif:

Prosecco mit Orangensaft, Campari-Orange  
oder ein alkoholfreier Cocktail € 4,50

oder

Sekt mit Orangensaft, Campari-Orange  
oder ein alkoholfreier Cocktail € 5,80

oder

Crement oder Kir Royal  
dazu 3 köstliche Fingerfood pro Person: 1 Obstspieß, 1 Geflügelspieß mit  
Sweet Chilisauce und ein Scampispieß im Kartoffelmantel € 16,00

### Weine: Wir bieten Ihnen hier eine Auswahl aus unserer Weinkarte an:

Matile Bianco, IGP, Grechetto, Drappeggio, frisch, fruchtig, trocken  
Casa Defra Merlot, DOC, Veneto, intensives Bouquet, trocken  
dazu: Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke.  
Preis pro Person € 39,00

Rivaner „Edition Valentin“, Franken, QbA, trocken, leicht, fruchtig  
Tozara tinto, Tempranillo, Spanien, trocken  
dazu: Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke.  
Preis pro Person € 42,00

Classique Blanc, Chardonnay Sauvignon, IGP, Frankreich  
Waldulmer Pinot Noir, halbtrocken, Baden  
dazu: Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke.  
Preis pro Person € 45,00

Spirituosen-Pauschale pro Person € 16,50

„Korkengeld“ pro Flasche € 13,50

## GUT ZU WISSEN

Alle Buffets gelten ab 50 voll zahlenden Gästen, bei weniger Teilnehmern berechnen wir +€ 5,00 pro Person. Alle Menüs gelten ab 10 voll zahlenden Gästen. Alle Pauschalen sind berechnet für einen Anlass von 10 Stunden. Möchten Sie länger feiern, organisieren wir Ihnen gerne die gewünschte Verlängerung.  
Pro angebrochene Stunde berechnen wir: € 8,00 pro Person.

Die Preise sind kalkuliert auf einheitliche Buffets und Menüs. Wenn Sie innerhalb der Gänge verschiedene Gerichte zur Auswahl wünschen, erhöht sich der Preis.

Die angegebenen Preise können saisonalen Schwankungen unterliegen.

Wir möchten Sie bitten, uns die genaue Personenzahl bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Wir berechnen sonst die vollen Gedecke.

Bette beachten Sie, dass auf alle Veranstaltungen mit Musik eine Gebühr von € 66,00 für die GEMA zu entrichten ist.

Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass die Hotelleitung Einfluss auf die Lautstärke der Musik nehmen kann.

Für Einzelbestellungen halten wir für Sie unsere tagesaktuelle Speisekarte bereit.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der PARKHOTEL-Rosarium\*\*\*\* GmbH, einsehbar im Internet unter [www.parkhotel-rosarium.de](http://www.parkhotel-rosarium.de).

## MINDESTUMSATZ pro Raum an Speisen und Getränken je nach Saison und Auslastung

Hochsaison von Mai bis Oktober

Rosenzimmer: ab: € 5.000,00

Klosterstube: ab: € 2.500,00

Berliner Zimmer: ab: € 2.500,00

Außerhalb der Saison gelten die Mindestumsätze nicht.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken aller Art wird wie folgt gehandhabt:  
Laut HACCP und Lebensmittelhygieneverordnung darf der Gast Speisen und Getränke grundsätzlich NICHT mitbringen.

Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet („Servicepauschale“).



## VORSPEISEN

Feldsalat / geröstete Pinienkerne  
Bruschetta / Tomate / Basilikumdressing € 8,50

Carpaccio vom gebratenen Kalbsrücken  
Bulgursalat / orientalische Gewürze € 15,90

Matjestatar / Kartoffelreibekuchen  
Wildkräutersalat / Meerrettichsahne € 14,90

Gebackene Avocado  
mit einem Salat von Garnelen und Mango € 17,90

## SUPPEN

Weißer Tomatensuppe / Scampi im Kartoffelmantel	€ 8,00
Hochzeitsuppe / Eierstich / Rindfleischklößchen	€ 7,10
Hamburger Krebsuppe / Flusskrebsschwänze	€ 8,90
Karottensuppe / Ingwer / Mozzarellaperlen	€ 7,40

## SAISONALE SUPPEN

Gazpacho Andaluz	€ 6,50
Suppe von frischem Bärlauch / Lachsklößchen	€ 7,90
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen	€ 7,90
Spargelsuppe mit eigener Einlage / Krebschwänzen	€ 8,50
Cremesuppe vom Muskatkürbis / Kürbiskernöl	€ 7,50

### WARME VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Spaghetti / Krebschwänze / Kirschtomaten / Rucola	€ 15,90
Tatin von mediterranem Gemüse / Pesto	€ 12,50
Gekräuterter Matjes / Apfel / Kartoffelrösti	€ 13,90
Hechtklößchen / Blattspinat / Hummerschaum	€ 17,50

### SORBETS

Cassissorbet / Prosecco	€ 5,90
Apfelsorbet / Sekt	€ 5,90
Sauerkirschorbet / Kirschwasser	€ 7,50
Limettensorbet / Wodka	€ 7,50

## HAUPTGÄNGE

Perlhuhnbrust / Serranoschinken / Gemüsepolenta € 22,90

Medaillons von Rind / Schwein / Pute / Sauce Béarnaise  
Gemüsekörbchen / Kartoffelgratin € 28,90

Rumpsteak Strindberg / Zwiebel-Senfkruste  
Bohnen / Speckmantel / Kartoffelstrudel € 29,50

Barbarie Entenbrust / Apfelgemüse / Kartoffelsoufflé € 27,50

Medaillons vom Schweinefilet / Speckmantel  
Thymianjus / Gemüsekörbchen / Kartoffelroulade € 26,90

## AUS DEM MEER

Kabeljau gedünstet / Kresseschaum Gemüseperlen / Wildreis mit Nüssen	€ 21,90
Zanderfilet auf der Haut / Schnittlauchsauce Kräuterseitlinge / Risotto	€ 21,90
Fjord- Lachs gegrillt / gedünstete Gurke / Dill / Tiefseekrabben Kartoffelstampf mit Rote Bete	€ 21,90
Rotbarschfilet gebraten / Senfkruste Kartoffelstampf / Zwiebellauch / Kirschtomaten	€ 19,50

## VEGETARISCH

Salat von Strauchtomaten / Büffelmozzarella Basilikum-Vinaigrette / Olivenbrot	€ 12,90
Gebratener Chicorée / Ziegenkäse / Mangold	€ 13,90
Gemüse aus dem Wok / Ingwer / Zitronengras Kokosmilch / Teriyaki Sauce / Duftreis	€ 13,50
Spätzlepfanne / Bergkäse / geröstete Zwiebeln verschiedene Salate	€ 13,90

## WILDSAISON

Wildconsommé / Nussklößchen	€ 7,50
Steinpilzsuppe / geröstete Maronen	€ 8,50
Vierländer Ente / Apfelrotkraut / Kartoffelknödel / Preiselbeersauce	€ 22,90
Frischlingskeule / Pastinaken / Pilz-Flan	€ 23,50
Hirschgulasch / Steinpilze / Rosenkohl / Haselnussspätzle	€ 19,90

## DESSERTS

Rote Grütze / flüssige Sahne / Vanillesauce	€ 6,20
Vanilleeis / Pfirsich / Erdbeersmoothie	€ 6,90
Crème Brûlée / Himbeerschaum	€ 7,00
Crêpes / Kirschragout / Vanilleschaum	€ 7,90
Apfel Crumble / Vanillesauce	€ 7,50

## MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüs bieten wir Ihnen ab 10 Personen.  
Bei kleineren Gruppen wählen Sie bitte Ihr Wunschmenü  
aus unserer aktuellen Tageskarte.

### Menü 1

Blattsalate / Ziegenkäse / Honig / Joghurtdressing

\*\*\*

Zanderfilet / Gemüseperlen / Kräuterseitlinge / Risotto

Preis pro Person € 28,50

### Menü 2

Weißer Tomatensuppe / Flusskrebsschwänze

\*\*\*

Perlhuhnbrust / Serranoschinken / gedünsteter Mangold / Rosmarinkartoffeln

Preis pro Person € 29,90

### Menü 3

Zitronengrassuppe / Ingwer / Kaiserschoten

\*\*\*

Surf and Turf vom Rinderfilet / Scampi / Kräuterseitlinge / Kartoffelsoufflé

\*\*\*

Schokoladenmousse / Baiser / Himbeersauce

Preis pro Person € 52,50

### Menü 4

Suppe vom Zwiebellauch / Flusskrebsschwänze

\*\*\*

Schweinefilet / Thymian / Speck / Gemüsekorbchen / Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Crêpes / karamellierter Apfel / Vanilleschaum

Pro Person € 40,90



## Menü 5

Carpaccio von Roter Bete / Honigschmand / Forellenkaviar

\*\*\*

Zitronengrassuppe / Basilikum Wan Tan

\*\*\*

Saltimbocca von der Putenbrust / italienischer Landschinken / Salbei  
Ratatouille / Kräutergnocchi

\*\*\*

Holunderblütenparfait

Preis pro Person € 41,90

## Menü 6

Terrine vom Frischkäse / Wildkräutersalat / gegrillte Kirschtomaten

\*\*\*

Hechtklößchen / Blattspinat / Anisschaum

\*\*\*

Cassissorbet

\*\*\*

Kalbsrücken / Gartenkräuter / Gemüsekörbchen / Kartoffelroulade

\*\*\*

Mousse von weißer Schokolade

Preis pro Person € 61,50

## Menü 7

Carpaccio vom Rinderfilet / Parmesansplitter / Rucola

\*\*\*

Hamburger Krebsuppe / Flusskrebsschwänze

\*\*\*

Zander / Limette / Koriander / Kräuterrisotto

\*\*\*

Sauerkirschorbet

\*\*\*

Vierländer Entenbrust / Holsteiner Apfelgemüse / Kartoffelsoufflé

\*\*\*

Birnentarte / Schokolade

Preis pro Person € 69,50

## MENÜS ZUR SPARGELZEIT

### Menü 8

Frischkäseterrine / Matjes / grüner Apfelsalat

\*\*\*

Helgoländer Hummersuppe / Cognacsahne

\*\*\*

Sorbet / Zitrone / Thymian

\*\*\*

Spargel aus der Lüneburger Heide / Sauce Hollandaise / zerlassene Butter  
Kalbsfilet vom Grill / neue Kartoffeln

\*\*\*

Karamellflammeri / Schokolade / Frucht / Curry

Preis pro Person € 69,90

## DIE HYMNE AUF DEN SPARGEL

### Menü 9

Lachstatar / Wildkräuter / Dillschmand / grüner Spargel

\*\*\*

Klares Spargelsüppchen / Tomatenocken

\*\*\*

Gebratener Stangenspargel / dünne Kalbsfiletscheiben / Parmesan  
neue Kartoffeln / zerlassene Butter

\*\*\*

Erdbeeren / Joghurtmousse / karamellisierte Spargelspitzen

Preis pro Person € 55,50

## MENÜS ZUR WEIHNACHTSZEIT

### Menü 10

Klare Wildkraftbrühe / Pistazienklöße

\*\*\*

Vierländer Ente / Preiselbeerrotkraut / Kartoffelklöße / Zimtapfel

\*\*\*

Lebkucheneis / Orangensalat / grüner Pfeffer

Preis pro Person € 41,50

### Menü 11

Rosenkohlsuppe / Maronen

\*\*\*

Rumpsteak Strindberg / Kräuterkruste / Senf  
Gemüsekorbchen / Kartoffelstrudel

\*\*\*

Baumkuchenterrine / Zimtsabayon

Preis pro Person € 47,50

### Menü 12

Weißer Tomatencremesuppe / Tomatenstückchen

\*\*\*

Hirschkeule / Waldpilze / Preiselbeeren / Rotkohl / Kartoffelstrudel

\*\*\*

Geeister Christstollen / Zimtpflaumen

Preis pro Person € 48,50

## BUFFETVORSCHLÄGE

### BRUNCHBUFFET

Marmelade / Honig

Rührei / Bacon / Nürnberger Würstchen

Müsli / Quark / Joghurt / Obst

Blattsalat / Rohkostsalat  
Apfel / Sellerie / Walnüsse  
mediterranes Gemüse

Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto

\*\*\*

Hausgebeizter Lachs / geräucherter Lachs / Sahnemeerrettich

Krabben / Früchte / Curry

Matjes „Hausfrauen Art“

\*\*\*

Holsteiner Wurst / Käsevariationen

Hackfleischbällchen / kalter Braten vom Schweinerücken

\*\*\*

Suppe der Saison

\*\*\*

Hähnchenbrust / Orangen-Curry / marktfrisches Gemüse / Kräuterreis

Hamburger Fischpfanne / körnige Senfsauce / Bratkartoffeln

\*\*\*

Brotauswahl / Brötchen / Croissants

Säfte / Kaffee / Tee

\*\*\*

Hamburger Rote Grütze / Vanillesauce

Mousse von zweierlei Schokoladen / frischer Obstsalat

Preis pro Person € 39,90

## BRUNCH SERVIERT

Bleiben Sie sitzen, genießen Sie den Brunch ohne hektisches hin- und herlaufen;  
wir servieren am Tisch: DAS nennen wir „Brunch serviert!“

Marmelade / Honig

Rührei / Bacon / Nürnberger Würstchen

Wurstsalat / Eiersalat

Müsli / Joghurt / Quark / Obst

\*\*\*

Blattsalat / Rohkostsalat

Mediterranes Gemüse

Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto

\*\*\*

Geräucherte Makrele / geräucherter Lachs / Sahnemeerrettich

Matjes „Hausfrauen Art“

\*\*\*

Holsteiner Wurst / Käsevariationen

Hackfleischbällchen

kalter Braten vom Schweinerücken

\*\*\*

Hähnchenbrust / Orangen-Curry / marktfrisches Gemüse / Kräuterreis

Hamburger Fischpfanne / körnige Senfsauce / Bratkartoffeln

\*\*\*

Brotauswahl / Brötchen / Croissants

Butter

Säfte / Kaffee / Tee

\*\*\*

Rote Grütze / Vanillesauce

Preis pro Person € 34,00

BUFFET "ROSARIUM International"

Mediterran gegrilltes Gemüse / Kräuter / weißer Balsamico  
Ogenmelone / Serranoschinken  
Krabbensalat indisch / Curry / Früchte  
Orientalisch gebeizter Lachs  
Marktfrische Salate / verschiedene Saucen

\*\*\*

Amerikanische Muschelsuppe

\*\*\*

Schweinefilet / Calvados / Apfel  
gekräutertes Perlhuhnbrüstchen / Tomate / Oliven / Artischocken  
Tranchen vom Fjordlachs / gedünsteter Chicorée  
Adlerfisch / Meeralgen / Zitronenpfeffer  
Pariser Kartoffeln / Couscous / gratinierter Kartoffelaufbau

\*\*\*

Brotsorten / Partybrötchen  
Butter / Pesto / Kräuterquark

\*\*\*

Tiramisu  
Schokoladenmousse / Amaretto  
Crema Catalana

Preis pro Person € 51,50

## GRILLBUFFET INTERNATIONAL

Mediterranes Gemüse  
Geflügelsalat / Curry / Früchten  
Guacamole / Tortilla Chips  
Parmaschinken / Galiamelone  
Pflaume / Speckmantel  
Salatvariation  
Orangen-Ingwerdressing / Tomaten-Balsamicoessig  
Tomaten mit Büffelmozzarella

\*\*\*

Gegrillte Lammspieße  
Orientalisch gewürzter Lachs in der Folie gegart  
Rindersteaks / Tasmanischer Bergpfeffer  
Putensteaks / Paprika / Curry  
verschieden marinierte Nackensteaks  
Grillsaucen

\*\*\*

kleine Pellkartoffeln / Salz  
Ofenkartoffeln / Sourcreme  
Brot / Partybrötchen  
Knoblauchbrot

\*\*\*

Crema Catalana  
Passionsfruchtmousse  
Orangen-Melonensalat

Preis pro Person € 51,50



## ORIENTALISCHES BUFFET

Couscous Salat / Oliven / Schafskäse  
Marokkanischer Kartoffelsalat  
Curry / Krautsalat  
Gebratenen Auberginen / Tomatensauce  
Datteln / Speck  
Indischer Reissalat

\*\*\*

Hähnchenbrust / Limetten / Curry / Zitronengras  
Lammspieße / Dörripflaumen  
Hackfleischspieße / Schafskäse  
Rindersteaks / Kreuzkümmel  
Adlerfisch / Oliven / Mandeln

\*\*\*

Tomaten-Pesto  
Joghurt Dip / Koriander  
Paprikasauce  
Avocado-Tomaten Dip

\*\*\*

Brot / Fladenbrot / Kräuterbrot  
Butter / Kräuterquark

\*\*\*

Orangen / Limettensalat  
Mandelpudding / karamellisierte Feigen  
Joghurttörtchen / Honig / Pistazien

Preis pro Person € 49,50

## Buffet Orientale

Couscous Salat mit Oliven und Schafskäse  
Marokkanischer Kartoffelsalat  
Curry Krautsalat  
César Salat  
Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto  
Rucola Salat  
Indischer Reissalat

Qabuli (Brauner Reis mit Rosinen, Karotten und Lammfleisch)  
Weisser Basmatireis mit Berberitzen und Safranhaube)  
Du Piase (Lammfleisch aus der Keule in einem Zwiebelsud)  
Seekh Kebab (Putenspieße)  
Djudje Kebab (Hähnchenspieße in einer Safran- Limettenmarinade)  
Sabsi (Spinat nach afghanischer Art)  
Adana Kebab (Hackspieße)  
Bonjon (Auberginen in einer Tomaten-Joghurt-Sauce)  
Kebab Murg (Hähnchen aus dem Ofen)  
Mantu (Teigtaschen gedämpft)  
Gemüse Spieße und Garnelen Spieße  
Ganzer Lachs in einer Limettenmarinade  
Brot, Fladenbrot, Kräuterbrot, Butter und Kräuterquark

Candy-Bar  
Baklava

Preis pro Person € 56,50

## VEGETARISCHES BUFFET

mediterran gegrilltes Gemüse / Knoblauch / frische Kräuter

Mozzarellaspieße / Strauchtomaten  
Rohkostsalate / verschiedene Dressings  
Avocado / Tomate  
Hirtensalat / Fetakäse  
Gurkensalat / Dillschmand

Brot / Butter / Pesto

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Kartoffelgratin / Lauch / Safransauce  
Spätzlepfanne / Bergkäse / geröstete Zwiebeln  
Kartoffelklöße / Spinat / Parmesan / Nüsse / braune Butter  
Gemüse aus dem Wok / Glasnudeln / Sojabratlinge  
Piccata vom Tofu / Tomatenspaghetti

\*\*\*

Gratin von frischen Früchten  
Joghurtterrine  
Rote Grütze / Vanillesauce

Preis pro Person € 41,50

## KALTE UND WARME KLEINIGKEITEN

### CANAPÉS belegt mit

Bruschetta	€ 2,90
Tiefseekrabben / Currycreme	€ 3,50
Roastbeef / Sauce Remoulade	€ 3,90
Parmaschinken / Feigen	€ 3,90
Geräucherter Lachs / Keta Kaviar	€ 3,80
Graved Lachs / Senf / Dillsauce	€ 3,90
Roquefortkäse / Trauben	€ 3,70

### PARTYBRÖTCHEN belegt mit

gekochtem oder rohem Schinken	€ 3,80
Roastbeef	€ 3,90
Camembert	€ 2,90
Edelschimmelkäse	€ 3,20
Thüringer Mett	€ 2,90
Kräuterbraten	€ 3,00
Kassler	€ 3,00
Mettwurst	€ 2,90
Bierschinken	€ 2,80

### WARME SPEISEN

Yakitorispieß	€	3,90
Scampispieß / Olive	€	4,50
Rostbratwürstchen	€	3,50
gefüllte Champignonköpfe / Sherry / Shrimps	€	3,70
Mini Schaschlik / Schweinefilet / Rinderfilet / Lammrücken	€	6,90
Fleischbällchen pikant gewürzt	€	2,90
Königinpastete / Ragout Fin	€	14,90

### RUSTIKALE SPEISEN

Landjäger	€	2,40
Schwarzbrotecken / Matjes	€	2,90
kleine Fleischbällchen	€	2,90
gefüllte Champignons	€	2,30
verschieden belegte Laugenbrötchen	€	4,20
Hähnchenflügel pikant gewürzt	€	3,10

### ZUR MITTERNACHT

Hochzeitssuppe	€	6,90
weiße Tomatencremesuppe	€	8,10
Gulaschsuppe	€	7,50
Kartoffelsuppe	€	6,20
Currywurst Pommes	€	8,50
Mini Burger	€	7,90
Petits fours	Stück	€ 3,50
Käsebrett / Trauben / Nüsse / Baguettebrot / Butter	pro Pers.	€ 15,90
Obstspieße	€	3,50