

Feiern zum Festpreis, keine Überraschung bei der Rechnung !

Gerne richten wir Ihre Feier zum Festpreis aus !

So haben Sie eine feste Kalkulationsgröße und wissen von Anfang an, welche Kosten anfallen.

Unser Angebot: Getränke*) und Buffet ... !

Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

Alle Preise einschließlich Raummiete, Service, Servietten, Tischdecken, Kerzen und der z. Zt. geltenden Umsatzsteuer. Nicht enthalten ist Tisch-Blumenschmuck , ggfs. GEMA

Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste Kalbrsragout
Schweinefilet in Pfeffersauce Schweinefilet in Champignonrahm
Rehbraten (Aufpreis 3 €/Person) mit Preiselbeer-Birnen
Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen
Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen
Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)
Lachsfilet mit Champignonrahm
Lachsfilet in Blätterteig
Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce
Hausgemachte Rinderrouladen Lammbraten
Sauerbraten nach Hausfrauenart,

Fleischgruppe A

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

Fleischgruppe B

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce
Spanferkelrollbraten
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen
Schweinekrustenbraten
Putencurry
Lammgoulasch “
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce
Züricher Geschnetzeltes
Kassler in Blätterteig
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
dazu Paprikabuttersauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

Fleischgruppe C

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce
und/oder hausgemachter Zigeunersauce
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce
Kabeljau paniert mit Remoulade
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns bitte an !

Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:

Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage

Gemüse-Beilagen

hausgemachter Apfelrotkohl, Sauerkraut, Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Grünkohl, Prinzessbohnen (mit Speck- und Zwiebelwürfelchen), Fingermöhren, Blattspinat, Spargel, Blumenkohlrösschen, Kaisergemüse

überbackener Broccoli, überbackene Champignons, überbackener Blattspinat, überbackene Blumenkohlrösschen), weitere auf Anfrage

Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /pro Person)

Dessert:

Gruppe A

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

Mousse au Vanille

Creme Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mousse Walnuß

Mousse Heidelbeer

Mousse Stracciatella

Bayerische Creme (Vanille)

weitere Desserts auf Anfrage

Gruppe B

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

Erdbeercreme

Creme Stracciatella

Creme Amaretto

Creme Cappuccino

Creme Straciatella

Creme Sahne-Caramel

Aprikosencreme

Erdbeercreme

Gruppe C

Vanillepudding

Nußpudding

Zitronenpudding

Götterspeise mit Vanillesauce

Erdbeerpudding

Mandelpudding

Moccapudding

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Für einen Aufpreis von 7,50/pro Person servieren wir Ihnen auch gern unsere Eisspezialitäten z. B. : Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

Suppen:

Möchten Sie vorweg noch eine Suppe, kein Problem...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

Salatbuffet: Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € pro Gast.

Vorspeisen / Käseplatten / Antipasti / Wurst- und/oder Schinkenplatten / Nachtbuffet Lassen Sie sich von uns beraten !

Kaffee und Kuchen

Möchten Sie Ihre Feier z.B. mit einem gemütlichen Kaffeetrinken beginnen/beenden und Ihren eigenen Kuchen mit bringen ? Kein Problem ...

Wir berechnen hierfür pauschal pro Person 10,50 €. (für Kaffee, Tee, Kakao, Servietten, evtl. zusätzliche Tischdecken, Kuchen schneiden und auftragen etc.)

Die Zeit des Kaffeetrinkens wird mit 1,5 Stunden beim „5-Stunden Feierzeitraum“ abgezogen !

Weitere Getränke während des Kaffeetrinkens werden extra berechnet.

Sollte das Kaffeetrinken in den „5-Stunden-Zeitraum“ fallen, wird die „Kaffeepauschale“ auch berechnet.

Getränke

nachfolgend die Getränke, die im Festpreis enthalten sind:

Sekt (Sektempfang)

Bier und Wein

Krombacher-Pilsener, Paulaner-Hefeweizen hell vom Faß, Paulaner-Kristallweizen Paulaner Hefeweizen dunkel, Diebels Alt, Bananenweizen, Kirschweizen, Weizenbier alkoholfrei offene Weiß- und Rotweine (Chianti, Valpolicella, Frizzantino, Rosato, Soave, Frascati, Lambrusco) auf Wunsch auch offene deutsche Weine (evtl. kleiner Aufpreis)

Spirituosen

Ouzo, Bismark, Bommerlunder, Wodka, Weizenkorn, Grappa, Amaretto, Sambuca, Mariacron, Asbach, Fernet, Jägermeister, Malteser, Jim Beam, Averna, Williams, Waldhimbeergeist, Obstwässerle, Bacardi, Marsala

Mixgetränke

Cola-Bacardi, Cola-Jim Beam, Cola-Asbach, Cola-Mariacron, Bitter Lemon-Wodka, Jägermeister-Orangensaft, Wodka-Orangensaft

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsaf, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Apfelschorle, Malzbier, Jever alkoholfrei, Paulaner-Weizenbier alkoholfrei,

warme Getränke

Kaffee, Kakao, Espresso, Kaffee au lait, Cappuccino, Tee.

Der Festpreis gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden. (z.B. 19.30 – 0.30 Uhr)

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/pro Person x gebuchter Vollzahler (unabhängig davon, wie viele Personen tatsächlich noch feiern)

Feiern & Musik

Auch hierfür haben wir für Sie die entsprechende Lösung:

Alleinunterhalter Ulf Gerke sorgt für die richtige Stimmung mit Live-Musik. Wir stellen gerne den Kontakt her

Was Sie noch wissen sollten

Die Tische werden nach Ihren Wünschen gestellt. (U-Form, E-Form, große Einzeltische etc.)

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

Rigoletto

Feiern zum Festpreis, keine Überraschung bei der Rechnung !

Gerne richten wir Ihre Feier zum Festpreis aus !

So haben Sie eine feste Kalkulationsgröße und wissen von Anfang an, welche Kosten anfallen.

Unser Angebot: Getränke*) und Buffet ... !

Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

Alle Preise einschließlich Raummiete, Service, Servietten, Tischdecken, Kerzen und der z. Zt. geltenden Umsatzsteuer. Nicht enthalten ist Tisch-Blumenschmuck , ggfs. GEMA

Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste Kalbrsragout
Schweinefilet in Pfeffersauce Schweinefilet in Champignonrahm
Rehbraten (Aufpreis 3 €/Person) mit Preiselbeer-Birnen
Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen
Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen
Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)
Lachsfilet mit Champignonrahm
Lachsfilet in Blätterteig
Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce
Hausgemachte Rinderrouladen Lammbraten
Sauerbraten nach Hausfrauenart,

Fleischgruppe A

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

Fleischgruppe B

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce
Spanferkelrollbraten
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen
Schweinekrustenbraten
Putencurry
Lammgoulasch “
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce
Züricher Geschnetzeltes
Kassler in Blätterteig
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
dazu Paprikabuttersauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

Fleischgruppe C

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce
und/oder hausgemachter Zigeunersauce
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce
Kabeljau paniert mit Remoulade
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

**Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns
bitte an !**

Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:

Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage

Gemüse-Beilagen

hausgemachter Apfelrotkohl, Sauerkraut, Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Grünkohl, Prinzessbohnen (mit Speck- und Zwiebelwürfelchen), Fingermöhren, Blattspinat, Spargel, Blumenkohlrösschen, Kaisergemüse

überbackener Broccoli, überbackene Champignons, überbackener Blattspinat, überbackene Blumenkohlrösschen), weitere auf Anfrage

Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /pro Person)

Dessert:

Gruppe A

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

Mousse au Vanille

Creme Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mousse Walnuß

Mousse Heidelbeer

Mousse Stracciatella

Bayerische Creme (Vanille)

weitere Desserts auf Anfrage

Gruppe B

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

Erdbeercreme

Creme Stracciatella

Creme Amaretto

Creme Cappuccino

Creme Straciatella

Creme Sahne-Caramel

Aprikosencreme

Erdbeercreme

Gruppe C

Vanillepudding

Nußpudding

Zitronenpudding

Götterspeise mit Vanillesauce

Erdbeerpudding

Mandelpudding

Moccapudding

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Für einen Aufpreis von 7,50/pro Person servieren wir Ihnen auch gern unsere Eisspezialitäten z. B. : Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

Suppen:

Möchten Sie vorweg noch eine Suppe, kein Problem...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

Salatbuffet: Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € pro Gast.

Vorspeisen / Käseplatten / Antipasti / Wurst- und/oder Schinkenplatten / Nachtbuffet Lassen Sie sich von uns beraten !

Kaffee und Kuchen

Möchten Sie Ihre Feier z.B. mit einem gemütlichen Kaffeetrinken beginnen/beenden und Ihren eigenen Kuchen mit bringen ? Kein Problem ...

Wir berechnen hierfür pauschal pro Person 10,50 €. (für Kaffee, Tee, Kakao, Servietten, evtl. zusätzliche Tischdecken, Kuchen schneiden und auftragen etc.)

Die Zeit des Kaffeetrinkens wird mit 1,5 Stunden beim „5-Stunden Feierzeitraum“ abgezogen !

Weitere Getränke während des Kaffeetrinkens werden extra berechnet.

Sollte das Kaffeetrinken in den „5-Stunden-Zeitraum“ fallen, wird die „Kaffeepauschale“ auch berechnet.

Getränke

nachfolgend die Getränke, die im Festpreis enthalten sind:

Sekt (Sektempfang)

Bier und Wein

Krombacher-Pilsener, Paulaner-Hefeweizen hell vom Faß, Paulaner-Kristallweizen Paulaner Hefeweizen dunkel, Diebels Alt, Bananenweizen, Kirschweizen, Weizenbier alkoholfrei offene Weiß- und Rotweine (Chianti, Valpolicella, Frizzantino, Rosato, Soave, Frascati, Lambrusco) auf Wunsch auch offene deutsche Weine (evtl. kleiner Aufpreis)

Spirituosen

Ouzo, Bismark, Bommerlunder, Wodka, Weizenkorn, Grappa, Amaretto, Sambuca, Mariacron, Asbach, Fernet, Jägermeister, Malteser, Jim Beam, Averna, Williams, Waldhimbeergeist, Obstwässerle, Bacardi, Marsala

Mixgetränke

Cola-Bacardi, Cola-Jim Beam, Cola-Asbach, Cola-Mariacron, Bitter Lemon-Wodka, Jägermeister-Orangensaft, Wodka-Orangensaft

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsaf, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Apfelschorle, Malzbier, Jever alkoholfrei, Paulaner-Weizenbier alkoholfrei,

warme Getränke

Kaffee, Kakao, Espresso, Kaffee au lait, Cappuccino, Tee.

Der Festpreis gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden. (z.B. 19.30 – 0.30 Uhr)

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/pro Person x gebuchter Vollzahler (unabhängig davon, wie viele Personen tatsächlich noch feiern)

Feiern & Musik

Auch hierfür haben wir für Sie die entsprechende Lösung:

Alleinunterhalter Ulf Gerke sorgt für die richtige Stimmung mit Live-Musik. Wir stellen gerne den Kontakt her

Was Sie noch wissen sollten

Die Tische werden nach Ihren Wünschen gestellt. (U-Form, E-Form, große Einzeltische etc.)

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

Rigoletto

Feiern zum Festpreis, keine Überraschung bei der Rechnung !

Gerne richten wir Ihre Feier zum Festpreis aus !

So haben Sie eine feste Kalkulationsgröße und wissen von Anfang an, welche Kosten anfallen.

Unser Angebot: Getränke*) und Buffet ... !

Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

Alle Preise einschließlich Raummiete, Service, Servietten, Tischdecken, Kerzen und der z. Zt. geltenden Umsatzsteuer. Nicht enthalten ist Tisch-Blumenschmuck , ggfs. GEMA

Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste Kalbrsragout
Schweinefilet in Pfeffersauce Schweinefilet in Champignonrahm
Rehbraten (Aufpreis 3 €/Person) mit Preiselbeer-Birnen
Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen
Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen
Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)
Lachsfilet mit Champignonrahm
Lachsfilet in Blätterteig
Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce
Hausgemachte Rinderrouladen Lammbraten
Sauerbraten nach Hausfrauenart,

Fleischgruppe A

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

Fleischgruppe B

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce
Spanferkelrollbraten
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen
Schweinekrustenbraten
Putencurry
Lammgoulasch “
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce
Züricher Geschnetzeltes
Kassler in Blätterteig
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
dazu Paprikabuttersauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

Fleischgruppe C

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce
und/oder hausgemachter Zigeunersauce
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce
Kabeljau paniert mit Remoulade
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

**Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns
bitte an !**

Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:

Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage

Gemüse-Beilagen

hausgemachter Apfelrotkohl, Sauerkraut, Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Grünkohl, Prinzessbohnen (mit Speck- und Zwiebelwürfelchen), Fingermöhren, Blattspinat, Spargel, Blumenkohlrösschen, Kaisergemüse

überbackener Broccoli, überbackene Champignons, überbackener Blattspinat, überbackene Blumenkohlrösschen), weitere auf Anfrage

Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /pro Person)

Dessert:

Gruppe A

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

Mousse au Vanille

Creme Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mousse Walnuß

Mousse Heidelbeer

Mousse Stracciatella

Bayerische Creme (Vanille)

weitere Desserts auf Anfrage

Gruppe B

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

Erdbeercreme

Creme Stracciatella

Creme Amaretto

Creme Cappuccino

Creme Straciatella

Creme Sahne-Caramel

Aprikosencreme

Erdbeercreme

Gruppe C

Vanillepudding

Nußpudding

Zitronenpudding

Götterspeise mit Vanillesauce

Erdbeerpudding

Mandelpudding

Moccapudding

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Für einen Aufpreis von 7,50/pro Person servieren wir Ihnen auch gern unsere Eisspezialitäten z. B. : Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

Suppen:

Möchten Sie vorweg noch eine Suppe, kein Problem...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

Salatbuffet: Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € pro Gast.

Vorspeisen / Käseplatten / Antipasti / Wurst- und/oder Schinkenplatten / Nachtbuffet Lassen Sie sich von uns beraten !

Kaffee und Kuchen

Möchten Sie Ihre Feier z.B. mit einem gemütlichen Kaffeetrinken beginnen/beenden und Ihren eigenen Kuchen mit bringen ? Kein Problem ...

Wir berechnen hierfür pauschal pro Person 10,50 €. (für Kaffee, Tee, Kakao, Servietten, evtl. zusätzliche Tischdecken, Kuchen schneiden und auftragen etc.)

Die Zeit des Kaffeetrinkens wird mit 1,5 Stunden beim „5-Stunden Feierzeitraum“ abgezogen !

Weitere Getränke während des Kaffeetrinkens werden extra berechnet.

Sollte das Kaffeetrinken in den „5-Stunden-Zeitraum“ fallen, wird die „Kaffeepauschale“ auch berechnet.

Getränke

nachfolgend die Getränke, die im Festpreis enthalten sind:

Sekt (Sektempfang)

Bier und Wein

Krombacher-Pilsener, Paulaner-Hefeweizen hell vom Faß, Paulaner-Kristallweizen Paulaner Hefeweizen dunkel, Diebels Alt, Bananenweizen, Kirschweizen, Weizenbier alkoholfrei offene Weiß- und Rotweine (Chianti, Valpolicella, Frizzantino, Rosato, Soave, Frascati, Lambrusco) auf Wunsch auch offene deutsche Weine (evtl. kleiner Aufpreis)

Spirituosen

Ouzo, Bismark, Bommerlunder, Wodka, Weizenkorn, Grappa, Amaretto, Sambuca, Mariacron, Asbach, Fernet, Jägermeister, Malteser, Jim Beam, Averna, Williams, Waldhimbeergeist, Obstwässerle, Bacardi, Marsala

Mixgetränke

Cola-Bacardi, Cola-Jim Beam, Cola-Asbach, Cola-Mariacron, Bitter Lemon-Wodka, Jägermeister-Orangensaft, Wodka-Orangensaft

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsaf, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Apfelschorle, Malzbier, Jever alkoholfrei, Paulaner-Weizenbier alkoholfrei,

warme Getränke

Kaffee, Kakao, Espresso, Kaffee au lait, Cappuccino, Tee.

Der Festpreis gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden. (z.B. 19.30 – 0.30 Uhr)

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/pro Person x gebuchter Vollzahler (unabhängig davon, wie viele Personen tatsächlich noch feiern)

Feiern & Musik

Auch hierfür haben wir für Sie die entsprechende Lösung:

Alleinunterhalter Ulf Gerke sorgt für die richtige Stimmung mit Live-Musik. Wir stellen gerne den Kontakt her

Was Sie noch wissen sollten

Die Tische werden nach Ihren Wünschen gestellt. (U-Form, E-Form, große Einzeltische etc.)

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

Rigoletto

Feiern zum Festpreis, keine Überraschung bei der Rechnung !

Gerne richten wir Ihre Feier zum Festpreis aus !

So haben Sie eine feste Kalkulationsgröße und wissen von Anfang an, welche Kosten anfallen.

Unser Angebot: Getränke*) und Buffet ... !

Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

Alle Preise einschließlich Raummiete, Service, Servietten, Tischdecken, Kerzen und der z. Zt. geltenden Umsatzsteuer. Nicht enthalten ist Tisch-Blumenschmuck , ggfs. GEMA

Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste Kalbrsragout
Schweinefilet in Pfeffersauce Schweinefilet in Champignonrahm
Rehbraten (Aufpreis 3 €/Person) mit Preiselbeer-Birnen
Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen
Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen
Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)
Lachsfilet mit Champignonrahm
Lachsfilet in Blätterteig
Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce
Hausgemachte Rinderrouladen Lammbraten
Sauerbraten nach Hausfrauenart,

Fleischgruppe A

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

Fleischgruppe B

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce
Spanferkelrollbraten
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen
Schweinekrustenbraten
Putencurry
Lammgoulasch “
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce
Züricher Geschnetzeltes
Kassler in Blätterteig
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
dazu Paprikabuttersauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

Fleischgruppe C

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce
und/oder hausgemachter Zigeunersauce
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce
Kabeljau paniert mit Remoulade
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns bitte an !

Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:

Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage

Gemüse-Beilagen

hausgemachter Apfelrotkohl, Sauerkraut, Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Grünkohl, Prinzessbohnen (mit Speck- und Zwiebelwürfelchen), Fingermöhren, Blattspinat, Spargel, Blumenkohlrösschen, Kaisergemüse

überbackener Broccoli, überbackene Champignons, überbackener Blattspinat, überbackene Blumenkohlrösschen), weitere auf Anfrage

Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /pro Person)

Dessert:

Gruppe A

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

Mousse au Vanille

Creme Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mousse Walnuß

Mousse Heidelbeer

Mousse Stracciatella

Bayerische Creme (Vanille)

weitere Desserts auf Anfrage

Gruppe B

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

Erdbeercreme

Creme Stracciatella

Creme Amaretto

Creme Cappuccino

Creme Straciatella

Creme Sahne-Caramel

Aprikosencreme

Erdbeercreme

Gruppe C

Vanillepudding

Nußpudding

Zitronenpudding

Götterspeise mit Vanillesauce

Erdbeerpudding

Mandelpudding

Moccapudding

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Für einen Aufpreis von 7,50/pro Person servieren wir Ihnen auch gern unsere Eisspezialitäten z. B. : Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

Suppen:

Möchten Sie vorweg noch eine Suppe, kein Problem...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

Salatbuffet: Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € pro Gast.

Vorspeisen / Käseplatten / Antipasti / Wurst- und/oder Schinkenplatten / Nachtbuffet Lassen Sie sich von uns beraten !

Kaffee und Kuchen

Möchten Sie Ihre Feier z.B. mit einem gemütlichen Kaffeetrinken beginnen/beenden und Ihren eigenen Kuchen mit bringen ? Kein Problem ...

Wir berechnen hierfür pauschal pro Person 10,50 €. (für Kaffee, Tee, Kakao, Servietten, evtl. zusätzliche Tischdecken, Kuchen schneiden und auftragen etc.)

Die Zeit des Kaffeetrinkens wird mit 1,5 Stunden beim „5-Stunden Feierzeitraum“ abgezogen !

Weitere Getränke während des Kaffeetrinkens werden extra berechnet.

Sollte das Kaffeetrinken in den „5-Stunden-Zeitraum“ fallen, wird die „Kaffeepauschale“ auch berechnet.

Getränke

nachfolgend die Getränke, die im Festpreis enthalten sind:

Sekt (Sektempfang)

Bier und Wein

Krombacher-Pilsener, Paulaner-Hefeweizen hell vom Faß, Paulaner-Kristallweizen Paulaner Hefeweizen dunkel, Diebels Alt, Bananenweizen, Kirschweizen, Weizenbier alkoholfrei offene Weiß- und Rotweine (Chianti, Valpolicella, Frizzantino, Rosato, Soave, Frascati, Lambrusco) auf Wunsch auch offene deutsche Weine (evtl. kleiner Aufpreis)

Spirituosen

Ouzo, Bismark, Bommerlunder, Wodka, Weizenkorn, Grappa, Amaretto, Sambuca, Mariacron, Asbach, Fernet, Jägermeister, Malteser, Jim Beam, Averna, Williams, Waldhimbeergeist, Obstwässerle, Bacardi, Marsala

Mixgetränke

Cola-Bacardi, Cola-Jim Beam, Cola-Asbach, Cola-Mariacron, Bitter Lemon-Wodka, Jägermeister-Orangensaft, Wodka-Orangensaft

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsafte, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Apfelschorle, Malzbier, Jever alkoholfrei, Paulaner-Weizenbier alkoholfrei,

warme Getränke

Kaffee, Kakao, Espresso, Kaffee au lait, Cappuccino, Tee.

Der Festpreis gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden. (z.B. 19.30 – 0.30 Uhr)

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/pro Person x gebuchter Vollzahler (unabhängig davon, wie viele Personen tatsächlich noch feiern)

Feiern & Musik

Auch hierfür haben wir für Sie die entsprechende Lösung:

Alleinunterhalter Ulf Gerke sorgt für die richtige Stimmung mit Live-Musik. Wir stellen gerne den Kontakt her

Was Sie noch wissen sollten

Die Tische werden nach Ihren Wünschen gestellt. (U-Form, E-Form, große Einzeltische etc.)

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

Rigoletto

Feiern zum Festpreis, keine Überraschung bei der Rechnung !

Gerne richten wir Ihre Feier zum Festpreis aus !

So haben Sie eine feste Kalkulationsgröße und wissen von Anfang an, welche Kosten anfallen.

Unser Angebot: Getränke*) und Buffet ... !

Fleisch und Dessert aus Gruppe C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 43,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 42,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 41,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 46,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 45,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 44,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 43,00 €

Fleisch und Dessert aus Gruppe A,B und C inklusive Beilagen

30-35 Personen: 2 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 49,00 €
ab 36 Personen: 3 Sorten Fleisch und 2 Sorten Dessert pro Person 48,00 €
ab 61 Personen: 4 Sorten Fleisch und 3 Sorten Dessert pro Person 47,00 €
ab 80 Personen: 4 Sorten Fleisch und 4 Sorten Dessert pro Person 46,00 €

Kinder unter 5 Jahren frei // Kinder von 6-12 Jahren = 33% vom Angebotspreis

Kinder werden nicht bei den Staffelpreisen als Personen berücksichtigt ! Nur „Vollzahler“

Alle Preise einschließlich Raummiete, Service, Servietten, Tischdecken, Kerzen und der z. Zt. geltenden Umsatzsteuer. Nicht enthalten ist Tisch-Blumenschmuck , ggfs. GEMA

Fleischgerichte / Fischgerichte / Pastagerichte:

Fleischgruppe A

Roastbeef mit Kräuterkruste Kalbrsragout
Schweinefilet in Pfeffersauce Schweinefilet in Champignonrahm
Rehbraten (Aufpreis 3 €/Person) mit Preiselbeer-Birnen
Hirschbraten mit Preiselbeer-Birnen
Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birnen
Barbarie-Entenbrust „Orange“ (zur Zeit 3 €/Person Aufpreis)
Lachsfilet mit Champignonrahm
Lachsfilet in Blätterteig
Pochierter Lachs an Dillrahmsauce oder Zitronengrassauce
Hausgemachte Rinderrouladen Lammbraten
Sauerbraten nach Hausfrauenart,

Fleischgruppe A

Involtini (kleine Schweinerouladen gefüllt Parmaschinken/Mozzarella)
zarter Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce
zarter Rinderbraten „Provence“ an Rosmarinsauce

Fleischgruppe B

Geschnetzeltes von der Puten- oder Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce
Hähnchenbrustfilet „Toskana“ gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Paprika-Buttersauce
Spanferkelrollbraten
Wildschweingoulasch mit Mischpilzen
Schweinekrustenbraten
Putencurry
Lammgoulasch “
Lachslasagne (hausgemachte Lasagne mit Wildlachs gefüllt)
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce
Züricher Geschnetzeltes
Kassler in Blätterteig
Gyros vom Spieß überbacken mit Käse
Pfannengyros (Gyros vom Grill in einer Sahnesauce mit Paprika u.a.)
zarter Schweinebraten in Honig/Thymiansauce
Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella an Basilikum-Sahnesauce
Panierte Hähnchenbrustfilets „Toscana“ gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
dazu Paprikabuttersauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Thai-Currysahnesauce
Putenbrust- oder Hähnchenbrustfilets an Apfel-Calvados-Sauce,

Fleischgruppe C

Schweineschnitzel aus dem Schweinelachs! mit frischer hausgemachter Champignonsauce
und/oder hausgemachter Zigeunersauce
Alternativ: Hähnchenbrustfilet Aufpreis 2 €/Person
Pangasiusfilet an Zitronengrassauce
Kabeljau paniert mit Remoulade
Pasta Gerichte (für 1 Fleischgericht können 2 Pastagerichte ausgesucht werden
Z.B. Tagliatelle Salmone (Bandnudeln mit Wildlachsfiletstücken)
hausgemachte Lasagne, Tris Pasta Broccoli, Sizilianische Nudeln mit Rindfleischstreifen
Cari Tera (vegetarisch) – Penne mit Tomatenstückchen, Zucchini, Basilikum, Schafskäse,
Knoblauch in Olivenöl

und viele weitere Pastaspeisen

**Sollten Sie einen besonderen Wunsch bei den Speisen haben, dann sprechen Sie uns
bitte an !**

Unter folgenden Beilagen können Sie wählen:

Ofenkartoffeln, Salzkartoffeln, Röstitaler, Kroketten, Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Butterreis weiß, Naturreis, Klöße, hausgemachter Kartoffelgratin, Bandnudeln, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites, Spaghetti, Bratkartoffeln (mit Schinkenspeck), weitere auf Anfrage

Gemüse-Beilagen

hausgemachter Apfelrotkohl, Sauerkraut, Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Grünkohl, Prinzessbohnen (mit Speck- und Zwiebelwürfelchen), Fingermöhren, Blattspinat, Spargel, Blumenkohlrösschen, Kaisergemüse

überbackener Broccoli, überbackene Champignons, überbackener Blattspinat, überbackene Blumenkohlrösschen), weitere auf Anfrage

Pro Fleischgericht 2 Sorten Beilagen (für jede weitere 3,00 € /pro Person)

Dessert:

Gruppe A

Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

Mousse au Vanille

Creme Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mousse Walnuß

Mousse Heidelbeer

Mousse Stracciatella

Bayerische Creme (Vanille)

weitere Desserts auf Anfrage

Gruppe B

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

Erdbeercreme

Creme Stracciatella

Creme Amaretto

Creme Cappuccino

Creme Straciatella

Creme Sahne-Caramel

Aprikosencreme

Erdbeercreme

Gruppe C

Vanillepudding

Nußpudding

Zitronenpudding

Götterspeise mit Vanillesauce

Erdbeerpudding

Mandelpudding

Moccapudding

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Für einen Aufpreis von 7,50/pro Person servieren wir Ihnen auch gern unsere Eisspezialitäten z. B. : Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen

Suppen:

Möchten Sie vorweg noch eine Suppe, kein Problem...

z. B. Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse, Kartoffellauchcremesuppe, Broccolicremesuppe viele weitere Suppen auf Anfrage

für die Suppe berechnen wir 6,00 €/pro Person (im beheizbaren Suppentopf) auf dem Buffet. In Suppenterrinen auf den Tischen: 6,90 €

Falls wir die Suppe auftragen sollen berechnen wir Ihnen zusätzlich 1,00 €/pro Person (7,90 €)

Salatbuffet: Möchten Sie noch ein Salatbuffet dazu buchen, so berechnen wir nur 6,50 € pro Gast.

Vorspeisen / Käseplatten / Antipasti / Wurst- und/oder Schinkenplatten / Nachtbuffet Lassen Sie sich von uns beraten !

Kaffee und Kuchen

Möchten Sie Ihre Feier z.B. mit einem gemütlichen Kaffeetrinken beginnen/beenden und Ihren eigenen Kuchen mit bringen ? Kein Problem ...

Wir berechnen hierfür pauschal pro Person 10,50 €. (für Kaffee, Tee, Kakao, Servietten, evtl. zusätzliche Tischdecken, Kuchen schneiden und auftragen etc.)

Die Zeit des Kaffeetrinkens wird mit 1,5 Stunden beim „5-Stunden Feierzeitraum“ abgezogen !

Weitere Getränke während des Kaffeetrinkens werden extra berechnet.

Sollte das Kaffeetrinken in den „5-Stunden-Zeitraum“ fallen, wird die „Kaffeepauschale“ auch berechnet.

Getränke

nachfolgend die Getränke, die im Festpreis enthalten sind:

Sekt (Sektempfang)

Bier und Wein

Krombacher-Pilsener, Paulaner-Hefeweizen hell vom Faß, Paulaner-Kristallweizen Paulaner Hefeweizen dunkel, Diebels Alt, Bananenweizen, Kirschweizen, Weizenbier alkoholfrei offene Weiß- und Rotweine (Chianti, Valpolicella, Frizzantino, Rosato, Soave, Frascati, Lambrusco) auf Wunsch auch offene deutsche Weine (evtl. kleiner Aufpreis)

Spirituosen

Ouzo, Bismark, Bommerlunder, Wodka, Weizenkorn, Grappa, Amaretto, Sambuca, Mariacron, Asbach, Fernet, Jägermeister, Malteser, Jim Beam, Averna, Williams, Waldhimbeergeist, Obstwässerle, Bacardi, Marsala

Mixgetränke

Cola-Bacardi, Cola-Jim Beam, Cola-Asbach, Cola-Mariacron, Bitter Lemon-Wodka, Jägermeister-Orangensaft, Wodka-Orangensaft

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsaf, Johannisbeernektar, Apfelsaft, Apfelschorle, Malzbier, Jever alkoholfrei, Paulaner-Weizenbier alkoholfrei,

warme Getränke

Kaffee, Kakao, Espresso, Kaffee au lait, Cappuccino, Tee.

Der Festpreis gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden. (z.B. 19.30 – 0.30 Uhr)

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 4,90 €/pro Person x gebuchter Vollzahler (unabhängig davon, wie viele Personen tatsächlich noch feiern)

Feiern & Musik

Auch hierfür haben wir für Sie die entsprechende Lösung:

Alleinunterhalter Ulf Gerke sorgt für die richtige Stimmung mit Live-Musik. Wir stellen gerne den Kontakt her

Was Sie noch wissen sollten

Die Tische werden nach Ihren Wünschen gestellt. (U-Form, E-Form, große Einzeltische etc.)

Die Tische werden mit weißen Tischdecken und Servietten und Kerzen nach Ihrer Wunschfarbe eingedeckt.

Sollten Sie eine andere Tischdeckenfarbe (hellblau, lindgrün, gelb, sektgelb) wünschen, so berechnen wir Ihnen zusätzlich 1 Euro pro Person.

Ihr Team vom

Rigoletto