

~ **Veranstaltungs-Package I** ~

*für Veranstaltungen ab 25 Personen: ~€ 70,- pro Person ~*

im Preis enthaltenes Büffet:

Ganzer pochierter Lachs,  
gebeizter und geräucherter Lachs  
mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

Westfälischer Knochenschinken  
mit Honigmelone

Gambassalat mit Gemüse in Essig-Öl-Dressing

Rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Frische Blattsalate,  
Tomate, Gurke, Paprika und Mais  
Joghurt- & Balsamicodressing

Baguette und Butter

~ ~ ~

Karotten-Currycremesuppe  
mit frischem Ingwer verfeinert

~ ~ ~

Schweinelendchen in grüner Pfeffersauce  
wahlweise mit Spätzle und/ oder Kartoffelgratin  
und Marktgemüse

Gegrilltes Zanderfilet auf grüner Kräutersauce  
mit Butterreis und Blattspinat

oder als Alternative zum Fischhauptgang:

Hähnchenbrustfilet  
auf würzigem Tomatenconfit  
mit Rucola-Sahne-Tagliatelle

~ ~ ~

Frischer Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Dunkle Mousse au Chocolat

im Preis enthaltene Getränke:

Sekt- oder Cocktailempfang  
- 1 Glas pro Person -

~ ~ ~

sowie für insgesamt 7 Stunden:  
Schloss Quelle Feine Perle Mineralwasser  
auf den Tischen eingedeckt

~ ~ ~

Softgetränke

~ ~ ~

Biere vom Fass

~ ~ ~

Bankettweine

~ ~ ~

Kaffee- und Kaffeespezialitäten

enthaltene Tischdekoration:

Asparagus- oder Efeuranken in Verbindung mit  
Rosenblättern in der Farbe Ihrer Wahl  
- in der Tischmitte eingedeckt -

oder

längliche Stielvasen mit je einer Rose  
in der Farbe Ihrer Wahl

Bitte beachten Sie, dass in jedem Fall 25 erwachsene Gäste die Rechnungsgrundlage bilden!

~ **Veranstaltungs-Package II** ~

*für Veranstaltungen ab 25 Personen: ~€ 95,- pro Person ~*

im Preis enthaltenes Büffet:

Warme Lachsfilets mit Rösti & Orangensauce,  
gebeizter und geräucherter Lachs  
mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich

„Vitello Tonnato“ – Feine Kalbsscheiben  
mit Thunfischmayonnaise & Kapern

in kleinen Gläsern serviert:

- Hummer-Flusskrebssalat mit Cocktaildressing
- Ragoût von Tomate & Mozzarella mit Pfirsichtranchen
- Hähnchen-Gemüse-Salat mit Curry-Mango-Marinade

Carpaccio vom Rind auf Olivenöl mit  
frisch gemahlenem Pfeffer und Pinienkernen à part  
Antipasti-Auswahl von Paprika, Zucchini, Champignons,  
Oliven und getrockneten Tomaten

Wildkräutersalat, Feldsalat, Rucola & Eichblatt  
mit Cherrytomaten, Croûtons, Pinienkernen,  
Kräutervinaigrette & Balsamicodressing

Baguette, Landbrot, Mehrkornbrot & Partybrötchen  
Butter, Kräuterbutter & Tomaten-Pesto-Quark

~ ~ ~

Von der Schneidestation:

Rosa Roastbeef mit Pfefferrahmsauce & Sauce Béarnaise  
fein gehobeltes Kartoffelgratin  
und Bohnenbündchen im Speckmantel

frisch aus der Pfanne

Gambas in Knoblauch und Chili mariniert mit feinen  
Gemüwestreifen, dazu reichen wir Spaghetti

Spinat-Kartoffelauflauf mit Cherrytomaten, Fetakäse,  
Pinienkernen & Kräuter-Béchamelsauce

~ ~ ~

Vanille-Topfenmousse mit Himbeersauce  
Frisch auftranchiertes Obst

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben  
& Feigensenf

sowie Currywurst um Mitternacht

im Preis enthaltene Getränke:

Sekt- oder Cocktailempfang  
- 1 Glas pro Person -

~ ~ ~

sowie für insgesamt 7 Stunden:

Schloss Quelle Feine Perle Mineralwasser  
auf den Tischen eingedeckt

~ ~ ~

Softgetränke

~ ~ ~

Biere vom Fass

~ ~ ~

Bankettweine, Hugo, Aperol Spritz &  
Franky's Selection Sekt

~ ~ ~

Kaffee- und Kaffeespezialitäten

~ ~ ~

Spirituosen nach Absprache

enthaltene Tischdekoration:

längliche Stielvasen mit je zwei Rosen  
in der Farbe Ihrer Wahl

oder

eckige oder runde Glasgefäße,  
gefüllt mit farbigen Dekosteinen sowie  
je 2 bis 3 Rosen in der Farbe Ihrer Wahl

Bitte beachten Sie, dass in jedem Fall  
25 erwachsene Gäste die  
Rechnungsgrundlage bilden!