

Grill Buffets

Friesen Grill- Buffet (kalt/warm)

*original Thüringer und Schinken Bratwürste
zarte, dünne marinierte Nackensteaks
kleine marinierte Medaillons von der Pute*

*

*kleine herzhaft Röstkartoffeln
Pommes Frites
gebackene würzige Kartoffelecken*

*

*frische gemischte Salatplatte mit Salaten aus
den Vier- und Marschlanden, American und
hausgemachtes Balsamico Dressing
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und
Speckkartoffelsalat*

*

*hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter,
Barbecue Soße, Senf, Ketchup....
Knoblauch Brote und kleine Party-Brötchen*

19,00 € pro Person

*mit hausgemachter Roter Grütze sowie
Vanillesoße
zzgl. 3,00 € pro Person*

Grillbuffet Classic (kalt/warm)

*original Thüringer und Schinken Bratwürste
zarte, dünne marinierte Nackensteaks
kleine marinierte Medaillons von der Pute
Fischfiletspieße vom Lachs und Buntbarsch*

*

*kleine herzhaft Röstkartoffeln
Pommes Frites
gebackene würzige Kartoffelecken*

*

*frische gemischte Salatplatte aus den Vier- und
Marschlanden, American und hausgemachten
Balsamico Dressing
Krautsalat, Pellkartoffelsalat und
Speckkartoffelsalat*

*große Rohkostplatte mit verschiedenen Dips
Mozzarella Kügelchen mit Cherry Tomaten,
Basilikum und Balsamico Dressing
frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten,
Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan*

*

*hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter,
Barbecue Soße, Senf, Ketchup....
Knoblauch Brote und kleine Party-Brötchen*

*

*hausgemachte Dessert, fruchtige Rote Grütze
mit Vanille Soße und Trüffel- Schoko- Mousse*

29,00 € pro Person

Exquisites Grillbuffet: (kalt/warm)

original Thüringer und Schinken Bratwürste
zarte, dünne marinierte Nackensteaks
kleine marinierte Medaillons von der Poularde
nach Tanduri Art
Fischfiletspieße vom Lachs und Buntbarsch
kleine zarte marinierte Hufsteaks
(argentinische Ware)
Schweinefilet- Spieße mit Paprika und Zwiebel

*

kleine herzhaft Röstkartoffeln
Pommes Frites
gebackene würzige Kartoffelecken

*

frische gemischte Salatplatte aus den Vier- und
Marschlanden, American und hausgemachtem
Balsamico Dressing, Krautsalat,
Pellkartoffelsalat und Speckkartoffelsalat
große Rohkostplatte mit verschiedenen Dips
Brokkoli-Schinken-Salat
Mozzarella Kügelchen mit Cherry Tomaten,
Basilikum und Balsamico Dressing.
Frischer Rucola Salat mit Cherry Tomaten,
Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan
große hausgemachte Antipasti-Spezialitäten
mit verschiedensten Sorten Gemüse sowie
Champignons in Olivenöl und Kräutern
eingelegte Oliven und Peperonis

*

hausgemachter Kräuterquark, Kräuterbutter,
Barbecue Soße, Senf, Ketchup....
Knoblauch Brote und kleine Party-Brötchen

*

hausgemachte Desserts
fruchtige Rote Grütze mit Vanille Soße
Trüffel- Schoko- Mousse
Limonenschaumcreme

36,00 € pro Person

Barbecue American Style (kalt/warm)

Holzfüllersteaks vom Schwein
Burger auf dem Rost gebraten
verschiedene Würstchen
Hähnchenschenkel feurig mariniert
Rib eye Steak mit Bärlauch und grünem Pfeffer
Lachssteaks mit Koriander-Limonenbutter
Cheese-Steak
Bacon Mushrooms

*

Wedges
French fries
Jackson-Kartoffeln
Jalapeño Knoblauch Baguette

*

Caesar Salat
Louisiana Cocktail mit Garnelen und Mangos
verschiedene Blattsalate
California Reissalat
Nudelsalat

*

Guacamole (Avokado-Dip)
Barbecue Soße
Senf, Ketchup, Sourcreme

32,50 € pro Person

mit hausgemachter Rote Grütze und
Vanillesauce
zzgl. 3,00 € pro Person

Weitere Bankett Speisen und Extras

Buffet zzgl. Suppenservice

Wünschen Sie zum Buffet eine Suppe vorweg?

Gerne servieren wir Ihnen eine Suppe Ihrer Wahl vor der Buffet Eröffnung am Tisch.

Suppe nach Wahl ab 5,00 € pro Person

Cocktailhäppchen

2,20 € je Stück

Currywurst im Weckglas

z.B. zur Mitternacht

4,50 € pro Person

Fingerfood

je 1 x Mini-Frikadellen am Spieß, 1 x Käsespieß, 1 x Melonen-Schinken

6,50 € pro Person

Kaffee- und Kuchenpauschalen

in Verbindung mit Ihrer Feier pro Person

frischer hausgemachter Butter- und/ oder fruchtiger Streuselkuchen

inkl. Sahne sowie Kaffee und Tee satt

am Nachmittag 8,00 € , zum Abend 7,00 €

mit Torten nach Wunsch ab 11,50 €

ohne Verbindung mit einer Feier pro Person

frischer hausgemachter Butter- und/ oder fruchtiger Streuselkuchen

inkl. Sahne sowie Kaffee und Tee satt 9,50 €

mit Torten nach Wunsch ab 12,50 €

Getränkepauschalen

Pauschale 1

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen
alkoholfreie Biere
Soft Getränke:
Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser,
Apfelsaftschorle

24,50 € für 8 Stunden pro Person

Pauschale 2

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alkoholfreie Biere
alle Soft Getränke des Hauses
alle Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade

32,50 € für 8 Stunden pro Person

Pauschale 3

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alkoholfreie Biere
alle Soft Getränke des Hauses
alle Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Longdrinks

Digestif (bis zu einem Preis von je 2,60 €)

Sie können aus folgenden Digestifen wählen:

Malteser, Jubiläums Aquavit, Weizenkorn,
Kümmel, Ouzo, Saurer,
Waldmeister, Kirsche, Pflaume, Rum,
Mariacron

Longdrinks in der Preislage:

Bacardi, Ballantines

38,00 € für 8 Stunden pro Person

Pauschale 4

zwei Sorten Bier vom Fass
(Dithmarscher hell und dunkel)
verschiedene Sorten Hefeweizen
Sekt, Prosecco
Hausweine (Rotwein, Weißwein)
alkoholfreie Biere
alle Soft Getränke des Hauses
alle Säfte des Hauses
Kaffee, Tee und heiße Schokolade
Kaffeesspezialitäten
Longdrinks

Digestif (bis zu einem Preis von je 2,60 €)

Sie können aus folgenden Digestifen wählen:

Malteser, Jubiläums Aquavit, Weizenkorn,
Kümmel, Ouzo, Saurer,
Waldmeister, Kirsche, Pflaume, Rum,
Mariacron

Longdrinks in der Preislage:

Bacardi, Ballantines

40,00 € für 8 Stunden pro Person

Pauschale 5

*zwei Sorten Bier vom Fass
 (Dithmarscher hell und dunkel)
 verschiedene Sorten Hefeweizen
 Sekt, Prosecco
 Hausweine (Rotwein, Weißwein)
 alkoholfreie Biere
 alle Soft Getränke des Hauses
 alle Säfte des Hauses
 Kaffee, Tee und heiße Schokolade
 Kaffeespezialitäten
 hochwertige Longdrinks wie z.B. Havanna
 Club 3 Jahre, Tullamore Dew.....
 Digestif (bis zu einem Preis von je 3,80 €)*

*Sie können aus folgenden Digestifen
 wählen: Malteser, Jubiläums Aquavit,
 Weizenkorn, Kümmel, Ouzo, Saurer,
 Waldmeister, Kirsche, Pflaume, Rum,
 Mariacron
 Linie Aquavit, Sambuca, Wodka, Friesengeist,
 Grappa, Calvados,
 Jägermeister, Fernet Branca,
 Fernet Menta, GammelDansk, Dr. Nilsen Bitter
 Spezialität, Baileys,
 Frangelico Nusslikör, Amaretto, Ramazotti,
 Averna, Obstler, Kirsch,
 Birne Apfel, Mirabelle, Himbeer, Williams
 Birne*

45,00 € für 8 Stunden pro Person

Blumen & Dekoration

Blumendekoration (Schnittblumen in Vasen) sind generell im Preis enthalten

*Gestecke aus unserem Hause mit Blumen nach Absprache,
hierbei bleiben die Gestecke im Verleih
12,00 € je Stück*

Gestecke vom Floristen, Preis nach Absprache

*Stuhlhussen für Bankettstühle
4,50 €*

*Kronleuchter mit Kerzen
11,00 €*

*Kronleuchter mit Kerzen und Blütenblättern auf dem Tisch
13,00 €*

Technische Ausstattung im Saal

*Eine Nutzung der individuellen Lichttechnik im Festsaal ist für die gesamte Dauer Ihrer
Veranstaltung bei uns kostenfrei.
Effekte: Regenbogen-Farb-Durchlauf mit Sternenhimmel, spezifische Farbauswahl, vieles mehr ...*

*Bei Veranstaltungen mit Dj und musikalischer Unterstützung durch unsere Beschallungsanlage
50,00 € pauschal*

*Steuerprogramm direkt beim DJ
250,00 € pauschal*

*Nutzung unseres Beamers mit Leinwand (HD Technik)
für den gesamten Abend 200,00 € pauschal
zur einmaligen Nutzung 65,00 € je 60 Minuten
mit Bereitstellung eines Laptops für Ihre Präsentation zzgl. 50,00 €*

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die aufgeführten Menüvorschläge gelten für Gruppen und Gesellschaften ab einer vorab von Ihnen definierten Gruppengröße und nach unserer Bestätigung.

Nutzung Option unseres Fest Saals besteht ab Gesellschaften von 60 Personen oder an Samstagen von einem Mindestumsatz (5.500,00 € Brutto).

Bei einer verbindlichen Reservierung Ihres Wunschtermins bitten wir um eine Anzahlung.

Berechnung für Kinder:

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei

Kinder bis 6 Jahre 20 % des Essens oder Pauschalpreises

Kinder bis 9 Jahre 35 % des Essens oder Pauschalpreises

Kinder bis 12 Jahre 50 % des Essens oder Pauschalpreises

Kosten einer Verlängerungsstunde:

Bei einer Gesamtpauschale inkl. der kompletten in der Pauschale vereinbarten Leistungen für den ab 185,00 €

Bei einer Feier ohne Getränkepauschale mit mehr als 8 Stunden inkl. Raumnutzung und Service ab 140,00 €

Stornierung des Auftrages:

Im Allgemeinen wird die Stornierung, einer festen Buchung z.B. für den Festsaal mit 500,00 € berechnet. Nach Auftragserteilung werden evtl. folgende Stornierungskosten gestaffelt fällig.

Falls nicht anders vereinbart gelten folgende Bedingungen für alle Reservierungen

6 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 20 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

3 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 40 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

1 Monat vor Veranstaltungsbeginn: 70 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

1 Woche vor Veranstaltungsbeginn: 90% des zu erwartenden Rechnungsbetrages

Beim Abschluss einer umfassenden Veranstaltungsversicherung sind wir Ihnen gerne behilflich.

Bezahlung nach erfolgter Feier:

EC-Kartenzahlung nur am gleichen Tag der Feier möglich.

Alternativ: Barzahlung oder Überweisung innerhalb der nächsten 5 Werktage.

Alle andere Zahlungsarten oder besonders auch Staffellungen müssen vorher vereinbart werden.

Wenn Sie mit der Serviceleistung unseres Personals zufrieden waren und Sie dies mit einem Trinkgeld honorieren möchten, bitten wir Sie, dies möglichst am Abend in bar zu tun.