



# Willkommen bei Haus Kambach

## Eventlocation für Hochzeiten, Festlichkeiten und Firmenevents mit ausgezeichnetem Catering

Das Haus Kambach zählt zu den **beliebtesten Locations** in der **Region Aachen**. Das **historische Anwesen**, das im Jahr 1463 als Gutshof urkundlich erwähnt wurde, umfasst ein **Wasserschloss** und eine Vorburg-Tenne mit schöner Parkanlage.

Das im bildschönen ländlichen Ambiente gelegene Wasserschloss mit Kaminzimmer, Seeterrasse und Orangerie lädt nicht nur zum romantischen Candle Light Dinner zu zweit ein – hier kann man mit bis zu 70 Gäste zu **Familienfesten** wie Hochzeiten oder **Firmenevents** feiern. Im Innenhof stehen Ihnen ausreichen Eventfläche für Empfänge und freie Trauungen zur Verfügung.

Neben dem herrschaftlichen Wasserschloss bietet das Haus Kambach die Tenne- exklusive Hochzeitscheune mit traumhaft historischem Ambiente für **außergewöhnliche Bankettveranstaltungen an**. In der **Tenne**, ein im **Vintage-Stil** eingerichtetes Gebäude, sind Gesellschaften bis zu 140 Personen, wie z. B. Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern oder Firmenevents, herzlich willkommen.

[Hier geht es zur Videotour](#)



## Unser Angebot für Sie

Eine gelungene Feier besteht nicht nur aus geschmackvollen und perfekt zubereiteten Speisen. Ebenso wichtig sind geschultes und freundliches Servicepersonal, die Ausstattung, Mobiliar und Dekoration, elegantes Tischgedeck, passende Tischwäsche sowie eine gute Auswahl der Getränke. Unser Angebot für 10 Stunden-Feier beinhaltet:

### Pos. I Ausstattung

Stilvoll eingedeckte Tische  
Stühle mit Hussen, Theken,  
Buffets, Stehtische  
Gastronomieequipment

### Pos. II Personalservice

Aufbau und Abbau,  
Eindecken der Tische,  
Kellner, Barkeeper,  
Buffetvorbereitung

### Pos. III Getränkepauschale

Rotwein, Weißwein,  
Prosecco auch alkoholfrei,  
Bitburger, Kölsch, Bit Drive  
Softdrinks, Säfte, Wasser,  
Kaffee & Tee

## Unsere Pauschale mit Pos I, II, III für bis zu 10 Stunden-Feier beträgt 80 € je Gast

ab mindestens 35 Personen im Wasserschloss und ab mindestens 70 Personen in der Tenne

Kinder bis 1 Jahr kostenfrei, 2 bis 14 Jahren 50 % des Gesamtpreises  
Jede weitere Stunde kostet 5 € je Gast bezogen auf Gesamte Personenzahl

### Zzgl. Pos. IV Speisen.

Die Auswahl der Speisen finden Sie im weiteren Teil der Broschüre

### Aktionen und Rabatte

**Freitagsspezial** Sommer 10 % auf Gastronomie-Leistungen (Pos. I-IV)

**Winterspezial** von November bis April 20 % auf Gastronomie-Leistungen (Pos. I-IV)

### Raummiete

Tenne mit Schlossgarten 1400 €, Wasserschloss mit Wasserterrasse 950 €

### Weitere Infos:

Keine Sperrstunde, genug Parkplätze, Sonderpreise für Kinder, freie Zeremonie.

Wir haben für Sie auch weitere Leistungen in der Pos. V Sonderleistungen.

[www.hauskambach.de](http://www.hauskambach.de) und [www.event-probat.de](http://www.event-probat.de)

Termine für Besichtigung, persönliche Cateringberatung und Planung vereinbaren Sie

mit Frau Gorski telefonisch: Büro 02403 50890, Mobil 0176 62630346

oder per [info@hauskambach.de](mailto:info@hauskambach.de)







### **Sehr geehrter Kunde,**

mit diesem Leistungs-Portfolio möchten wir Ihnen einen Einblick in unseren Catering-Service ermöglichen. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen einen Menüvorschlag nach Ihren kulinarischen Wünschen und in jeder Preiskategorie.

### **Häppchen & Appetizer**

Unser Angebot beginnt bei Häppchen und Appetizern für einen Empfang oder eine Stehveranstaltung.

### **Menü à la carte**

Wir können Ihnen 3- bis 6-Gänge-Menüs anbieten. Sie können das Menü-Arrangement nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

### **Buffet**

Die gängigste Variante des Catering ist die Buffetform, da hier für jeden Gaumen etwas zu finden ist. Ob einfaches kaltes Buffet oder Gourmet-Buffet, bei uns finden Sie das auf Ihre Festlichkeit maßgeschneiderte Buffet-Arrangement. Der Kocheinsatz bei Live Cooking, Schneidestation oder Ausgabe der Speisen am Buffet berechnen wir eine Pauschale pro Koch von 50,00 €

### **Kombination Menü à la carte & Buffet**

Wir bieten Ihnen gerne auch eine Kombination von Menü à la carte und Buffets. Vorab servieren wir eine Suppe sowie eine Vorspeise; anschließend folgen die warmen Hauptgerichte sowie Desserts vom Buffet. Diese können auf Wunsch von unseren Köchen an den Buffetstationen ausgegeben werden.

### **Full Service**

Ein gelungenes Fest besteht nicht nur aus geschmackvollen und perfekt zubereiteten Speisen. Ebenso wichtig sind geschultes und freundliches Servicepersonal, die Ausstattung, Mobiliar und Dekoration, elegantes Tischgedeck, passende Tischwäsche sowie eine gute Auswahl der Getränke. Für dies alles finden Sie ebenfalls ein attraktives Angebot bei uns als Pauschale oder eine Kostenkalkulation.

Die Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Planung, und vergessen Sie nicht: Wir stehen stets gerne zu Ihrer Verfügung.

**Ihr event probat Team**

### **Häppchen & Appetizer**

#### **Canapés**

Canapés mit Roastbeef	2,90
Canapés mit Perlhuhnbrust	2,90
Canapés di Parma	2,90
Canapés mit Garnelen	2,90
Canapés mit Lachs	2,90
Canapés mit Edelkäse	2,90

#### **Finger Food warm**

Miniaturnuggets mit Gemüsefüllung	1,50
Truthahn-Nuggets mit Dips	1,50
Feiner, lauwarmer Zwiebelkuchen	1,90
Scampi im Strudelteig an zwei Dips	1,90

#### **Arrangements in Glas oder auf kleinen Teller**

Parmesan mit Trauben	4,50
Shrimps serviert auf Limettenschaum	4,50
Tomatencappuccino in der Tasse	4,50
Wildterrinen mit Waldorfsalat	4,50
Hummerterrine mit Kaviar	5,00
Avocadomousse mit Garnelen	5,00
Räucherente auf Brunnenkresse-Rucola	5,00
Curryhühnersalat	4,50
Antipasti-Spieße	4,00
Tartar vom Lachs mit Kaviar	5,00
Flusskrebse auf Meerrettichcreme	4,50

#### **Dessertarrangement in Gläser**

Italienische Joghurtcreme mit Pinienkernen	4,00
Panna Cotta an Himbeerragout	4,00
Schokoladen-Ingwermousse	4,00
Mascarponecreme mit Aprikosenragout	4,00
Kokosmousse mit Ananas	4,00
Mango auf Mascarponecreme	4,00

#### **Mitternachtsnack**

Currywurst mit Partybrötchen	6,50
Pikante Gulaschsuppe mit Partybrötchen	6,00
Käsebuffet mit Brot und Butter	10,00
Antipasti Buffet mit Brot und Butter	10,00

## Buffet

Der Kocheinsatz am Buffet pauschal von 50,00 €.. *Aufpreis je Gast für Roastbeef 6 € oder 10,00 € Aufpreis Rindmedaillons*

### Buffet 1- 36,00 € je Gast

#### Vorspeisen-**Buffet**

Blattsalate mit Dressings

Tomaten und Mozzarella mit Pesto

Italienische Tortellini mit Lauch und Schinkenstreifen

Rucola mit Schafskäse und Pinienkernen

Stangenbrot und Kräuterbutter

#### Warme Speisenarrangements vom Buffet

Ragout vom Hähnchen mit Tagliatelle und Champignons

\*\*\*

Gefüllte Pasta, Ricotta & Spinat, mediterranes Gemüse

#### Dessert-Arrangement vom Buffet

Mangocreme, Joghurt mit Waldbeeren

### Buffet 2- 46,00 € je Gast

#### Vorspeisen-**Buffet**

Blattsalate mit Dressings

Tomaten und Mozzarella mit Pesto

Italienische Tortellini mit Lauch und Schinkenstreifen

Oliven, Peperoni, Paprika, Tomaten, Artischocken

Stangenbrot und gemischte Konfekt-Brötchen

Kräuterbutter, Salzbuter, Kräuterdip

Rucola mit Schafskäse

#### Warme Speisenarrangements vom Buffet

Tranchen vom Schweinelendchen an Kräutersauce mit Kräuterdrillingen und Bohnen im Speckmantel

\*\*\*

Hähnchenfilet an Tomatenrahmsauce mit Tagliatelle und Gemüse der Provence

\*\*\*

Italienische Tortellini Quattro Formaggi

#### Dessert-Arrangement vom Buffet

Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Joghurtcreme

### Buffet 3- 56,00 € je Gast

#### Vorspeisen-**Buffet**

Diverse italienische Antipasti

Cocktailtomaten mit Mozzarellapralinen

Pennsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven

Rucola mit Schafskäse, Pinienkernen und Parmesan

Wildkräutersalate mit zwei Dressings

Carpaccio vom Rind mit Parmesan

Baguette mit Butter

#### Warme Speisenarrangements vom Buffet

Medaillons vom Premium-Schweinefilet an Pfeffersauce mit gratinierten Kartoffeln und Bohnen im Speckmantel

\*\*\*

Zanderfilet kross gebraten mit Safransauce mit Kräuter Kartoffeln & Gemüse der Province

\*\*\*

Tranchen von der Farmpoularde aus dem Wok mit Sauce

Nantua, Tagliatelle und Cocktailtomaten

#### Dessert-Arrangement vom Buffet

Mangocreme, Mousse au Chocolat, Tiramisu, Obstsalat

### Buffet 4 - 63,00 € je Gast

#### Vorspeisen-**Buffet**

Diverse Antipasti

Galionsmelonen mit Serrano

Cocktailtomaten mit Mozzarella-Pesto

Rucola mit Schafskäse, Pinienkernen und Parmesan

Salate mit diversen hausgemachten Dressings

Graved Lachs und Goldräucherlachs

Carpaccio vom Rind mit Parmesan

Avocado-Shrimps-Salat

Baguette mit Butter

#### Warme Speisenarrangements vom Buffet

Schweinemedallions an Kräutersauce serviert mit Kräuterdrillingen und Prinzessbohnen

\*\*\*

Involtinis von der Farmpoularde an Waldpilzsauce mit Gratin-Kartoffel und Gemüse der Provence

\*\*\*

Gambas aus dem Wok frisch zubereitet mit Sauce Nantua, Tagliatelle und Cocktailtomaten

\*\*\*

Pasta vegetarisch/vegan

#### Dessert-Arrangement vom Buffet

Champagnermousse, Mousse au Chocolat, Tiramisu, Italienischer Joghurtcreme

### Premium Buffet 5 - 72,00 € je Gast

#### Vorspeisen**buffet**

Avocado-Shrimps-Cocktail

Graved Lachs und Goldräucherlachs

Antipasti Kapern, Oliven, Tomaten, Peperoni

Karamellisierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat

Cantaloupemelonen mit Parma und frischen Feigen

Rucola, Schafskäse, Pinienkernen und Trüffelöldressing

Blattsalate mit diversen hausgemachten Dressings

Carpaccio vom Kalb mit Parmesan und Rucola

Carpaccio von Barbarieentenbrust

Stangenbrot mit Butter

Vitello Tonnato

#### Warme Speisen-Arrangements vom Buffet

Medaillons vom Schweinelendchen an Waldpilzsauce serviert mit Gratin Dauphinois und jungen Prinzessböhnchen im Speckmantel

\*\*\*

Duett von Lachs & Zander auf Martini-Pfeffersauce dazu Blattspinat & Kräuter-Tagliatelle

\*\*\*

Beefstreifen aus dem Wok frisch zubereitet mit Teriyaki Sauce und mediterranem Gemüse dazu Basmatireis

\*\*\*

Wokgemüse vegetarisch/vegan

#### Dessert-Arrangement vom Buffet

Mangocreme, Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Tiramisu mit Waldbeeren, Mascarpone-Pistaziencreme

## Menü

Wir können Ihnen 3- bis 6-Gänge-Menüs anbieten.  
Hierbei handelt es sich lediglich um einige Beispiele.

### **Menü 1 (3-Gang-Menü)**

34,00€ pro Gast

Broccoli-Cremesuppe mit Mandel  
\*\*\*

Hähnchenfilet an Kräutersauce mit Rosmarinkartoffeln  
am Spieß und Gemüse der Saison  
\*\*\*

Obsttörtchen

### **Menü 2 (3-Gang-Menü)**

42,00€ pro Gast

Tomatencappuccino mit Mozzarellakügelchen  
und getrüffeltem Parmesanschaum  
\*\*\*

Involтинis von Farpoullarde an Waldpilzsauce serviert  
mit Kräuterdrillingen am Spieß  
und Gemüse der Provence in Zucchinienschale  
\*\*\*

Schokokuchen serviert mit Eispralinen  
und Waldbeeren mit Himbeeragout

### **Menü 3 (4-Gang-Menü)**

51,00€ pro Gast

Gourmet-Antipasti -Arrangement  
\*\*\*

Geflügel- Consomé mit Gemüse und Fleischeinlage  
\*\*\*

Tranchen vom geschmorten Weidenbeef in Portweinjus  
serviert mit Gratin Kartoffeln und Gemüse der Saison  
\*\*\*

Dreierlei von Champagnercreme mit Mango  
Panna Cotta mit Himbeerragout  
Mousse au Chocolat mit Waldbeeren

### **Menü 4 (4-Gang-Menü)**

62,00€ pro Gast

Dreierlei

Lachstartar auf Pumpernickel und Meerrettichcreme  
Vitello Tonnato mit Kapern  
Orientalischer Couscous mit Wachtelbrüstchen  
\*\*\*

Rinderconsomé mit Gemüse und Fleischeinlage  
\*\*\*

Medaillons von Iberico-Schweinchen  
an Portweinreduktion serviert mit Gratintörtchen und  
Prinzessbohnen mit Speckmantel  
\*\*\*

Schokoladen- Törtchen mit Physalis dazu Praline von  
Bourbon-Vanilleeis serviert mit erlesenen Waldfrüchten

### **Menü 5 (5-Gang-Menü)**

73,00€ pro Gast

Lachstartar mit einer Praline von Lotte de Meer  
serviert mit Bouquet von frischen Salat und  
Tannenwipfeln-Honig-dressing  
\*\*\*

Ragout von Edelfischen und Garnelen  
auf einem Timbal von Kräuter-Pinien-Risotto  
\*\*\*

Tranchen vom Argentinischen Roastbeef an Calvadosjus  
serviert mit Kräuterdrillingen und Ratatouilletörtchen  
von provenzalischem Gemüse  
\*\*\*

Hausgemachter Obsttörtchen serviert mit Praline von  
Pistazieneis und erlesenen Waldbeeren

### **Menü 6 (6-Gang-Menü)**

85,00€ pro Gast

Arrangement von Barbarieräucherente  
auf Meerrettichcreme, Antipasti auf Rucola-Piniensalat  
mit Williamsbirne und Vitello Tonnato vom Weiden-Beef  
\*\*\*

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis  
mit gerösteten Kürbiskernen auf Parmesantaler  
\*\*\*

Duett vom Zander, Lachs  
garniert mit Flusskrebs  
an Safransauce-Sauce serviert mit Pinienrisotto  
\*\*\*

Champagnersorbet  
\*\*\*

Medaillons vom Rind an Portweinreduktion  
serviert mit Gratin Dauphinois und Möhrenbündchen im  
Mangoldblatt auf Erbsen-Minz-Püre  
\*\*\*

Arrangement von Petit Fours & Eis Variationen  
serviert mit erlesenen Früchten auf Himbeerragout

Zu jedem Menü bieten wir ein Käsebuffet mit Trauben,  
Butter- und Brotauswahl gegen einen Aufpreis von 8,00  
€ je Gast an

*Aufpreis je Gast bei Menü 1,2,3 für Roastbeef 6 € oder  
10 € Aufpreis Rindmedaillons, Hirschrückenmedaillons  
oder Lammkarree*



### Kombination Menü & Buffet:

Die Vorspeise und die Suppe werden am Tisch serviert. Warme Hauptgerichte, Desserts werden am Buffet ausgegeben. Zu jedem Menü bieten wir ein Käsebuffet mit Trauben, Butter- und Brotauswahl gegen einen Aufpreis von 8,00 € je Gast an. Der Kocheinsatz für Live Cooking, Schneidestation oder Ausgabe der Speisen am Buffet berechnen wir Pauschale pro Koch von 50,00 €

#### Menü & Buffet 1

46,00 € je Gast

#### **Menü serviert am Tisch**

Tranchen von der Farmpoularde mit Salatgarnitur

\*\*\*

Tomatensüppchen mit Parmesanschaum

#### **Warme Speisenarrangements vom Buffet**

Ragout von der Farmpoularde an Waldpilzsauce serviert mit Kräuterdrillingen am Spieß und Ratatouille von Auberginen, Zucchini und Paprika

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet

in Calvados-Rahm-Sauce serviert mit Gratin Dauphinois und jungen Prinzessböhnchen im Speckmantel

#### **Dessert-Arrangement vom Buffet**

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Mangocreme

#### Menü & Buffet 2

63,00 € je Gast

#### **Menü serviert am Tisch**

Erlasene Antipasti auf Rucola

Pollo Tonnato mit Kapern

Karamellisierte Ziegenkäse auf Feldsalat

\*\*\*

Tomatencappuccino mit Limettenschaum und Basilikum

#### **Warme Speisenarrangements vom Buffet**

Medaillons vom Schweinefilet

in Calvados-Rahm-Sauce serviert mit Gratin Dauphinois und jungen Prinzessböhnchen im Speckmantel

\*\*\*

Zarter Burgunderbraten an Waldpilzsauce mit Kräuterdrillingen und Gemüse der Toscana

\*\*\*

Gambas aus dem Wok frisch zubereitet mit Sauce Nantua, Tagliatelle und Cocktailtomaten

\*\*\*

Veg. Tagliatelle aus dem Wok

#### **Dessert-Arrangement vom Buffet**

Champagnermousse, Mousse au Chocolat,

Tiramisu mit Waldbeeren, Mango-Joghurtcreme

#### Menü & Buffet 3

71,00 € je Gast

Lachstartar auf Pumpkernöl und Meerrettichcreme

Jakobsmuschel auf karamelliertem Chicoree

Orientalischer Couscous mit Wachtelbrüstchen

#### **Warme Speisen-Arrangements vom Buffet**

Medaillons vom Schweinelendchen an Waldpilzsauce serviert mit Gratin Dauphinois und jungen

Prinzessböhnchen im Speckmantel

\*\*\*

Duett von Lachs & Zander auf Martini-Pfeffersauce dazu Blattspinat & Kräuter-Tagliatelle

\*\*\*

Streifen vom Weidenbeef aus dem Wok frisch zubereitet mit Chili-Süßsaure und Wokgemüse

#### **Dessert-Arrangement vom Buffet**

Mangocreme, Panna Cotta mit Himbeerragout

Mousse au Chocolat, Tiramisu mit Waldbeeren

Mascarpone-Pistaziencreme

#### Menü & Buffet 4

85,00 € je Gast

#### **Menü serviert am Tisch**

Frutti di Mare Platte

(Lachstartar, Gamba, Räucherfisch)

\*\*\*

Steinpilzcremesuppe mit Wachtel am Spieß

#### **Warme Speisen-Arrangements vom Buffet**

Tranchen vom Argentinischen Roastbeef an Calvadosjus serviert mit Kräuterdrillingen und Ratatouilletörtchen von provenzalischem Gemüse

\*\*\*

Barbarieentenbrust aus dem Wok mit Sojasprossen,

Shiitake-Pilzen und Gemüseauswahl

mit süß-saurer Sauce

\*\*\*

veg. Gemüse aus dem Wok

\*\*\*

Frischer Lachs an Pernodsauce mit Kräuterrisotto an karamellisiertem Fenchel und Chicoree

#### **Dessert-Arrangement vom Buffet**

Mascarpone-Champagnercreme mit Orangenfilets

Panna Cotta mit Himbeerragout

Mousse au Chocolat, Tiramisu

exotischer Obstsalat mit Sorbeteis

**Zu jedem Menü bieten wir ein Käsebuffet mit Trauben, Brotauswahl gegen einen Aufpreis von 8,00 € je Gast an**

**Aufpreis je Gast für Roastbeef 6 € oder 10,00 € Aufpreis Beef- und Hirschrückenmedaillons oder Lammkarree**

**BBQ oder Kombination Menü & BBQ:**

BBQ wird immer beliebter bei Hochzeiten. Oft wird BBQ in Kombination mit Vorspeise und Suppe am Tisch serviert. Bei dieser Art vom Hochzeitscatering wird der Mehraufwand von Personalkosten und Zelten zusätzlich in Rechnung gestellt. Der Kocheinsatz für BBQ pauschal 100 € und 3 Zelte pauschal 200 €

**BBQ- Standard-Buffer**

49,00 € je Gast

Nackensteak mariniert

Schweinemedallions nach mediterraner Art

Farmpoularde mariniert

Gemüsespieße, Garnelenspieße

Kleine Grillwürstchen

**Beilagen-Salatbar**

Mexikanischer-Salat, Edler Kartoffelsalat

Tagliatelle-Salat, Brotauswahl mit Butter

Blattsalate mit Dressing

Diverse Antipasti, Rucola mit Schafskäse

**Saucen**

Kräuterdip, Knoblauchsauce, Tex-Mex, Salsa, Ketchup

**Warme Beilagen**

Kräuterdrillinge, Reis

**Dessert-Arrangement vom Buffet**

Panna Cotta mit Himbeerragout

Mousse au Chocolat mit Crumble

Joghurtcreme mit Honig und Waldbeeren

**BBQ- Premium Buffet**

66,00 € je Gast

Steak vom Weidenbeef & Schweinemedallions

Filet von Farmpoularde mariniert

Kleine Fleisch- und Garnelenspieße

Kleine Grillwürstchen,

Maiskolben, Bratpeperoni, Gemüsespieße

Marinierter Grillkäse

**Salatbar & Vorspeisenbuffet**

Diverse Antipasti, Blattsalate mit Dressing

Rucola mit Schafskäse und Pinienkernen

Tomaten-Mozzarella-Pesto, Caprese Salat

Mexikanischer-Salat, Penne Salat

Edler Kartoffelsalat

Brotauswahl mit Butter

**Aus dem Wok**

Gambas aus dem Wok mit Pasta

Vegetarische Pasta

Gemüse aus dem Wok

**Warme Beilagen**

Kräuterdrillinge, Reis, Käsespätzle

**Saucen**

Kräuterdip, Knoblauchsauce, Tex-Mex, Salsa, Ketchup

**Dessert-Arrangement vom Buffet**

Mascarpone-Mango-Creme, Panna Cotta mit

Himbeerragout, Mousse au Chocolat mit Crumble

Tiramisu mit Waldbeeren

**BBQ-Gourmet Buffet**

79,00 € je Gast

**BBQ Fleisch**

Schweinemedallions mariniert

Steak vom Weidenbeef

Farmpoularde mariniert

Diverse Grill-Wurstchen

Kleine Fleischspieße mariniert

**BBQ Meeresfrüchte**

Tranchen von Wildlachs

Garnelen am Spieß süß-sauer und natur

**BBQ Vegetarisch**

Mediterrane Gemüsespieße

Maiskolben, Bratpeperoni

Vegetarische Würstchen

Grillkäse

**Salatbar & Vorspeisenbuffet**

Diverse Antipasti

Blattsalate mit Dressing

Rucola mit Schafskäse und Pinienkernen

Tomaten-Mozzarella-Pesto,

Penne Salat, Edler Kartoffelsalat

**Warme Beilagen**

Kräuterdrillinge, Reis, Käsespätzle

**Brotauswahl mit Butter**

Stangenbrot und gemischte Konfekt-Brötchen

Kräuterbutter, Salzbutter, Kräuterdip

**Aus dem Wok**

Gambas aus dem Wok frisch zubereitet mit Sauce

Nantua, Tagliatelle und Cocktailtomaten

**Aus dem Wok**

Barbarieentenbrust aus dem Wok mit Sojasprossen,

Shiitake-Pilzen und Gemüseauswahl

mit süß-saurer Sauce

**Saucen**

Kräuterdip, Knoblauchsauce, Tex-Mex, Salsa, Ketchup

**Dessert-Arrangement vom Buffet**

Mascarpone-Champagnercreme mit Orangenfilets

Panna Cotta mit Himbeerragout

Mousse au Chocolat mit Crumble

Tiramisu mit Waldbeeren

<b>Tortenbetreuung für mitgebrachte Torte</b> (Haftung ab Übernahme, Kühlung, Hochzeitstortenwagen bzw. Tisch, Kuchengedecke, Spülpauschale)	je Gast	3,00 €
<b>Dienstleisterbewirtung mit Speisen und Getränken</b> (z.B. DJ oder Fotograf)	pro Person	35,00 €
<b>Tenne/Wasserschloss - Ambientebeleuchtung</b> Ambiente Beleuchtung der Wände mit Ambiente Spots und Lichterketten		150,00 €

### Pos. V auf dem Angebot

### Sonderleistungen erfolgen nur auf Wunsch

Aufbau ein Tag vorher, falls es möglich ist und Präsenz für Aufbauten und Lieferungen		30 €/Stunde
Abbau und Lagerung der mitgebrachten Sachen bis Montag		150,00 €
<b>Partygästepreis für 6 Stunden</b>	je Gast	60,00 €
<b>Kaffee Paket:</b> Espresso, Cappuccino, Latte	je Gast	3,00 €
<b>Aperitif Paket:</b> Aperol Spritz, Lillet Wild Beery	je Gast	10,00 €
<b>Longdrink Paket:</b> Gin Tonic, Wodka Energy, Bacardi Cola,	je Gast	12,00 €
<b>Cocktail Paket:</b> Mojito, Moscow Mule, Ipanema	je Gast	15,00 €

## Dekoration (Leihgabe)

<b>Dekoration- Hochzeitstisch:</b> klassisch oder vintage je Tisch Schlicht dezent 1 Vase mit Schnittblumen und 3 Teelichter oder 3 Kerzenständer		30,00 €
Elegant dezent Kerzenleuchter diverse Modelle, 2 Kerzensätze, 1 große und 3 kleine Glasvasen mit Blumen		45,00 €
Elegant Standard Kerzenleuchter diverse Modelle, 2 Kerzensätze, Holzring-Vintage, 1 große und 3 kleine Glasvasen mit Blumen		55,00 €
Exklusiv Kerzenleuchter diverse Modelle, 2 Kerzensätze, 1 große und 3 kleine Glasvasen mit Blumen Spiegel oder Holzring-Vintage, Tischnummer in Vintage oder Silberrahmen, Teelichter		65,00 €
<b>Plattteller:</b> gold, silber, rot (nur möglich bei max. 8 Personen am Tisch)		1,50€/St
<b>Upgrade Besteck</b> in Goldfarbe pauschal je Gast		2,00 €
<b>Tenne-Dekoration</b> Lorbeerbäume, Teelichter, Windlichter mit Kerzen, Pampagras in Vasen, Buffet und Thekendeko		150,00 €
<b>Schlossgarten Einrichtung für Tenne für den Empfang</b> Gartenmöbel mit Sonnenschirmen, Leuchtketten, Stehtische und Thekeneinrichtung		250,00 €
<b>Lounge-Raum</b> inkl. Mobiliar und Einrichtung		100,00 €

<b>LOVE-Buchstaben</b>		75,00 €
<b>Wasserschloss Dekoration</b>		250,00 €
Blumen in kleinen und großen Vasen & Töpfen, Teelichter, Kerzenleuchter-diverse Modelle Kerzen		
<b>Wasserterrasse Einrichtung</b>		
Terrassenmöbel mit Sonnenschirmen		150,00 €
<b>Einrichtung für den Empfang im Hof</b>		150,00 €
Theke, Gartenmöbel, Stehtische		
<b>Entertainment</b>		
DJ mit Licht- und Beschallungsanlage	ab	1200,00 €
<b>Technik</b>		
75 Zoll Display/Fernseher für Fotos		100,00 €
Leinwand (inkl. Lieferung/Aufbau)		100,00 €
Beamer		100,00 €
Beschallungsanlage mit Mikrofonen für Zeremonie		200,00 €
Beschallungsanlage mit Mikrofonen klein für den Empfang oder Dinner		200,00 €
Beschallungsanlage mit Mikrofonen groß für Tanzveranstaltung mit Lichtenanlage für Tanzfläche		350,00 €
<b>Diverse</b>		
Staffelei		20,00 €
Korkengeld für mitgebrachten Spirituosen je 1 Liter Berechnung		30,00 €
Tischwäscheschäden Löcher z. B. durch Wunderkerzen	Stk. ab	60,00 €
<b>Zeremonie im Schlossgarten oder vor dem Wasserschloss</b>		
Bis 50 Gäste (Bänke mit Hussen, Trauungsmobiliar)		250,00 €
Bis 100 Gäste (Bänke mit Hussen, Trauungsmobiliar)		400,00 €
Bis 150 Gäste (Bänke mit Hussen, Trauungsmobiliar)		600,00 €
Blumen für die Zeremonie		150,00 €
Zeremonie Bogen mit weißen Vorhang		220,00 €
Beschallungsanlage mit Mikrofonen für Zeremonie		200,00 €
<b>Teppich-Läufer Brücke, Zeremonie im Park</b>		
ca. 11 m (z.B. rot, weiß, lila, himmelblau) inkl. Aufbau/Abbau/Kleber/Entsorgung		200,00 €
ca. 20 m (z.B. rot, weiß, lila, himmelblau) inkl. Aufbau/Abbau/Kleber/Entsorgung		300,00 €
<b>Zelt für Empfänge oder Hochzeitzeremonie/Tenne/Schlossgarten 10 x 15 m offen</b>		450,00 €
<b>3 Kleine Zelte für BBQ ins. 3 x 9 m</b>		150,00 €
<b>Fotobox</b>		499,00 €
<b>Fotograf</b> ab 499 € Frank Kind Photography		ab 599,00 €
<b>Konfetti, Blütenblätter, Wunderkerzen sind NICHT erlaubt</b>		
<b>Sonderreinigung</b> besenrein (z.B. Konfetti, Blütenblätter, Müll auf Gelände)	ab	250,00 €