

ALL-INCLUSIVE-ARRANGEMENT *Deluxe*

Getränkepauschale „open end“:

- Sektempfang: Hausmarke "S"Kastanie - mit Orangensaft, Cassissée
Vegetarische Blätterteigteilchen, vegane Häppchen - Sushi von Mangold und Couscous -
- Alle alkoholfreien Getränke & alle Biere
- 1 Weißwein: z.B. Riesling trocken oder Weißburgunder, trocken, Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand
- 1 Rotwein: z.B. Palatino, trocken oder Diablo, feinherb, Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand, Pfalz
- Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
- 3 Spirituosen/Longdrinks nach Wahl
- 3 Cocktails nach Wahl

Buffet:

- Salat von gegrilltem Jungmais, Feta und frischer Birne mit Walnussdressing // auch ohne Feta: vegan
- Terrine mit Auberginen und Eiertomaten auf Tapenadensauce // vegan
- Ziegenfrischkäse mit Pesto im Pastillateig
- Roulade mit Spinat und Ricotta
- Großes Salatbuffet - Blatt- und Rohkostsalat - mit verschiedenen Dressings // überwiegend vegan
- Brotauswahl & Focaccia // vegan
- Gazpacho mit Olivenöl // vegan
- Mille-Feuille aus Kartoffeln und frischem Trüffel mit Pilzragout // vegan
- Tomatentarte mit Kalamata-Oliven // vegan
- Hara Kebab mit Cashewkernen // vegan
- Trüffel-Cannelloni mit Pak-Choi
- Gefüllte La Ratte-Kartoffeln
- Grüner Spargel mit Morcheln // vegan
- Reis, Tagliatelle, Gemüse der Saison // teilw. vegan
- Chili-Tonkabohnen-Mousse und Bitterschokolade mit Seidentofu // vegan
- Marinierte Erdbeeren // vegan
- Crème Brûlée von Zitronengras
- Erdbeertiramisu mit Beeren
- Schokoladenbrunnen mit Früchteplatte
- Käseauswahl mit Trauben
- Mitternachtsimbiss nach Wahl

Weitere enthaltene Leistungen:

- Blumendekoration nach Wunsch
- Weiße Stuhlhussen
- Menükarten - nach Ihren Angaben gestaltet
- 3-stöckige Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen (Konditorei Zimmermann)
- Kuchengedeckpreis für mitgebrachte Kuchen
- Das gesamte Restaurant steht Ihnen exklusiv zur Verfügung
- Personalkosten - Servicemitarbeiter „open end“

Komplettpreis: € 136,00 pro Person