

## Angebotsbeispiel Nr.2

### „Warmes Buffet“ incl. Getränkepauschale

Das Buffet gliedert sich in Vorsuppe, Hauptgericht mit Beilagen, Käseplatte und Dessert.

#### Suppe: z.B.

- # Festtagssuppe mit Huhn, Eistich, Klößchen und Nudeln

#### Warme Speisen: z.B.

- # Krustenbraten
- # Hähnchenfilet in einer Kräuterpestosoße
- # Rinderschmorbraten,
- # Spargellasagne
- # Krokette, Kartoffeln und Kartoffelgratin,
- # Blumenkohl, Erbsen / Möhren und Rosenkohl

#### Kalte Speisen:

- # Käseplatte mit verschiedenen Sorten Käse und Baguette Brot

#### Zum Abschluss verschiedene Sorten Dessert: z.B.

- # Panna Cotta mit Fruchtpuree und Mousse au Chocolat mit Vanillesoße.

#### Kaffee:

- # Kuchen können Sie gerne mitbringen,  
oder selbst gebackenen Kuchen gegen Aufpreis von uns beziehen.

#### Getränke:

- # Sektempfang
- # Lübzer Pils und Ducksteiner vom Fass
- # Holsten alkoholfrei Bier
  
- # Erdinger Weizen auch alkoholfrei
- # Weine unter anderem aus dem Weingut "Heinrich Vollmer"
- # Cola, Fanta und Zitronenbrause
- # Wasser, Orangen- und Apfelsaft, Apfelschorle
- # Spirituosen z.B. Ouzo, Jägermeister und Jubiläums Aquavit
- # Tee aus dem Hause Gschwendner, Kaffee und Kaffeespezialitäten

Unser Angebot bezieht sich auf ein warmes Buffet (auch andere Varianten möglich) mit Getränkepauschale, incl. Auf- und Abbau, Reinigung, Servicepersonal, sowie Standardeindeckung (ohne Blumenschmuck und Dekoration). Der Komplettpreis gilt für eine Veranstaltungslänge von 8 Stunden (Mittag und Kaffee 6 Stunden) bei einer Mindestteilnehmerzahl von 20 Personen. Jede angefangene Verlängerungsstunde wird mit 2,00 € pro angemeldeten Gast berechnet. Weitere Kosten entstehen nicht. Wir beraten Sie gern und erstellen Ihnen unverbindlich ein Angebot.

**Mittag und Kaffee 44,90 € komplett Preis pro Person**

**Als Abendfeier 51,90 € komplett Preis pro Person**