

# Familienfeier-Empfehlung „Moin“

Empfang mit Begrüßungscocktail

Buffet „Klassik“ mit unseren Empfehlungen:

Zartrosa Angus Beeftranchen „kalt mariniert“ mit Champignon-Oliven-Tapenade,  
gereiftem Balsamico, Olivenöl und Grana Padano  
Brat-Doradenfilets mediterran & süß-sauer eingelegt mit Schalotten,  
getrockneten Tomaten und Oliven  
Rote Bete-Carpaccio mit Meersalz, Balsamico, Olivenöl, Frühlingslauch,  
gelbem Rettich, Feta-Käse und gerösteten Walnüssen  
Weißes Tomatensüppchen mit Croûtons und Basilikumpesto  
Frisches Ciabattabrot

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrust à la Toskana mit Tomaten und Mozzarella überbacken  
auf pikanter Tomatensauce  
Ganze Fjord-Lachs-Seiten dick & saftig im Ofen gebacken mit mediterraner  
Kräuterhaube, Schalotten, Orangen- & Zitronen-Aromen,  
Französischem Senf und Olivenöl  
Gemüse-Curry „saisonal“ mit Tofu-Stücken, Cashewkernen und Teriyakisauce  
Kartoffelgratin mit Grana Padano gebacken, Butter-Pfannen-Spätzle mit Petersilie  
Ofengemüse „saisonal“ (z. B. Blumenkohl, Möhren, Brokkoli, Rote Bete)

\*\*\*\*\*

Leuchtturms Crème brûlée mit Vanille-, Zitrone-, Orangen-Aromen  
Mousse au Chocolate mit Amarena-Kirschkompott  
Frisches Schnittobst mit Wassermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben  
und Beeren

## Getränkepauschale

„Silber“ für bis zu 5 Stunden (Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass,  
Mineralwasser, Softgetränke, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

Menü- und Getränkekarten

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

**120,50 € pro Person (ab 30 Personen)**

Alternativ können Sie sich Ihr Wunschangebot mit der Bankettmappe bausteinartig zusammen stellen.

# Zusatzbuchungen

## Speisen & Getränke:

|                                                                               |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Suppe serviert anstatt auf dem Buffet                                         | 6,50 € pro Person  |
| Fingerfood zum Empfang   2 Teile                                              | 10,00 € pro Person |
| Kaffee und Kuchen am Nachmittag - <i>je nach Kuchenauswahl – und anzahlen</i> |                    |
| Getränkepauschale mit Longdrink- und Digestif-Auswahl                         | 10,00 € pro Person |

## Dekoration & Ausstattung:

|                                                                    |               |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| Menü- & Getränkekarten                                             | 3,50 € / Stk. |
| Platzkarten mit Leuchtturm-Skribbel ( <i>nur bis 40 Personen</i> ) | 1,50 € / Stk. |
| Tischkarten mit Namensliste                                        | 6,00 € / Stk. |
| A3-Raumplan & Namensliste inkl. Staffelei                          | 45,00 €       |
| Roter Teppich für Trauung                                          | 125,00 €      |

## Lichtinszenierungen (Indoor & Outdoor):

|                                                 |                 |
|-------------------------------------------------|-----------------|
| Archi-LED (Illumination der angrenzenden Bäume) | 89,50 € / Stk.  |
| LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales        | 19,50 € / Stk.  |
| Fackel inkl. Lampenöl für ca. 6-7 Std.          | 9,00 € / Stk.   |
| Feuerschale inkl. Gas für ca. 4-5 Std.          | 110,00 € / Stk. |

## Technik:

|                                                                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Beschallungsanlage                                                            | ab 150,00 € |
| Mobile Anlage ( <i>beispielsweise für leise Hintergrundmusik oder Reden</i> ) | 75,00 €     |
| Kleine mobile Leinwand und Beamer für kurze Präsentation                      | 100,00 €    |
| Flipchart inkl. Papier                                                        | 23,80 €     |
| Pinnwand / Metaplanwand                                                       | 35,00 €     |