



# Sommerfest-Empfehlung Heimathafen



Empfang mit unserem „Leuchtf Feuer-Begrüßungscocktail“  
- mit und ohne Alkohol -  
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser umfangreiches Grillbuffet  
(siehe recht)

Wir haben viele andere Buffetbestandteile, die 1:1 ausgetauscht werden  
können. Fragen Sie gern nach.

Getränkepauschale Silber für 5 Stunden  
(Prosecco, Weiß-, Rosé- und Rotwein, Bier, alkoholfreies Bier,  
Softgetränke, Filterkaffee, Espresso und Tee)

Buffet- und Getränkekarten

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

130,50 € pro Person brutto  
(109,66 € netto)

(ab 30 Personen buchbar)

Weißes Tomatensüppchen mit Croûtons und Basilikumpesto  
Baby Mozzarella auf mediterranem Tomaten-Carpaccio mit Olivenöl,  
Balsamico, Schalotten, Ingwer, Rettich, Frühlingslauch und Basilikumpesto  
Antipasti-Gemüsesalat mit Paprika, Zucchini, Balsamico Pilzen, Fenchel,  
karamellisierten Zwiebeln, Ofen Tomaten, Oliven und Grana Padano  
Black Tiger Garnelen „spicy mariniert“ auf Asia-Spargelsalat

\*\*\*\*\*

## Vom Grill:

3erlei Steak: Hähnchenbrust in Zitronen-Currymarinade  
und Angus Rinderhüftsteaks

und Schweinenacken aus der Zwiebel-Bier-Marinade  
Fjordlachsfilet mit Meersalz, Pfeffer, Knoblauch frisch vom Grill  
Grill Zucchini, Maiskolben und Aubergine pikant mariniert

## Dips:

Aioli, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup, Kräuter-Sour-Cream sind inklusive.

## Beilagen:

Mediterrane Rosmarinkartoffeln mit Rosmarin und Zitronen-Aioli  
Pastasalat „mediterrane“ mit Sundry Tomatopesto,  
gerösteten Kerne, Grana Padano  
2erlei Brotvariation mit Oliven-Ciabatta, Französischem Baguette, Meersalz,  
Olivenöl und Café de Paris Würzbutter

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolate mit Amarena-Kirschkompott  
Passionsfruchtcreme mit Himbeersauce  
Frisches Obst geschnitten mit Wassermelone, Honigmelone, Ananas,  
Trauben und Beeren



# Sommerfest Zusatzbuchungen



## Zusatzoptionen Speisen & Getränke

Aufpreise pro Person

Fingerfood zum Empfang

2 Teile/Sorten

10,00 € (8,40 € netto)

3 Teile/Sorten

15,00 € (12,61 € netto)

Servierte Suppe anstatt von dem Buffet

6,50 € (5,46 € netto)

Mitternachtsimbiss z.B.:

Käse-Variation mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, Butter und Brotvariation

11,90 € (10,00 € netto)

Currywurst (auch Geflügel) in der Porzellanschale  
mit hausgemachter Sauce und Ciabattabrot

9,90 € (8,32 € netto)

Digestif- und Longdrinkauswahl

(3 Digestifs nach Absprache & Auswahl von 4 Longdrinks mit Gin, Vodka,  
Rum und Whisky oder Aperitifs – Lillet Wild Berry, Aperol Spritz  
oder Dejavú)

10,00€ (8,40 €)

Verlängerung der Getränkepauschale pro Person je Stunde nach Absprache

## Zusatzoptionen Dekoration & Technik

Weißer Stuhlhussen inkl. Reinigung und Bügeln

8,00€ pro Stück (6,72 € netto)

Tischkarten mit Namensliste

6,00€ pro Stück (5,04 € netto)

Beschallungsanlage

ab 175,00€ (147,06 € netto)

DJ inkl. Beschallungsanlage

1.050,00€ (882,35 € netto)

Beamer, 3500 Ansilumen

120,00€ (100,84 € netto)

Rahmen-Leinwand, 305 x 228 cm / mobile Leinwand, 196 x 147 cm

120,00€ (100,84 € netto) / 75,00€ (63,03 € netto)

Archi-LED (Illumination der angrenzenden Bäume)

89,50€ pro Stück (75,21 € netto)

LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales

19,50€ pro Stück (16,39 € netto)

Fackel inkl. Lampenöl für ca. 5-6 Std.

9,00€ pro Stück (7,56€ netto)