

# Familienfeier-Arrangement

## „classic“

### 3-Gang-Menü

Filet vom Grönland-Heilbutt „niedergegart“  
auf Eismeer-Lachstatar und Trüffel-Mayonnaise  
an weißer Tomatenschaum-Suppe mit Basilikumpesto



Zartrosa Kalbsfilet-Medaillon auf Kräutersaitlingen mit Süßkartoffel  
und Petersilien-Mousseline mit Jus naturel



Passionsfrucht-Crèmeschnitte an Blaubeerkompott,  
Schokoladen-Karamell-Sauce und Waldmeister-Rahmeis

### Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden

Begrüßungscocktail mit und ohne Alkohol zum Empfang,  
je 1 Rot- und Weißwein auf Empfehlung des Hauses, Bier vom Fass, Prosecco,  
Softgetränke, St. Michaelis Mineralwasser,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten & Teeauswahl

### Dekoration

Saisonale Leuchtturm-Hausdekoration  
Buffet- und Getränkekarten

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

**Classic-Angebot – 95,00€ PRO PERSON**

(ab 20 Personen buchbar)

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



# Familienfeier-Arrangement

„deluxe“

## 3-Gang-Menü-Buffer

Servierte Suppe nach Wahl

\*\*\*\*\*

Am Tranchierwagen live aufgeschnitten:

Angus Beef-Tranchen mit Jus

Eismeer-Lachsforellen-Filet mit mediterraner Kräuterhaube „slow & low“ gegart

Basilikum-Pesto, Aioli, Cocktail-Mango-Dip

Beilagen je nach Personenzahl als Tischbuffet oder als Buffet an der Seite:

Kartoffelgratin mit Pecorino gebacken, Ofengemüse „bunt & saisonal“,

Rosmarin-Kartoffeln, grüne Bohnen mit Speckstippe



Desserts je nach Personenzahl als Tischbuffet oder als Buffet an der Seite:

Mousse au chocolat mit Amarena-Kirschkompott

Passionsfrucht-Crème mit Blaubeerkompott

Eisbombe mit verschiedenen Kompotts und Saucen

## Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden

Begrüßungscocktail mit und ohne Alkohol zum Empfang,  
je 1 Rot- und Weißwein auf Empfehlung des Hauses, Bier vom Fass, Prosecco,

Softgetränke, St. Michaelis Mineralwasser,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten & Teeauswahl

## Dekoration

Saisonale Leuchtturm-Hausdekoration

Buffet- und Getränkekarten

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

**Deluxe-Angebot – 100,00€ PRO PERSON**

(ab 20 Personen buchbar)

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



# Familienfeier-Arrangement

„large“

## Buffet

Garnelen spicy mariniert  
auf saftigem oriental Couscous-Gemüse-Salat mit Avocado,  
Zartrosa Kalbsfleisch-Tranchen à la Vitello tonnato mit Tunasauce und Kapern,  
Original Büffelmozzarella mit Ofentomaten an Rotwein-Schalotten, Pinienkernen  
und gelbem Rettich, Unsere weiße Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto, Ciabatta



## Am Tranchierwagen live aufgeschnitten:

Spanferkel-Honigbraten (alternativ auch Poularde möglich)  
und Angus Beef-Tranchen mit Pilzrahm und Jus naturel,  
Eismeer-Lachsforellen-Filet mit mediterraner Kräuterhaube „slow & low“ gegart,  
Basilikum-Pesto, Aioli, Cocktail-Mango-Dip,  
Kartoffelgratin mit Pecorino gebacken, Ofengemüse „bunt & saisonal“,  
Rosmarin-Kartoffeln, grüne Bohnen mit Speckstippe



Mousse au chocolat mit Amarena-Kirschkompott, Passionsfrucht-Crème  
mit Blaubeerkompott, Eisbombe mit verschiedenen Kompotts und Saucen

## Getränkepauschale für bis zu 4 Stunden

Begrüßungscocktail mit und ohne Alkohol zum Empfang,  
je 1 Rot- und Weißwein auf Empfehlung des Hauses, Bier vom Fass, Prosecco,  
Softgetränke, St. Michaelis Mineralwasser,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten & Teeauswahl

## Dekoration

Saisonale Leuchtturm-Hausdekoration, Buffet- und Getränkekarten  
Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

**Large-Angebot – 110,00€ PRO PERSON**

(ab 30 Personen buchbar)

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



# Zusatzoptionen Speisen & Getränke

## Erweiterungsmöglichkeiten für das Buffet

(Der jeweilige Pauschalpreis erhöht sich  
um den angegebenen Eurobetrag)

Torte und Blechkuchen  
12,00€ pro Person

Kleines Salatbuffet mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten  
an Joghurt-Schnittlauch-Dressing, Essig, Öl und Croûtons  
3,00€ pro Person

Ratatouille-Cannelloni mit Pesto und Blattspinat  
6,50€ pro Person

Gnocchi-Gemüse-Pfanne  
6,00€ pro Person

## Erweiterungsmöglichkeiten für die Getränkepauschale (Der jeweilige Pauschalpreis erhöht sich um den angegebenen Eurobetrag)

Verlängerung der Getränkepauschale  
10,00€ pro Person pro Stunde

Digestif- und Longdrinkauswahl  
(3 Digestifs nach Absprache & Longdrinks mit Gin, Vodka, Rum und Whisky)  
10,00€ pro Person

Cocktails  
(Kukki-Cocktail-Auswahl)  
10,00€ pro Person

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



# Zusatzoptionen Dekoration & Technik

Weißer Stuhlhussen inkl. Reinigung und Bügeln  
8,00€ pro Stück

Bunt eingefaltete Duni-Serviette (Farbe nach Absprache)  
1,00€ pro Person

Duni-Tischband (Farbe nach Absprache)  
0,50€ pro Person

Tischkarten mit Namensliste  
4,50€ pro Stück

Beschallungsanlage  
ab 175,00€

DJ inkl. Beschallungsanlage  
980,00€

Beamer, 3500 Ansilumen  
50,00 €

Mobile Leinwand 196 x 147 cm  
50,00 €

Archi-LED (Illumination der angrenzenden Bäume)  
89,50€ pro Stück

LED-Floorspot zur Beleuchtung des Saales  
19,50€ pro Stück

Fackel inkl. Lampenöl für ca. 5-6 Std.  
7,50€ pro Stück

Feuerschale inkl. Gas für ca. 4-5 Std.  
89,50€ pro Stück

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!

