

## Preisübersicht

Pavillonzelt (im Sommer zu benutzen) 3 x 3m (weitere wetterfeste Zelte auf Anfrage)	49,- Euro je Wochenende
großer Sonnenschirm (beige oder blau, Stoff)	29,- Euro je Wochenende
runder Stehtisch mit Hussen (weiß oder rot)	29,- Euro je Wochenende
Tischwäsche z.B. 1,80 m x 1,20 m weiß Stückpreis inkl. Reinigung	6,50 Euro
Geschirr pro Person (komplett Set inkl. Besteck)	2,50 Euro (Reinigung 1,50 extra)
Bestuhlung je Stuhl	6,- Euro je Wochenende
Husse für Stuhl	8,- Euro inkl. Reinigung
Tisch 4- 6 Personen	20,- Euro je Wochenende
Getränkekühlschrank	35,- Euro je Wochenende
Bierzapfanlage inkl. Co2-Flasche	40,- Euro je Wochenende
Biertischgarnitur	20,- Euro je Wochenende
Müll entsorgen pro Sack	10,- Euro je Sack
Fahrdienste zum Bahnhof oder zum Hotel (auch nachts)	auf Anfrage
eine Musikanlage mit DJ (Limiter wg. Lautstärke)	ab 250,- Euro für 6 Stunden, Preis abhängig je nach DJ
Dekoration	auf Anfrage
1 Stunde Servicekraft (15 Personen je 1 Servicekraft)	35,- Euro
Bettenbezieh- Abziehservice	10,- Euro je Bett
Aufräumservice (ohne Catering) Festraum inkl. Küche	80,- Euro
Liefer- und Abholpauschale	69,- Euro

weiteres Partyequipment finden Sie unter [www.Catering4you.de](http://www.Catering4you.de)  
oder [www.wedding-catering.de](http://www.wedding-catering.de)

Kontakt: Thorsten Freitag, Tel: 030 / 60989717

# Hochzeitsbuffet „Liebe geht durch den Magen“

22,95 p.P. Ab 30 Personen

Traditionelle Hochzeitssuppe,  
Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen,  
Hähnchenbrustfilet in einem Mantel aus Mandeln an Rosenkohl,  
Beilage Rosmarinkartoffeln,  
Zartes Schweinefilet und Rinderfilet an Kaisergemüse und Kartoffelröschen, Cognacsauce,  
italienische Antipastiauswahl,  
frisches Zanderfilet an geschrotetem Pfeffer auf Blattspinat und einer Kräutersauce,  
anbei Wildreis,  
Melonenschiffchen gespießt mit Seranoschinken und mediterrane Olivenauswahl,  
Putenfiletspieße mariniert in Chili und Zitronengras,  
Gebratene Champignons gefüllt mit Frischkäse,  
Französische Käseplatte mit frischem Baguette und Trauben,  
Platte mit gefüllten Eiern, dekoriert mit Kaviar und Lachs,  
Italienischer Nudelsalat mit Rucola,  
Frische, große Obstplatte mit exotischen Früchten und Früchten der Saison,  
Zitronenmousse trifft auf einen Hauch von Minze,  
rote Grütze mit Vanillesoße,  
Schokoladenbrunnen mit frischen Obstspießen

Kontakt:

Thorsten Freitag, Tel: 030 / 60989717

Mail: [info@wedding-catering.de](mailto:info@wedding-catering.de)

## Catering Angebot 2

### “Sommerbuffet Hochzeit Landleben“

24,95 Euro p.P. Ab 30 Personen

fruchtige Kirschtomatensuppe mit gerösteten Kürbiskernen,  
1 kleines gefülltes und gebackenes Spanferkel,  
frisch gegrillte Rindfleisch-Burger zum selber belegen, anbei verschiedene Beilagen,  
(Salate, Tomaten, Gurke, Käse usw.) und frische Brötchen,  
zarter Schweinebraten an Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen,  
Hähnchengeschnetzeltes „Pina Colada“ anbei Wildreis,  
Hähnchenkeulen eingelegt in Zitronengras abgeschmeckt mit Chili,  
lecker angebraten und schön dekoriert,  
Rosmarinkartoffeln, Gemüsegratin,  
kalte Buletten/Minischnitzel an verschiedenen Dips,  
Ratatouille Pfannengemüse,  
herzhafte Käseplatten dazu frisches Baguette/Brötchen, Kräuterbutter,  
mediterrane Salate / Sommersalate (Nudelsalat, Kartoffelsalat)  
rote Grütze mit Vanille Soße/ hausgemachter Schokoladenpudding,  
Zitronencreme gemischt,  
frischer großer Obstteller mit leckeren Früchten der Saison

Kontakt:

Thorsten Freitag, Tel: 030 / 60989717

Mail: [info@wedding-catering.de](mailto:info@wedding-catering.de)