

Geburtstagspauschalen 2020

Arrangement

Geburtstagspauschale "Smart"

Leistungen

- ☞ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ☞ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedene Blechkuchen)
- ✓ Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee unlimited zum Kaffeetrinken
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef

Preis

EUR 46,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1
 EUR 51,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2
 EUR 58,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2

Arrangement

Geburtstagspauschale "Classique"

Leistungen

- ☞ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef
- ✓ Getränkepauschale von 18:00-24:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)

Preis

EUR 67,50 pro Person/ Buffetempfehlung 1
 EUR 72,50 pro Person/ Buffetempfehlung 2
 EUR 79,50 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2

Arrangement

Geburtstagspauschale "DeLuxe"

Leistungen

- ☞ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedene Blechkuchen)
- ✓ Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee unlimited zum Kaffeetrinken
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef
- ✓ Getränkepauschale von 18:00-24:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)

Preis

EUR 79,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1
 EUR 84,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2
 EUR 91,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2

Arrangement

Leistungen

Geburtstagspauschale "Excelsior"

- ☞ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedene Blechkuchen)
- ✓ Getränkepauschale von 14:00-18:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee)
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef
- ✓ Getränkepauschale von 18:00-24:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)

Preis

EUR 85,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1
EUR 90,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2
EUR 97,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2

Arrangement

Leistungen

Geburtstagspauschale "Exquisit"

- ☞ als Aperitif servieren wir 1 Glas Sekt oder Orangensaft
- ✓ ein auf die Personenzahl abgestimmtes Kuchenbuffet (Obstkuchen & verschiedene Blechkuchen)
- ✓ Getränkepauschale von 14:00-01:00 Uhr (alle Softgetränke, Kaffee, Kännchen Schokolade und Tee, Fassbier, 2 Hausweine weiß, 2 Hausweine rot und 1 Hauswein rosé)
- ✓ Reichhaltiges Galabuffet oder ein exquisites 4-Gänge-Menü à la Küchenchef

Preis

EUR 88,00 pro Person/ Buffetempfehlung 1
EUR 93,00 pro Person/ Buffetempfehlung 2
EUR 100,00 pro Person/ Menüempfehlung 1 oder 2

Weiterhin stellen wir unseren Geburtstagskindern folgende Leistungen kostenfrei zur Verfügung:

- ✓ Übernachtung des Geburtstagskinds (max. 2 Personen) und für 1 Nacht in einer Suite oder im Business Class Zimmer - je nach Verfügbarkeit
- ✓ Raumbereitstellung (nur im Hotel)
- ✓ Bereitstellung von Kerzenleuchtern (dies ist nur im Hotel möglich)
- ✓ Erstellen von Menü- bzw. Buffet & Getränkekarten

Alle Pauschalen/ Preise gelten ab einer Mindestpersonenzahl von 20 Gästen/Erwachsenen. Buffet bzw. Menüempfehlungen (innerhalb der Pauschale) entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Seiten. Gern nehmen wir auch Ihre Vorstellungen und Wünsche entgegen.

Buffetempfehlung I

- innerhalb der Pauschale -

Vorspeisen

Variation aus frischen Blattsalaten
mit Zitronen-Basilikum-Dressing und Tomaten-Dressing,
Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Dressing,
in Kräuter eingelegter griechischer Schafskäse,
Karottensalat und Gurkensalat in Dillrahm,
Anti Pasti Mix



Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Flädle



Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterrahmsauce
oder

Geschmorte Ochsenbäckchen

Saiblingfilet mit milder Zitronensauce

dazu Kartoffelgratin, Basilikum-Tomaten-Risotto
und saisonales Marktgemüse



Käse

Reichhaltige Käseauswahl
mit Feigensenf



Desserts

Ragout von der Ananas auf Kokoscrème
Frischer Obstsalat
Marmoriertes Mousse au Chocolat

Buffetempfehlung 2

- innerhalb der Pauschale -

Vorspeisen

Knackige Salatmischung mit Orangen-Ingwer-Dressing
und Sesam-Zitronengras-Dressing,
„Vitello-Tonnato“,
Mini-Hähnchenroulade,
Graved Lachs,
Penne-Salat „Italia“ mit frischen Tomaten
und Emmentaler in einer Vinaigrette mit frischem Basilikum,
Bohnensalat in würziger Kräutervinaigrette,
Pikanter Geflügelsalat „Toskana“,
Grüne und Schwarze Oliven,
Champignons und Cherry-Tomaten gefüllt mit Käse,
Auswahl an Baguettes mit Kräuter- und Orangenbutter, sowie Apfel-Grieben-Schmalz



Suppe

Zucchini-crèmesuppe
mit Croûtons



Hauptgerichte

Gebratenes Schollenfilet
Scallopine von der Pute in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce
dazu Gnocchi, Schlosskartoffeln,
fruchtig-grünes Spargelgemüse und feine Prinzessbohnen

„Pasta“

Tortelloni mit Ricotta und Spinat
Pastasauce „Toskana“ aus fruchtigen Tomaten



Desserts

Mascarponecrème und Aprikosenragout
Mangomousse und Vanillesauce
Obstsalat
Hausgemachtes Tiramisu

Menüempfehlung 1
- innerhalb der Pauschale -

Zucchini-crèmesuppe
mit Kräutercroutons



Lauwarmes Lachsfilet
auf Blattspinat



Medaillons vom Schweinefilet
Tagliatelle mit feinem Gemüse
von Zucchini, Möhren & grünem Spargel



Orangentiramisu

Menüempfehlung 2
- innerhalb der Pauschale -

Weißes Tomatensüppchen



Marinierte Jacobsmuschel
auf Schnittlauchsauce



Geschmorte Ochsentrüffel
dazu Portwein-Schalotten-Jus,
glacierter grüner Spargel und Gemüsepolenta



Crème Brûlée

Gern nehmen wir auch Ihre Vorstellungen und Wünsche entgegen!