Dillertal
Gastronomische Vielfalt

Tradition in Niedersachsen

Pauschalvorschlag für Hochzeiten und Familienfeiern

Zum Empfang:

Sekt Hausmarke Dillertal und Orangensaft
Es kann auch gleich Bier serviert werden; eventuell Begrüßungsrede

Das Essen:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit viel Einlage, Fleischklößchen,
Blumenkohlröschen, Eierstich und kleine Nudeln; eventuelle Einlage der Gäste
Hühnerfrikassee mit Spargelspitzen, Kartoffeln und Reis, dazu große Salatplatte mit Bohnen,
Tomaten, Gurken und Radieschen, Kopfsalat in Mandarinensahne
Schweinebraten und Rinderroulade mit großer Gemüseplatte aus Blumenkohl, Wurzeln,
Erbsen und Brokkoli oder Rosenkohl, Salzkartoffeln und Bratensoße,
eventuelle Aufführungen der Gäste

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
(eventuell Kaffee im Stehen im Flur oder am Buffet – nicht im Preis enthalten)

Getränke zum Essen:

Riesling von der Mosel, **Pinot Grigio** aus Italien

Die Feier:

Auf den Tischen steht Wasser in Kühlern bereit;
serviert werden die gleichen Getränke wie an der Theke

An der Theke:

Fassbier (König Pilsener), Korn, Steinhäger, Saurer, Bacardi, Whiskey und alkoholfreie Getränke

Mitternachtsbuffet:

Großes **Mitternachtsbuffet Dillertal** dazu Kaffee

Gerne machen wir Ihnen auch andere Vorschläge zu den verschiedenen Speisen.

Pauschalpreis ab 100 Personen pro Person	€ 47,00
Unter 100 Personen je 10 Personen weniger plus	€ 1,00
Bewirtung je Musiker oder Fotograf	€ 47,00
Inklusivpreis bis 3.00 Uhr, pro Stunde Verlängerung pro anwesende Person	€ 5,00

zuzüglich Blumengestecke nach Bestellung

Es wird die Personenzahl berechnet, die uns 1 Tag vor dem Fest mitgeteilt wurde. **Kinder von 4 bis 12 Jahre zahlen 50 %, Kleinkinder sind unsere Gäste.** Getränke, die nicht in der Pauschale genannt sind, werden extra berechnet. Darauf gewähren wir Ihnen 50 % Rabatt. Sprechen Sie uns wegen eines Termins an. Kreditkarten werden bei Veranstaltungen nicht akzeptiert. Gerne akzeptieren wir Ihre Scheckkarte.