



HOCHZEITS-ANGEBOT

Gemeinsam mit Euch gestalten wir Euren schönsten Tag im Leben unvergesslich - mit dem für Euch perfekten Angebot.

Da auf dem Averdunkshof unterschiedliche Catering-Varianten möglich sind, Geschmäcker bekanntlich verschieden sind und wir mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten arbeiten, wird ein Angebot immer individuell nach Euren Wünschen und Vorstellungen erstellt.

Damit Ihr Euch eine Vorstellung machen könnt, welche Speisen und Getränke wir anbieten könnten und mit welchen Kosten Ihr rechnen müsst, haben wir für Euch ein Beispielangebot zusammengestellt.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage!

anfragen@averdunkshof.net



SPEISEN VOM BUFFET

VORAB

BROTKORB

Verschiedene Brotsorten
Dattelfrischkäse | Ajvar | Sour Cream

ANTIPASTI

Gefüllte Pepperoni | Kirschnaprika | Oliven | Kirschtomaten

SCHINKEN-VARIATION

Honigmelone | Parma | Serrano | Culatello

RUCOLA-SALAT

Pfirsich | Mango | karamellisierte Zwiebeln
Mandeln | Curry-Balsamico

SPARGEL-SALAT

Wildkräuter-Salat | grüner Spargel | Kirschtomaten
Mozzarella | Basilikum | Balsamico

FLEISCHLOS

ROSMARIN-DRILLINGE

Olivenöl | Muskatnuss | Thymian | Sour Cream

SÜßKARTOFFEL-POMMFRTZ

süß & würzig | Mayo | Sour Cream

TORTELLINI

Gefüllte Pasta-Taschen | Ricotta & Spinat | Käse-Sahne-Soße

RATATOUILLE

Tomaten | Paprika | Zwiebeln | Zucchini | Aubergine
Basilikum | Petersilie

MARKTGEMÜSE

Brokkoli | Karotten | Erbsen | Sauce Hollandaise



FLEISCH & FISCH

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

Paprika | Zwiebeln | Pfeffer-Rahm | Petersilie

LACHSFILET

Zitronen-Dill-Soße | Schnittlauch

ROASTBEEF

Schmorzwiebeln | Rosmarin | Thymian | Kräuterbutter

HUHN IM SPECKMANTEL

Hähnchenbrustfilet | Speckstreifen | Weißwein-Rahm-Soße

FÜR DANACH

MOUSSE AU CHOCOLAT

Schokoladensplitter | Mandeln | Fruchtgarnitur

MANGO-MINZE-PÜREE

Joghurt-Creme | Limette | Honig

TIRAMISU

Schokoladensplitter | Fruchtgarnitur

Das Speisenangebot können wir Euch inkl.

Auf- und Abbau des Buffets (inkl. Buffettische)
Besteck und Geschirr (inkl. Reinigung)
Zubehör (u.a. Rechauds, Servierbesteck, Weck-Gläser,
Schieferplatten, Beschilderung der Speisen)
Kräutertöpfchen zur Dekoration | Gewürzstation

für

41,90 € pro Person
anbieten.

Kinder zwischen 5 und 14 Jahren berechnen wir mit dem
halben Preis.



Ihr wollt mehr?

Das Speisenangebot lässt sich natürlich erweitern. Nachfolgend findet Ihr Beispiele für verschiedene optionale „Bausteine“, welche Euer Hochzeitsdinner perfekt abrunden.

FLYING CANAPÉS

Am Gast serviert.

DATTELSPIEÙE

Datteln | Speckstreifen

BRUSCHETTA

Tomaten | Basilikum | Zwiebeln | Petersilie | Roggen-Baguette

RÄUCHERLACHS

Wasabi-Meerrettich-Creme | Sour Cream Krone
Petersilie | Ciabatta

Die Canapés können wir Euch inkl. Zubehör für
5,90 € pro Person
anbieten.

MITTERNACHTSSNACK

Zur Selbstbedienung.

CURRYWURST

Metzgerwurst vom Schwein | Haus-CurrysoÙe

BROTKORB

Verschiedene Brotsorten
Kräuterbutter | Dattelfrischkäse | Ajvar | Sour Cream

Den Mitternachtssnack können wir Euch inkl.
hochwertigem kompostierbarem Besteck und Geschirr
und Zubehör für
4,90 € pro Person
anbieten.



GETRÄNKE

EMPFANG

RIESLING SEKT

Trocken | Feinperlig | Elegant

LILLET WILD BERRY

Lillet | Schweppes Wild Berry | Waldfrucht

ORANGENSAFT

Den Empfang bieten wir optional für
3,90 € pro Person
an.

GETRÄNKE-PAUSCHALE

WASSER MEDIUM | STILL

COCA COLA | LIGHT | ZERO

SPRITE | FANTA | APFELSCHORLE

RHABARBER LIMONADE

KAFFEESPEZIALITÄTEN | TEE

KROMBACHER PILS | RADLER VOM FASS

BOLTEN ALT VOM FASS

ERDINGER WEIZEN

KROMBACHER | ERDINGER ALKOHOLFREI

GRAUBURGUNDER

Trocken | Aromen von Apfel & Pfirsich | fruchtig-harmonisch

CUVÉE

Dornfelder & Merlot

Trocken | Aromen von Kirsche & Brombeere | harmonisch

ROSÉ

Lieblich | Aromen von Himbeeren | fruchtig-süß



GIN TONIC

Bombay Gin | Tonic Water | Gurke
- nur in Premium -

CUBA LIBRE

Havana Club 3 Jahre | Coca-Cola | Limetten
- nur in Premium -

VODKA LONGDRINKS

Smirnoff-Vodka | Bitter Lemon | Orangensaft
- nur in Premium -

SPIRITUOSEN-AUSWAHL

z.B. Ouzo | Tequila | Vodka | Jägermeister
- nur in Premium -

IPANEMA

Limetten | Rohrzucker | Ginger Ale | Maracuja
- nur in Premium Plus -

TEQUILA SUNRISE

Tequila | Orangensaft | Grenadine
- nur in Premium Plus -

MOJITO

Havana Club 3 Jahre | Limetten | Rohrzucker | Minze
- nur in Premium Plus -

PIÑA COLADA

Havana Club 3 Jahre | Ananassaft | Cream of Coconut
- nur in Premium Plus -

Das Getränkeangebot gilt für neun Stunden.
Gegen einen Aufpreis kann das
Getränkeangebot bis max. 4:00 Uhr verlängert werden.

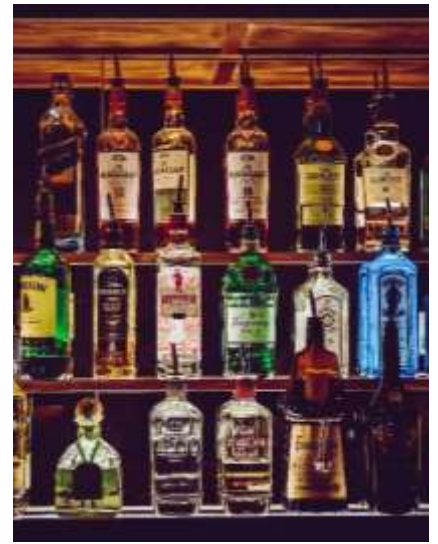
Das Getränkeangebot berechnen wir
inkl. Servicepersonal mit

38,90 € pro Person
- Basis -

44,90 € pro Person
- Premium -

49,90 € pro Person
- Premium Plus -

Kinder zwischen 5 und 14 Jahren berechnen wir mit dem
halben Preis.



SONSTIGES

RAUMMIETE	590 €
inkl. Logistik, Mobiliar, Zubehör	
ENDREINIGUNG	1,50 € pro Person
TISCHDECKEN	1,70 € pro Person
STOFFSERVIETTEN	1,20 € pro Person
MENÜ TISCH-KARTEN	1,90 € pro Person
STUHLHUSSEN	5,90 € pro Person
FREIE TRAUUNG	8,50 € pro Person
KUCHENGESCHIRR	1,20 € pro Person
Für die Hochzeitstorte Servicemehraufwand	
CANDYBAR	3,40 € pro Person
inkl. Donut-Wall, bunte Auswahl an Süßem, Saurem & Salzigem	
BLUMENDEKORATION	3,90 € pro Person
u.a. verschiedene Glasvasen inkl. Blumen auf Naturholz-Scheiben	
BEAMER & LEINWAND	50,00 €

Gerne kümmern wir uns auch um die Vermittlung weiterer Dienstleistungen, wie z.B.

Eventtechnik | Trauredner | Fotografie
Fotobox | Floristik | DJ

Die aufgeführten Preise gelten für den Zeitraum Mai bis September.

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

