

Catering-Angebot für ihre Hochzeitsfeier

Sehr geehrtes Brautpaar,

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Unternehmen. Gern unterbreiten wir Ihnen für Ihre geplante Veranstaltung folgendes Angebot.

Datum:

Ort: deckert`s Hotel „An der Klosterpforte“
Saal oder Restaurant

Personenzahl:

Beginn: nach Absprache

Ende: ca. 02:00 Uhr

Raummiete: 357,00 € 1/3 Saal inkl. Foyer
475,00 € 1/2 Saal inkl. Foyer
595,00 € Saal komplett inkl. Foyer
150,00 € Restaurant

Freie Trauung: optional
400,00 € inkl. Auf- und Abbau

Sektempfang

Auf Wunsch reichen wir Ihren Gästen wahlweise Sekt oder Orangensaft.

Die Abrechnung erfolgt flaschenweise.

Kaffeetafel

Stück Kuchen	2,50 €
Torte	ab 30,00 €
Hochzeitstorte dreistöckig	ab 300 € auf Anfrage

Kaffee/ Tee / Kakao bieten wir Ihnen für 3,50 € als Pauschale (inkl. Milch, Zucker, Sahne) an. Sie haben auch die Möglichkeit eigenen Kuchen (bereits geschnitten) mitzubringen. Hierfür berechnen wir eine Pauschale von 1 € pro Person.

Büfettvorschlag „Gala“

Warme Speisen:

Hochzeitssuppe – klares Geflügelsüppchen mit Eierstich und Wurzelgemüse

Rosa Roastbeef am Büffet tranchiert

Schweinefilet in Steinpilzrahmsoße

Mariniertes Lachsfilet in Riesling-Schaum

Saisonales Gemüse, Blattspinat,

Rosmarinkartoffeln, kleine Kräuterklöße, getrüffelte Pasta mit Staudensellerie

Kalte Spezialitäten:

Käsebrett mit verschiedenen Käsespezialitäten | frische Trauben | Nüsse | Feigensenf

Fischplatte mit gefüllter Lachsforelle | Hummer | Garnelenspieß auf Algensalat | Räucherlachs mit Senf Dill Soße und Kaviarei

Salate & Co Blattsalate der Saison mit Orangenvinaigrette und Rosa Entenbrust | Luftgetrocknete Salami und Schinken
Marinierte Kirschtomaten | Ruccola | gezupfter Mozzarella | Cous Cous
Salat mit gegrillter Zucchini und Aubergine dazu Gorgonzola

Obstplatte frisches mundgerechtes Obst | verschiedene Sorten Mousse im Glas

Brotauswahl mit ofenfrischen Brötchen und Brot | Butter | Kräuterquark

Der Preis für dieses Büfett beträgt 35,00 € pro Person.

Büfettvorschlag „Mediterran“

Warme Speisen:

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei

Gebratene Fischvariation und Meeresfrüchte im Weißwein-Sud

Geflügel-Involtinis mit getrockneten Tomaten und Oliven

Mediterranes Gemüse, Gegrillter Fenchel, französische Bohnen Cassoulet

Geschwenkte Kartoffelgnocchis mit Pesto und Pinienkernen

Kanarische Kartoffeln mit Mojo verde / rojo, Pasta mit Zitrone und Rosmarinbutter

Kalte Spezialitäten:

<i>Suppe</i>	Gazpacho Andaluz im Gläschen
<i>Salate & Co</i>	Vitello Tonnato Carpaccio vom Rinderfilet Tomate Mozzarella auf Ruccola und marinierten Kirschtomaten Antipasti – verschieden gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Schafskäse, Pepperoni und Oliven Mediterraner Brotsalat Wurst- und Käsespezialitäten rund ums Mittelmeer Knoblauch-Chili-Scampis Kräuter-Garnelenspieß
<i>Obstplatte</i>	frisches mundgerechtes Obst Tiramisu Spanischer Mandelkuchen und Orangenragout Panna Cotta
<i>Brotauswahl</i>	Ciabatta Baguette Aioli Pesto Tomatenbutter Butter Kräuterquark

Der Preis für dieses Büfett beträgt 32,00 € pro Person.

Büfettvorschlag American BBQ

Spezialitäten aus dem Smoker

Rinder Flanksteak
Gerupftes Schwein < Pulled Pork >
Spareribs | Geflügel-Drumsticks | Mariniertes Lachsfilet von der Zedernholzplanke

Beilagen:

Gemüse aus dem Wok | Baked Beans | Ofenkartoffeln | Mac & Cheese
Kartoffelspalten |
Cole Slaw | Tomate-Mozzarella | Hirtensalat | Antipastiplatte
Käsespezialitäten mit frischen Trauben und luftgetrockneter Salami
Obstplatte mit mundgerechten Obst | Pancakes mit Nougat und Apfelmus,

Ofenfrische Brötchen und Baguette frisches Landbrot | Soßen und Dips | Butter

Diese Speisen bereiten wir im Original American-Smoker vor Ort für Sie zu
(Ausgenommen die kalten Speisen).

Der Preis für dieses Büfett beträgt 40,00 € pro Person, incl. BBQ-Master für 3 Stunden.

Mitternachtssnack ca. 23.00 Uhr

Currywurst mit verschiedenen hausgemachten Soßen
oder klassische Soljanka mit Baguette
Wiener Würstchen, Brotkorb

Der Preis für diesen Snack beträgt 11,50 € pro Person.

Kinder – Büffet

Chicken – Wings und kleine Schweineschnitzel mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup
Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker-Zimt

Preis pro Kind 8,50 €

Für oben genannte Haupt-Büfets berechnen wir für Kinder bis 12 Jahre 50 % des Büfett -
Preises, Kinder unter 6 Jahre frei.

Getränke – Vorschlag:

Bier:

Radeberger Pils	0,3 l	3,50 €
Diesel, Alster	0,3 l	3,50 €
Hefeweizen hell, dunkel	0,5 l	5,80 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,80 €
Clausthaler, alkoholfrei	0,33	3,50 €

Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola	0,2 l	2,40 €
Fanta	0,2 l	2,40 €
Sprite	0,2 l	2,40 €
Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
Apfelschorle	0,2 l	2,40 €
Orangensaft (Beckers Bester)	0,2 l	2,40 €
Mineralwasser still & medium	0,7 l	5,00 €

Weine und Sekt:

Scheurebe , Weißwein lieblich	Fl.	18,50 €
Grauer Burgunder, Weißwein trocken	Fl.	19,50 €
Sangreno, Rotwein lieblich	Fl.	19,50 €
Dornfelder Rotwein, trocken	Fl.	20,50 €
Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken, mild)	Fl.	13,50 €

Longdrinks/Cocktails:

Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Hugo	0,2l	5,00 €
Lillet	0,2l	5,00 €
Gin Tonic	0,3l	6,50 €
Cuba Libre	0,3l	6,50 €
Caipirinha	0,3l	6,50 €

Spirituosen nach Absprache.

Alternativ bieten wir Ihnen unsere Getränkepauschale von 40,00 € pro Person an.

In diesem Betrag sind alle angebotenen Getränke (ausgenommen Cocktails, Longdrinks, Spirituosen) sowie Sektempfang für max. 5 Stunden enthalten. Im Anschluss daran berechnen wir Ihnen oben genannte Getränkepreise sowie Personalkosten.

Das Mitbringen eigener Getränke ist nicht vorgesehen. Sollten Sie bestimmte

Weine wünschen oder anderweitige Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns einfach an!

Übernachtung:

Übernachtung im Doppelzimmer	Zimmerpreis pro Nacht	70,00 €
Übernachtung im Einzelzimmer	Zimmerpreis pro Nacht	50,00 €

Für unser Frühstücksbüfett berechnen wir 12,00 € pro Gast und Tag.

Unser Hotel umfasst insgesamt 22 Doppelzimmer, welche auch als Einzelzimmer belegt werden können. Darin enthalten sind 3 Familienzimmer, welche bis zu 4 Personen unterbringen. Sollten Sie noch mehr Zimmer benötigen, können Sie auch im Gästehaus der Schwestern noch Zimmer anfragen.

Partnerhotels:

deckert`s Hotel am Katharinenstift (Innenstadt)	03475 632670
Gästehaus Kloster Helfta	034775 711400
Mansfelder Hof	03475 612620

Weiteres Zubehör auf Anfrage

Stuhlhusse	2,50 €
Mundserviette	0,80 €
Blumenschmuck	ab 30 € pro Tisch
Ambiente – Beleuchtung	150,00 €
Eiswagen	2,50 € pro Person
Candybar komplett (inkl. Füllung der Gläser)	150,00 €
Stuhlschleifen für die Hussen champagner	1,00 € pro Stück

Kontaktdaten – Kooperationspartner

DJ Dirk	017623831249
DJ Norman	01624202471
DJ Ossi	01788585582
Haraldino Ballonkünstler	034772 27749
Blumen Meinhardt	03475 250629
Blumen Hörning	034772 29246
Foto Ahlhelm	03475 602930
Standesamt Eisleben	03475 655304

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Im Angebot enthalten sind ein Besichtigungstermin vor Ort sowie zwei weitere persönliche Absprachen in der Location, zur Feinabstimmung. Für alle weiteren Fragen, während ihrer Planung, stehen wir Ihnen gern per E-Mail zur Verfügung.

Wir hoffen, unser Angebot sagt Ihnen zu.

Für weitere Absprachen stehen wir Ihnen gern unter Tel. 03475/6690 oder per E-Mail:

info@deckerts-hotel.de zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr deckert`s Team