

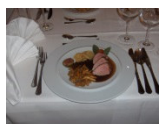
FESTE ALLER ART



GEBURTSTAGSFEIER



HOCHZEITEN...





Bankettmappe mit Menüvorschlägen

1. Bunter Salatteller

Schweinefilet an Champignonrahmsoße und

Rinderschmorbraten mit Gemüse,

Spätzle und Gratin Kartoffeln

Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahn

31,50 €

2. Flädlesuppe

Kalbsrahmbraten mit gerösteten Champignons

dazu Gemüse, Spätzle und Dauphin Kartoffeln

Selbstgemachter Eisgugelhupf mit Eierlikör

Früchten und Sahne

32,00 €

3. Brät- und Leberknödelsuppe

Bunter Salatteller

Schweinefilet an Pfefferrahmsoße

und Rumpsteak mit Sc. Bernaise

dazu Gemüse, Spätzle und Gratin Kartoffeln

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

37,40 €

4. Flädlesuppe

Bunter Salatteller

Gemischter Braten von Rind und Schwein mit

Gemüse, Spätzle und Pommes Frites

Gemischtes Eis mit sahn

26,90 €

5. Spargelrahmsuppe

Bunter Salatteller

Schweinerückensteak mit Schinken und Käse gefüllt

Rahmchampignons überbacken dazu Gemüse

Spätzle und Kroketten

Weißes Nugat Eis mit heißen Sauerkirschen und Sahne

28,90 €

6. Blattsalate mit Speck und Croutons

Rehbraten an Wachholdersoße mit Pilzen

und Preiselbeeren dazu Gemüse, Spätzle und Kroketten

Bayrisch Creme mit Waldbeeren

34,90 €



Bankettmappe mit Menüvorschlägen

7. Broccolirahmsuppe

Entenkeule mit Apfel- Rotkraut und
Kartoffel Knödel

braunes und weißes Schokomousse

mit Früchten und Sahne 26,90 €

Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren Wünschen.

Vegetarisch, Vegan oder frische Fischgerichte

Gerne beraten wir Sie über Allergene und Zusatzstoffe

Wir bitten Sie um Verständnis, dass Sie sich auf ein einheitliches Menü

für Ihre Veranstaltung zu einigen.

Teilen Sie uns Ihren Menüwunsch bitte 10 Tage im Voraus mit.

Peter und Andrea Schneider

info@sternen-benzingen.de

Tel: 07577/ 93387-0 oder 92233 Fax 07577/ 93387-55 oder 92235



Bankettmappe mit Menüvorschlägen

Wir haben die Räumlichkeiten für Feste aller Art.
 Ebenso das Wissen,
 die Liebe zum Detail und Erfahrung um
Ihr Fest
 zu einem gelungenen Event zu machen.

Unsere Räume; Saal bis zu 120 Personen erweiterbar bis 180 Personen
 Nebenzimmer 40 – 50 Personen
 Frühstücksraum mit Terrasse bis zu 40 Personen

Unsere Menüs; Für Sie mit Liebe zusammengestellt, gerne kochen wir auch
 nach Ihren Wünschen. „Saisonal aktuelle Menüvorschläge“
 Und stehen Ihnen bei der Auswahl der Weine zur Verfügung.

Sektempfang

Schloss Affaltrach Brillant trocken	0,7	€	15,50
Schloss Affaltrach rose	0,7	€	15,50
Geldermann Card de Blance	0,7	€	28,00
Prosecco	0,7	€	16,50
Orangensaft 0,5l Karaffe		€	4,00

Finger- Food

Mini – Blätterteiggebäck verschieden gefüllt	€	1,30	pro Stück
Mini Pizza		€	1,30 pro Stück
Canapees		€	2,50 pro Stück
Laugengebäck	€	1,30	pro Stück

Kaffee und Kuchen; der Gedeck Preis beinhaltet

- Kaffee; Koffeinfreier Kaffee
 - Tee
 - Schokolade heiß oder kalt
- In unbegrenzter Menge, bei mitgebrachten Kuchen.

Stuhl Hussen;

inkl. Miete und Reinigung

Pro Hussen

11,00 €



Checkliste für Brautpaare:

Schon Monate vor Ihrer Hochzeit können Sie sehr viel in Ruhe vorbereiten.

- Termin wann und wo
- Termin Standesamt/ Kirche
- Lokal, Hotelzimmer
- Garderobe für Sie und Ihn
- Wunschband; je nach Termin 1. Jahr im Voraus
- Ringe
- Fototermin wo und wann; Videoaufnahmen?
- Einladungen
- Wünsche zur Hochzeit
- Menüauswahl, evtl. Probeessen
- Tischordnung; - Plan
- Dekoration; Lokal, Kirche, Brautstrauß
- Einlagen; Zauberer, Feuerwerk...
- Brautauto
- Hochzeitstorte
- Hochzeitsreise
- Schnaps nach dem Essen ist einer frei oder alle



Bankettmappe mit Menüvorschlägen

Um den Tag genießen zu können sollten Sie den Ablauf so gut wie möglich Vorplanen.

Uhrzeit

- *Standesamt*
- *Kirche*
- *Fototermin*
- *Eintreffen im Lokal*
- *Sektempfang*
- *Oder Kaffee und Kuchen; und Sekt vor dem Abendessen*
- *Abendessen*
- *Beginn der Band (Tischmusik oder beginn mit dem Brautwalzer)*
- *Sind Spiele; Feuerwerk... geplant*
- *Mitternachtssnack und- oder*
- *Kuchenbüffet*
- *evtl. gemeinsames Frühstück mit Hochzeitsgästen die Übernachten.*