



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Hochzeitsbuffet:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, kleinen Markklößen und Gemüsejulienne

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons und getrockneten Tomaten

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Variation vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Partybrötchen und Baguette

Zarter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren

Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust „Florentiner Art“

Schweinefilet in Apfel-Calvados-Rahm

Saftiger Wildlachs mariniert mit Honig-Senf-Dill

dazu mediterranes Pfannengemüse, bunte Gemüseauswahl, hausgemachter Apfelrotkohl,

Kartoffelgratin, Kroketten und Gnocchi mit Rucola-Pesto und Tomatenwürfeln

Eisbuffet mit verschiedene Toppings für den selbstgemachten Eisbecher

Panna Cotta mit Waldbeerenmark

Frischer Obstsalat

€ 35,90 pro Person

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 120,- je angefangener Stunde.

Die Preise beinhalten Raummiete, Servicegebühr bis 1 Uhr und die gesetzliche Mehrwertsteuer



MALTERMEISTER TURM
VERANSTALTUNGSLOCATION • RESTAURANT • PANORAMATERRASSE

Hochzeitsarrangement:

Unser Arrangement:

- Sektempfang auf der Terrasse mit Panoramablick
- Weiße Tischdecken, weiße Stuhlhussen, cremefarbene Kerzen
- Weiße Stoffservietten, längliche Blumengestecke und Menükarten entsprechend Ihren Wünschen
- Hochzeitsbuffet und Getränkepauschale *ohne* Spirituosen von 18-1 Uhr
- Erdbeer-Herz oder zweistöckige Hochzeitstorte aus unserer Hauskonditorei als Hochzeitstorte
- Raum- und Nebenkosten sowie Reservierung unserer Panoramaterrasse in entsprechender Größe
- Servicepauschale bis 1 Uhr

Zum Preis von € 95,- pro Person,

Zum Preis von € 105,- pro Person **inkl.** drei Spirituosen nach Wahl, auch für Longdrinks.

Hochzeitsbuffet:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, kleinen Markklößen und Gemüsejulienne

Antipasti von Zucchini, Paprika, Champignons und getrockneten Tomaten

Serrano-Schinken mit Honigmelone

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Jus

Variation vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Partybrötchen und Baguette

Zarter Hirschkalbsbraten mit Waldpilzsauce und Preiselbeeren

Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust „Florentiner Art“

Schweinefilet in Apfel-Calvados-Rahm

Saftiger Wildlachs mariniert mit Honig-Senf-Dill

dazu mediterranes Pfannengemüse, bunte Gemüseauswahl, hausgemachter Apfelrotkohl,

Kartoffelgratin, Kroketten und Gnocchi mit Rucola-Pesto und Tomatenwürfeln

Eisbuffet mit verschiedene Toppings für den selbstgemachten Eisbecher

, Panna Cotta mit Waldbeerenmark, frischer Obstsalat

(Im Arrangement enthalten)

Gern buchen wir folgende Leistungen zusätzlich:

Freie Trauung inkl. Hussen für Bänke,

exklusive Nutzung der Terrasse und Blumendekoration passend zu den Gestecken € 9,90 pro Person

Mitternachtssnack – Deftige Gulaschsuppe oder Currywursthappen mit Baguette € 5,90 pro Person

„Candy- & Saltybar“ mit verschiedenen Süßigkeiten und Knabbergebäck € 4,90 pro Person

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und frischem Baguette € 5,90 pro Person

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot aus einzelnen oder anderen Leistungen.

Ab 1 Uhr berechnen wir eine Service-Nachtpauschale von € 120,- je angefangener Stunde.