

BETRIEBSMITTEILUNG**ROTE MÜHLE****DATUM****BESTELLER****Hochzeit**

RAUM: Garten/Zelt/Pavillon

GÄSTEZAHL: 100 Personen

TISCHORDNUNG: Tischinseln ????

ANKUNFT: ca. 17 Uhr

EMPFANG: Rheingauer Sekt 25,50€ /Fl.
Stehische mit Hussen aufbauen

DEKO: festlich mit weißen Tischdecken, weißen Servietten / Blumendeko kann mitgebracht werden oder einfache Blumen vom Haus

MENÜKARTEN: vom Haus oder selbst
TEXT:

WEINBEISPIELE:

2013 Alte Grafschaft, Faß 3, Weißwein-Cuvée	€ 25,00/Fl
2014 Grauer Burgunder trocken, Weingut Gutzler, Rheinhessen	€ 25,00/Fl
2010 Shiraz, Südafrika	€ 17,60/Fl

WEINE: werden nach der Verkostung ausgewählt

DIGESTIF: nach Wunsch OK ????

SONSTIGES: Wasser wird in Flaschen auf den Tischen eingesetzt

MUSIK: ??????

GASTEZAHL:**K Ü C H E****BEGINN: ?????? Uhr****Buffetpreise für Kinder**

bis 3 Jahre	frei
4-6 Jahre	1/3 vom Buffetpreis
7-11 Jahre	1/2 vom Buffetpreis
ab 12 Jahre	voller Buffetpreis

Sonstige Kosten:

Wäschereinigung, Auf- und Abbau, Endreinigung, Bruch,	
30 Pers. – 50 Pers.	80,00 €
51 Pers. – 80 Pers.	130,00 €
81 Pers. – 120 Per.	180,00 €

5% Servicepauschale vom Gesamtbetrag für externes Personal

Ab Mitternacht erheben wir eine Nachtpauschale von 15,00 € pro Person und Stunde für Servicepersonal (max. 2 Personen) und 25,00 € pro Person und Stunde für Serviceleitung (max.1 Person).

ZUM APERITIF

Serano Schinken auf Baguette 2,50 €/St.

Ziegenkäsetaler überbaken mit Honig, frische Feige (vegetarisch) 2,00 €/St

Rohkostsalat im Gläschen mit Grissinis (vegan) 1,50 €/St.

MITTERNACHTSNAK: ????? Bunttes Käsebrett mit Trauben

5,50 €/ Pers.

Deftige hausgemachte Gulaschsuppe vom Rind

3,90 €/ Pers.

VERTEILER: BÜRO/BÜFFET/KÜCHE/SERVICE



Grillbuffet 1

Salate

Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Frankfurter Kartoffelsalat mit Äpfeln

Hausgemachter Krautsalat

Gurken-Dill-Salat

Tomatensalat

Bunter Brötchenkorb

Butter

vom Grill

Thüringer Bratwurst

Rindswurst

Chickenwings

Schwenksteaks

Warme Beilagen

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

Kräuterquark

verschiedene Grillsaucen

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

27,50 € pro Person



Grillbuffet 2

Salate

Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Frankfurter Kartoffelsalat mit Äpfeln

Hausgemachter Krautsalat

Gurken- Dill-Salat

Tomatensalat,

Bunter Brötchenkorb

Butter

vom Grill

Entrecôte

Schwwenksteak

Garnelenspieße

marinierte Putenspieße

Merguez

*(pikante Bratwurst aus Lamm und Rind)*Schwenksteaks

Beilagen zum Grillfleisch

Mediterranes Grillgemüse

(Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln)

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

verschiedene Grillsaucen

Süßes

Obstplatte

Mousse au chocolat

€ 32,50 pro Person



Grillbuffet 3

Salate

Grüne Bohnensalat mit roten Zwiebeln und geräucherter Putenbrust

Rote Beete Salat mit Zwiebeln, Walnüssen und Petersilie

Nudelsalat mit mariniertem Gemüse in Limonen-Dressing

Couscous Salat mit Petersilie und Minze

Bunter Brötchenkorb

Butter

vom Grill

Entrecote

Schwenksteaks

Thüringer Bratwurst

Lachsfilet in Folie

Grillkäse

Warme Beilagen

Grillgemüse

Maiskolben

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

verschiedene Grillsaucen

Süßes

Creme Caramel

Hausgemachtes Tiramisu

€ 34,00 pro Person



Grillbuffet 4

Vorspeisen werden auf den Tischen auf Platten serviert

Mediterrane Antipasti

(Paprika, Zucchini, Champignons, Artischocken, Oliven, Peperoni)

Ciabatta, Olivenbrot, Baguette

Salate

grüner Salat

Nudelsalat mit mariniertem Gemüse in Limonen-Dressing

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Frankfurter Kartoffelsalat (mit Äpfeln)

Couscous Salat mit Petersilie und Minze

Honigmelone mit Parmaschinken

Bunter Brötchenkorb

vom Grill

Argentinisches Rumpsteak

marinierte Putenspieße

Schwenksteak

Bauernbratwurst

Lachs in Folie

Beilagen

Mediterranes Grillgemüse

(Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln)

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

verschiedene Grillsaucen

Süßes

Obstplatte

Mousse au chocolat

€ 38,90 pro Person



Grillbuffet 5

Salate

Grüne Salate

Ziegenkäse eingelegt in Kräutern
mit Portulak-Salat und Tomaten-Relish

Ceviche

Fischfilets mariniert in Zitronensaft mit Zwiebeln, Koriander und Ingwer

Fenchelsalat mit Orangenfilets und Berberitzen (Sauerdorn)

Nudelsalat mit mariniertem Gemüse in Limonen-Dressing

Couscous Salat mit Petersilie und Minze

Bunter Brötchenkorb

Butter

vom Grill

Rumpsteak

Schwenksteak

Lachsfilet in Folie

Merguez

(pikante Bratwurst aus Lamm und Rind)

Riesengarnelen eingelegt in Knoblauch-Kräuter Öl

Putenspieße eingelegt in Zitronenmarinade

Warme Beilagen

Mediterranes Grillgemüse
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Champignons)

Rosmarinkartoffeln

Frankfurter Grüne Soße

Kräuterquark

verschiedene Grillsaucen

Süßes

Joghurtmousse mit Früchten der Saison

Crema Catalana mit roten Beeren

€ 42,50 pro Person

Kalkulation für 100 Erwachsene

Empfang	25,50 €/Fl. 16 Flaschen	408,00 €
Buffet:	29,90 € /Erw.	2990,00 €
Getränke:	25,00 €/Pers. (Erfahrungswert)	2500,00 €
Kaffee+Kuchen:	5,00 € /Pers.	500,00 €
Longdrinks:		
Mitternachtssnack :		

Zwischensumme:	6398,00 €
-----------------------	------------------

**Sonstige Kosten
(Wäschereinigung,
Auf- und Abbau, Endreinigung, Bruch)** 180,00 €

Stuhlhussen:

Servicepauschale/Personalkosten
5% der Gesamtrechnung 320,00 €

Nachtpauschale bis 2 Uhr (2Uhr +1 Stunde Abschlussarbeiten)
2Pers. 6 St. gesamt à 15,00 € abhängig von der Dauer
der Feier

1 Leitung 4 St. à 25,00 €

GESAMT	6898,00 €
---------------	------------------

Die Kalkulation ist unverbindlich

Anmerkungen

Gerne können Sie zusätzliche Deko an- und mitbringen.

Beamer und Leinwand sind gegen eine Leihgebühr von 100,00 € verfügbar.

Stimmungsvolle LED Beleuchtung gegen eine Leih- und Aufbauggebühr von 100,00 € möglich.

Kleinigkeiten haben wir auch da, wie zum Beispiel Vasen oder verschiedene Teelichter, Fackeln.

Im Garten haben wir Stromanschlüsse, eine Musikanlage können wir nicht anbieten.

Sonstige Informationen

Dekoration: Frau Andrea Maisch
Floristin Chez Louis-Floristik
06195-73692
0177-8487522

Musik: Mr. Beat GmbH
069-697188810
Christian.Reinfahrt@Mr.Beat.com

DJ Otto Bognar 0151-15772632