

Alt Rössinger Saal

Saalbetrieb und Kegelbahn

Ansprechpartner Heiko Hecht

im Gasthaus „Alt Rössing“

Friedrichstr. 8, 31171 Nordstemmen

Tel.05069-7364

Feste feiern – Arrangement „all inklusive“

... denn Feiern muss nicht teuer sein!

*Bei unserer „All Inklusiv Feier“ Wissen Sie schon vorab,
was Ihre Feier kostet – und das auf den Cent genau.*

*Wir haben 3 Pakete für Sie zusammengestellt die sich von den Leistungen
nur im Bereich der Speisen unterscheiden.*

Unsere Pakete enthalten:

Servietten, Kerzen,

Servicepersonal

Getränke (nach unten aufgeführter Liste)

Buffet (in drei verschiedenen Ausführungen)

Dauer der Feier: 7 Stunden

*Bei Verlängerung, oder wenn Sie Ihre Feier ab Kaffee beginnen wollen,
entstehen zusätzliche Kosten, pro halbe Stunde 60€*

*Kinder bis 6 Jahre kostenfrei. Kinder von 6 - 10 Jahren zahlen 30% und
Kinder von 10 - 14 Jahren zahlen 60% des Komplettpreises.*

*Änderungen der bestellten Personenzahl können bis 2 Tage vor Beginn der
Veranstaltung noch berücksichtigt werden. Sollten am Tag der Veranstaltung mehr Personen als bestellt
anwesend sein, so berechnen wir den vollen Preis für alle Mehrpersonen.*

Getränke:

*Sekttempfang mit O-Saft
Weißwein halbtrocken oder trocken
Rotwein halbtrocken oder trocken
Weißherbst
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola light
Apfelschorle, Mineralwasser
Apfelsaft, Orangensaft
Gilde Ratskeller Pils, Alkoholfreies Pils
Kaffee*

*Mit Spirituosenauswahl:
Korn, Wodka, Obstler, Kleiner Feigling,
Jägermeister, Ouzo*

*p. Person 5,00€ zusätzlich
(außer Kinder)*

*Die Buffets sind für Gesellschaften ab
20 Personen berechnet.*

Stand 2011

(Änderung vorbehalten)

Buffet 1 - 37,50 € pro Person

*Tomate Mozzarella,
Antipasti,
Schinkenröllchen mit Spargel,
Blattsalate Mix mit Hausdressing,
Apfel- Lauchsalat*

*Burgunderbraten in Rotweinsauce
mit Kartoffelgratain
Geschnetzeltes von der Pute
mit Butterspätzle
Schweinenacken mit Champignonsauce
Kartoffelkroketten
bunte Gemüseauswahl
Käseauswahl, Partybrötchen
Zitronencreme
(ab 30 Personen kann noch eine Creme
dazu genommen werden)*

★ ★ ★ ★

Buffet 2 - 42,50 € pro Person

*Schinkenröllchen mit Spargel
Geflügelsalat
Tomate Mozzarella
Melone mit Serranoschinken
Blattsalate Mix mit Hausdressing*

*Medaillons vom Schweinefilet
mit Waldpilzsauce
Hähnchenbrustfilet in Curry-Fruchtsauce
Rinderschmorbraten in Burgundersauce,
als Beilage, Kroketten, Basmati Reis
Kartoffelgratain, Gemüseauswahl
Käseauswahl mit Partybrötchen
Mousse au chocolat, Fruchtcocktail*

★ ★ ★ ★

Buffet 3 - 47,50 € pro Person

Dieses Buffet ist ab 30 Personen berechnet. Von 20 - 30 Personen bieten wir dieses Buffet mit einer Vorspeise und einem Hauptgericht weniger an.

*Hausgebeizter Lachs, Forellenfilet
Antipasti, Tomate Mozzarella
Roastbeef mit Remouladensauce
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Lachsmedaillons in Limettensauce
auf Blattspinat,
Schweinemedaillons mit Waldpilzen
in Rahmsauce
Hirschkalbsbraten in Preiselbeerrahm
Putenmedaillons mit einem Ragout aus
Kirschtomaten, Zucchini, Champignons, Lauch,
Paprika und mediterranen Kräutern,
als Beilagen Kroketten, Rahmkartoffeln,
Gemüseauswahl, Blattsalate Mix
Käseauswahl mit Partybrötchen
Süße Mascarpone mousse mit frischen Früchten,
Mousse au chocolat*

Menü 1 - 39,00 € pro Person

Bunter Salatteller im Hausdressing, mit gebratenen
Putenbruststreifen, Baguette
Saftiger Rinder- und Schweinebraten
mit Salzkartoffeln, Kroketten und Marktgemüse
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce
und Schlagsahne

* * * *

Menü 2 - 48,00 € pro Person

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, Roastbeef,
Melonenschiffchen mit Serranoschinken,
Tomate Mozzarella, Baguette mit Butter
Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef,
Sauce béarnaise und Champignonsauce
als Beilagen Kroketten, Rahmkartoffeln
Marktgemüse und Saisonsalate
Dessertvariation mit Mousse au chocolat, Panna Cotta im Glas,
Amarena Kirsch Eis, Fruchtsaucen und frischen Früchten