

**Köstliche**

# **Pauschalangebote**

**für Hochzeiten  
und  
besondere Geburtstagsfeiern**

**GASTHAUS  
DUDA**

## **Hochzeits- und Geburtstagspauschalen**

### **Eine gute Planung.**

Zu allen Veranstaltungen, die Sie im oder mit dem Gasthaus Duda buchen, gehört im Vorfeld eine genaue Planung dazu. Bei einem ausführlichen Beratungsgespräch werden alle Details Ihrer Hochzeits- bzw. Geburtstagsfeier oder Außentrauung mit uns geplant. Vom genauen zeitlichen Ablauf, über die Location für Gruppen- und Paarfotos, dem Empfangsdrink, dem Menü bzw. Buffet, den Wein- und Getränkeempfehlungen, bis hin zur Sitzplanung im Saal. Welche Servietten und Blumendekoration haben Sie sich ausgesucht? Möchten Sie Stuhlhussen buchen? Wir sind Ihnen außerdem gerne bei der Suche nach professionellen DJs, geeigneten Bands, Übernachtungsmöglichkeiten sowie bei der Vermittlung von Fahrdiensten, Cocktailbars, Fotografen, Konditoren für Ihre Hochzeitstorte und vielen anderen Kleinigkeiten behilflich.

### **Die Speisen in Top-Qualität.**

Wir haben Ihnen verschiedene Hochzeitspauschalen zusammengestellt, die sich jeweils in der Zusammenstellung der Speisen unterscheiden.

Ob Sie ein festliches Menü am Tisch serviert wünschen oder eines der kreativen Buffets bevorzugen; lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren und seien Sie sicher, dass wir Ihnen und Ihren Gästen immer eine kreative Auswahl sowie eine Top-Qualität der Produkte und Speisen garantieren.

### **Der Service auf Ihrer Feier.**

Für uns gehört der freundliche und aufmerksame Service während Ihrer Veranstaltung als wichtiger Baustein zu einer rundum gelungenen Feier. Unser Servicepersonal ist für Sie und Ihre Gäste ein ständiger Partner, begleitet und betreut Sie und Ihre Gäste auch bis in den frühen Morgen. Aufmerksam und immer für Sie da, das ist unser Credo. Unsere große Getränkeauswahl bei unseren Hochzeitspauschalen lässt kaum Wünsche offen. Für Extras steht Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Sonderleistungen zur Verfügung (letzte Seite), die wir in die Planung mit einbinden können.

### **Wählen Sie sich Ihre passende Hochzeitspauschale aus.**

Selbstverständlich können Sie sich auch aus den verschiedenen Pauschalen Ihre eigene Wunsch-Pauschale zusammenstellen, die sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert, und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot dazu.

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitrechtlichen Gründen bis spätestens 04.00 Uhr beendet sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

### **Sicherheit und Hygiene.**

Sie können sicher sein, dass alle notwendigen Hygienevorschriften und -konzepte im Gasthaus Duda zu 100 % umgesetzt werden. Alle Räume sind zusätzlich mit mobiler, hochwirksamer Lüftungstechnik gegen jede Art von Viren ausgestattet.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Stand Januar 2024.

**Ihr Hochzeits-Spezialist „Gasthaus Duda“**

29364 Nienhof, Dorfstraße 23

Tel.: 05082-692 · [www.gasthaus-duda.de](http://www.gasthaus-duda.de) · [info@gasthaus-duda.de](mailto:info@gasthaus-duda.de)

## **Hochzeitspauschale mit einem warmen Buffet**

**Wir empfangen Sie** in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail). Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

**Traditionelle Hochzeitssuppe** oder eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen servieren wir Ihnen gerne am Tisch.

### **Warmes Buffet**

Wählen Sie 3 leckere Gerichte von Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarisch aus unseren kreativen Menüvorschlägen. Dazu leckeres Kartoffelgratin, knusprige Krokette, Butterspätzle oder Wildreis sowie eine große Gemüseauswahl und frische Salatvariation mit 2 Dressings.

### **Dessertbuffet**

Vanille-Eis, brennend serviert, mit heißen Früchten, diversen Toppings und leichte Mousse au Chocolat.

### **Mitternachtssnack**

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen/Hochzeitstorte vom Gastgeber), original VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce mit Röstzwiebeln und ofenfrischem Baguette.

### **Getränke**

Softdrinks, Säfte und Schorlen, Schweppes Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic.

Sekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizenbier.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havana Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin. Kaffeebar und Tee.

Kaffeesezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

**Preis ab 100 Erw. 117.90 €**

Preis ab 80 Erw. 124.90 €

Preis ab 50 Erw. 128.50 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

**Alle Pauschalveranstaltungen** gelten für einen Zeitraum von 9 Stunden.

Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich und wird wie folgt berechnet:

- Bis 90 Personen pro ½ Std. 180,00 € inkl. aller Getränke

- Ab 91 Personen pro ½ Std. 210,00 € inkl. aller Getränke

Allerdings müssen alle Feierlichkeiten aus arbeitszeitrechtlichen Gründen leider bis spätestens 04.00 Uhr **beendet** sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

## **Hochzeitspauschale mit Antipasti/Tapas und warmem Buffet**

**Wir empfangen Sie** in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail). Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

**Traditionelle Hochzeitssuppe** oder eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen servieren wir Ihnen gerne am Tisch.

### **Antipasti- und Tapas-Buffet**

Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Pesto, gegrillte Paprika, marinierte Champignons mit Sesam, eingelegter Fetakäse, große Kalamata-Oliven, spanische Albondigas (kleine pikante Hackfleischbällchen) in Tomatensalsa, Peperoni mit Frischkäse gefüllt, spanische Tortilla von der Rauchforelle, überbackene Aubergine, gegrillte Zucchini, Salatvariation mit Apfelvinaigrette und Mangowürfeln, Granatapfel und mildem Gorgonzola, Pflaumen im knusprigen Speckmantel in Salbei gebraten, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Baguetteauswahl, Buttervariationen.

### **Warmes Buffet**

Wählen Sie 2 leckere Hauptgerichte von Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarisch aus unseren kreativen Menüvorschlägen, diverse Beilagen, bunte Gemüseauswahl oder knackiges mediterranes Pfannengemüse.

### **Dessertbuffet**

Vanille-Eis brennend serviert, mit heißen Früchten, diversen Toppings sowie eine leichte Mousse au Chocolat.

### **Mitternachtssnack**

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen/Hochzeitstorte vom Gastgeber), großes Käsebrett mit Früchten, Räuberbuffet, Brotauswahl und ofenfrisches Baguette.

Gegen Mehrpreis Überraschungssnack zur Nacht z.B.:

Original VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce, Röstzwiebeln und Baguette, hausgemachtes Pulled Pork mit Barbecuesauce, Cole Slow und Burger Buns oder Pfannengyros mit Fladenbrot und Tsatsiki (Preis je Sorte 3,50 € - 6,90 € p. Pers.).

### **Getränke**

Softdrinks, Säfte und Schorlen, Schweppes Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic.

Sekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizenbier.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin. Kaffeebar und Tee.

Kaffeesezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

**Preis ab 100 Erw. 129.90 €**

Preis ab 80 Erw. 134.90 €

Preis ab 50 Erw. 141.90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert

## Hochzeitspauschale „Premium“ mit großem kalt/warmen Buffet

**Wir empfangen Sie** in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Sekt, Be Chill, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail).

Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch selbstverständlich möglich (siehe Sonderliste).

**Traditionelle Hochzeitssuppe** oder eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen servieren wir Ihnen gerne am Tisch.

### **Kalt/warmes Hochzeitsbuffet Premium**

Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet mit 2 Hauptgerichten, den passenden Beilagen und kalten Spezialitäten aus unseren Buffetvorschlägen zusammen (siehe Beispielbuffet Premium).

### **Dessertbuffet**

Vanille-Eis, brennend serviert, mit heißen Früchten, diversen Toppings oder Obstsalat sowie eine hausgemachte Cremespeise.

### **Mitternachtssnack**

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen/Hochzeitstorte vom Gastgeber), Räuberbuffet und Hochzeitssuppe.

Ein besonderer Überraschungssnack zur Nacht z.B.:

Original VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce mit Röstzwiebeln und ofenfrischem Baguette, warme Hot Dogs oder hausgemachtes Pulled Pork nach Spezialrezept mit Barbecuesauce, Cole Slow und Burgerbuns oder Pfannengyros mit Fladenbrot und Tsatsiki oder großes Käsebrett mit Früchten und Feigensenf, Brotauswahl und ofenfrisches Baguette. (Aufpreis je Sorte 3,50 € - 6,90 € pro Person)

### **Getränke**

Softdrinks, Säfte und Schorlen, Schweppes Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic.

Sekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizenbier.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin.

Kaffeebar und Tee.

Kaffeesspezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

**Preis ab 100 Erw. 134,90 €**

Preis ab 80 Erw. 139,90 €

Preis ab 50 Erw. 145,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

**Ein Premium-Buffet-Beispiel finden Sie auf der nächsten Seite.**

## **Buffet-Beispiel zur Pauschale „Premium“**

Traditionelle Nienhofer Hochzeitssuppe  
oder  
eine Suppe aus unseren Menüvorschlägen, gerne am Tisch serviert.

### **Warmes Buffet**

Sehr zarte argentinische Rinderhüfte, in Niedertemperatur rosa gebraten,  
mit kräftiger Portweinreduktion und hausgemachter Bärlauchbutter,  
zartes Hähnchenbrustfilet im milden Sweet-Cili-Schmand gebacken,  
mit Frühlingszwiebeln und einem Hauch Koriander,  
knusprige Kroketten, Kartoffelgratin mit frischem Parmesan gratiniert,  
ofenfrische Rosmarinkartoffeln,  
Broccoliröschen mit Sonnenblumen-Sesambutter, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,  
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln, Honig-Vanille-Möhrchen.

### **Kaltes Buffet**

Norwegischer Räucher- und hausgebeizter Gravedlachs,  
frische Lachsforelle aus der Heideräucherei, Scampi-Spieße mit Aioli,  
Scheiben von der Wraproulade mit Pute, Sprossen und Mangocreame,  
Scheiben von der Wraproulade mit med. Grillgemüse und Feta gefüllt (vegeta.),  
große Auswahl hausgemachte ital. Antipasti (vegeta. und vegan),  
Blattsalate mit Apfelvinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Fetakäse (vegeta.),  
aromatische Mini-Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Vinaigrette (vegeta.),  
Rinder-Carpaccio mit frischem Parmesan und Rucola,  
sommerliche Früchteauswahl (vegan),  
Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf (vegeta.),  
Baguette und Ciabatta-Auswahl, Buttervariationen (vegeta.).

### **Warmes Fingerfood**

Nudelsticks „Teriyaki“ (vegan),  
gebackene Mozzarellasticks mit Preiselbeeren (vegeta.),  
kl. Knusperhappen vom Landhuhn mit Sweet-Chili-Dip.

\*\*\*

### **Dessert**

Vanille-Eis mit warmen Cassis-Heidelbeeren oder warmer, weißer Schokoladensauce,  
Panna Cotta von der Tonkabohne mit fruchtigem Erdbeerspiegel.

### **Weine**

„Leonhard“ feinfruchtiger Grauburgunder aus der Pfalz, frisch und leicht, trocken.  
„Dornfelder“ Rotwein von unserem Hauswinzer, herzhafter Geschmack, halbtrocken.

### **Zur Nacht**

Kaffee, Kuchen und Hochzeitstorte, kleines Räuberbuffet,  
auf Wunsch zusätzlich mit VW-Currywurst in Spezial-Ketchupsauce  
mit Baguette, Röstzwiebeln und Curry.

Dieses Buffet stellt ein Beispiel dar, selbstverständlich sind auch viele andere Essenswünsche  
an kalten und warmen Speisen möglich.

## Hochzeitspauschale „Veggy/Vegan“

**Wir empfangen Sie** in der Sommer-Lounge oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail). Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch gerne möglich (siehe Sonderliste).

### **Suppe veggy/vegan** am Tisch serviert

Getrüffelte Selleriecremesuppe mit Croûtons und Topinambur-Chips oder Champagner-Dijonsenf-Cremesuppe mit Gemüse-Brunoise und Kräutersahne.

### **Vorspeisenbuffet**

Vegetarische Speisen: aromatische Mini-Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto, eingelegter Fetakäse, überbackene Aubergine, milde Peperoni mit Frischkäse, warme Spinat-Käsebällchen, Baguette- und Ciabattauswahl, Butterspezialitäten.

Vegane Speisen: mariniertes Süßkartoffel-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Erbsensprossen, gegrillte Zucchini, Wraproulade mit Guacamole, Cous Cous, Gurke und Cashewnüssen, gegrillte eingelegte Spitz-Paprika, marinierte Champignons mit Sesam, Rote Bete-Tatar mit Quinoa, Aioli, Sweet Chili Dip, Blattsalatvariation mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette.

### **Warme Gerichte**

Knusprige Sellerie-Sesam-Schnitzel, Quinoa-Buchweizenbratling und Grüne Linsen-Minze-Bratlinge mit gebratenen Kräuterseitlingen und Tomatensugo (vegan) sowie ein Gericht aus unseren Menüvorschlägen für nicht vegetarische/vegane Gäste.

Dazu buntes mediterranes Pfannengemüse mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert, geröstete Heidekartoffeln und Kartoffel-Spinat-Gratin, Pasta in cremiger Sauce mit getrockneten Tomaten, gebratenen Steinchampignons, Broccoli und frischem Parmesan.

### **Dessert**

Vegane, leichte Mousse au Chocolat mit gebratenen Mandelblättchen, vegetarische und vegane Eisauswahl mit verschiedenen Toppings.

### **Mitternachtssnack**

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen/Hochzeitstorte vom Gastgeber), internationale Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf und original vegane VW-Currywurst in Ketchupsauce mit Röstzwiebeln, Curry und Tabasco, ofenfrisches Baguette und Schwarzbrot.

### **Getränke**

Softdrinks, Säfte und Schorlen, Schweppes Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic.

Sekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizenbier.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin. Kaffeebar und Tee.

Kaffeesezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

**Preis ab 100 Erw.                      131,90 €**

Preis ab 80 Erw.                      137,90 €

Preis ab 50 Erw.                      141,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7-14 Jahren zahlen 40% des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.

## Hochzeits- und Geburtstagspauschale „Barbecue“

**Empfang** in der Sommerlounge, im Garten oder im Saal mit Sekt, Orangensaft und Rosenthaler (unser erfrischender alkoholfreier Hauscocktail), dazu ofenfrisches Fingerfood Gebäck.

Trendige Empfangsdrinks sind auf Wunsch natürlich möglich (siehe Sonderliste).

### **Speisen**

Mediterrane Vorspeisen und frische Sommersalate mit ofenfrischem Ciabatta und Focaccia. Barbecue mit besonderen und hochwertigen Fleischspezialitäten vom argentinischen Angus-Rind, Duroc-Schwein, zarte Lammfilets und Geflügelspieße, gegrillte Scampi mit Sesam-Miso-Majo, norwegisches Lachsfilet mit Limetten im Buchenspan gerollt, herrlich aromatische ital. Salsiccia und heimische Käsegriller von der Fleischerei Bock und Schultze. Dazu knackiges Pfannengemüse und sommerliche Salate, Barbecue Dips und -Saucen.

### **Dessert**

Vanille-Eis mit gegrillter Ananas, Banane und Schokoladenbrunnen

### **Mitternachtssnack**

Kaffee und Kuchenbuffet (Kuchen/Torten vom Gastgeber), schöne Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf, Holsteiner Katenschinken und ital. Landschinken mit Rucola und ofenfrisches Bauernbrot mit Fassbutter.

### **Getränke**

Softdrinks, Säfte und Schorlen, Schweppes Bitter Lemon, Thomas Henry Tonic.

Sekt trocken, Weinauswahl nach Ihren Wünschen, Bitburger Pils vom Fass, Benediktiner Weizenbier, König Ludwig Dunkel, alkoholfreies Bier und Weizenbier.

2 Mackenstedter Liköre, Berliner Luft, Jägermeister, Malteser, Obstler, Ouzo, Ramazotti, Korn, Whisky, Havanna Club, Bacardi, Premium Wodka, Gin.

Kaffeebar und Tee.

Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino usw. werden extra berechnet.

**Preis ab 100 Erw. 135,90 €**

Preis ab 80 Erw. 139,90 €

Preis ab 50 Erw. 146,90 €

Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 15% des Festpreises.

Kinder von 7 - 14 Jahren zahlen 40 % des Festpreises.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein **individuelles Angebot**, welches sich an Ihren Wünschen, der Jahreszeit und Ihren Budgetvorstellungen orientiert.



## In allen Pauschalen enthalten:

Runde Tische für 9-11 Personen oder lange Tische für 10-16 Personen, weiße Tischdecken, auf Wunsch verschieden farbige Organzastoffe, Duni Klassik Servietten oder weiße Stoffservietten, 4 verschiedene Kerzenleuchter zur Wahl inkl. Kerzen, kl. weiße Tisch-Staffeleien für Tischkarten, Saalmiete, Benutzung der Fototribüne, Benutzung der Sommer-Lounge, Bühne für DJ oder Band (bis 4 Pers.), Benutzung der traumhaften Fotolocation für Brautpaarfotos in unmittelbarer Nähe zum Gasthaus Duda.

## Ihre Sonderwunsch-Liste

### Dekorationen & Extras

	pro Stück
Stuhlhussen in Weiß mit weißer Schleife inkl. Auf- & Abziehen & Reinigung	4,90 €
Bühnenaufbau für Band von 5 -8 Musikern	95,00 €
Zelte für Außenrauhung	Preis nach Größe

### Kleine Fingerfood-Snacks zum Empfang

	pro Person
Kleines Kaffee- und Kuchenbuffet	4,50–8,50€
Mini-Laugengepäck	2,80€
Pikante, warme Blätterteigteilchen	3,90€
Ofenfrische „Elsässer Knusperschleifen“, verschiedene Sorten	3,90€
Scheiben von der Wraproulade, verschiedene Sorten	4,50€
Kleine Fingerfood-Auswahl: Ofenfrische Knusperschleifen, Scheiben von der Wraproulade, Mini-Laugengebäck	5,90€

### Extra Getränkewünsche? „Bitte sehr!“

	pro Glas
- Lillet „Wild Berry“, der beliebte, leichte Aperitifgenuss mit Himbeeren	4,90€
- Aperol Spritz auf Eis mit Orange	4,90€
- Sekt mit fruchtigem Fragoli aufgefüllt, ital. Likör mit Walderdbeeren	4,90€
- Gin & The Basil auf Eis mit Limette und frischem Basilikumblatt	4,90€
- Basil-Spritz: fruchtige Basilikum-Limonade mit eiskaltem Prosecco	3,90€
- „Lynchburg Lemonade“: Jack Daniels Whisky, Limette, Soda, Zitronenlimo	5,90€

### Alkoholfreie Drinks

- Gin & Basil auf Eis: mit alkoholfreiem Gin, Limette und Basilikum	4,90€
- „Ipanema“: Limette, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale, Eis	4,90€
- fruchtiger Birnen-Rosmarin-Spritz auf Eis	4,90€
- Limetten-Gurken-Limonade mit frischer Minze auf Eis	3,50€
- Energiedrink Red Bull, Dose	2,80€
- Limoment Apfel-Minze, natürliche Limo ohne Zuckerzusatz, 0,33l Fl.	3,80€
- Voelkel BioZisch, Rhabarber-Schorle aus der Region, 0,33l Fl.	3,80€

**Sie entscheiden, ob die Drinks nur zum Empfang, erst zum Abend oder während der gesamten Party serviert werden.**

**Alle Pauschalveranstaltungen** gelten für einen Zeitraum von 9 Stunden.

Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich und wird wie folgt berechnet:

- Bis 90 Personen pro ½ Std. 180,00 € inkl. aller Getränke
- Ab 91 Personen pro ½ Std. 210,00 € inkl. aller Getränke

Allerdings müssen alle Feierlichkeiten aus arbeitszeitrechtlichen Gründen leider bis spätestens 04.00 Uhr **beendet** sein. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Ihre Gültigkeit. Stand Januar 2024.