

Hochzeitspauschale „Standard“

Zum Empfang servieren wir Sekt, Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft an Bistrotischen. Diese sind mit weißen Stretchhussen bezogen.

Menüfolge

Vorspeisen serviert

Fränkische Hochzeitssuppe

Salat Buffet

Salatplatte mit zweierlei Dressing mit Brotauswahl und Butter
Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
Räucherfischplatten

Hauptgang Buffet

Fränkischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Klößen
Hähnchenschlegel mit Kartoffelsalat
Spinatlasagne

Dessert am Buffet

Frische Erdbeeren mit Orangenzucker
Mousse au chocolate
Panna Cotta mit Himbeersauce

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten, Teelichter in Gläsern

Mitternachtsimbiss

Wir stellen Ihnen eine deftige Auswahl an Wurst und leckerem Käse – reich garniert - bereit.
Außerdem reichen wir Butter und verschiedene Brotsorten.

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 45,00 €

Beinhaltet:

Sektempfang, Buffet, Mitternachtsimbiss,
Personal bis 2:00 Uhr

Hochzeitspauschale „Premium“

Zum Empfang servieren wir Sekt, Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft und Fingerfood (3 Teile pro Person) an Bistrotischen. Diese sind mit weißen Stretchhussen bezogen.

Speisenfolge

Vorspeisen serviert

Italienisches Anti Pasti
mit Ruccola und Parmesan

Hauptgang Buffet

Medaillons vom Schwein in Champignon- Rahmsoße und Nudeln
Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomatensoße und Reis
Gefüllte Zucchini mit Couscous und Ricotta

Dessert am Buffet

Obstsalat von frischen Früchten der Saison
Tiramisu
Limettenmousse

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten, Teelichter in Gläsern

Mitternachtsimbiss

Wir stellen Ihnen eine deftige Auswahl an Wurst und leckerem Käse – reich garniert - bereit. Außerdem reichen wir Butter und verschiedene Brotsorten.

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 56,50 €

Beinhaltet:

Sektempfang mit Fingerfood (3 Teilchen pro Person), Buffet, Mitternachtsimbiss,
Personal bis 2:00 Uhr

„Hochzeitspauschale Deluxe“

Zum Empfang servieren wir Sekt, Sekt-Orange, Mineralwasser, Orangensaft und Fingerfood (3 Teile pro Person) an Bistrotischen. Diese sind mit weißen Stretchhussen bezogen.

Menü

Fränkische Hochzeitssuppe

Salatbowle mit zweierlei Dressing mit Brotauswahl und Butter
Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse
Italienischer Nudelsalat mit Ruccola und Parmaschinken

Saltimbocca mit Salbei-Nudeln
Zander auf Gemüsebett mit Reis
Nudeln mit Ratatouillegemüse

vom Buffet

frischer Obstsalat
Panna Cotta
Mousse au chocolate

Tischdekoration

Weißer Stofftischdecken und Stoffservietten, Stuhlhussen, Kerzen in Silberleuchtern

Mitternachtsimbiss

Wir stellen Ihnen eine deftige Auswahl an Wurst und leckerem Käse – reich garniert - bereit. Außerdem reichen wir Butter und verschiedene Brotsorten.

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 62,50 €

Beinhaltet:

Sektempfang mit Fingerfood (3 Teilchen pro Person), Buffet, Mitternachtsimbiss, Stretchhussen für die Stühle, Personal bis 2:00

Hinweise:

Alle Pauschalen sind kalkuliert ab 140 Personen.

Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei. Für Kinder bis 11 Jahre zahlen Sie 50% des Festpreises.

Getränke am Abend werden nach Verbrauch abgerechnet.

Gerne können Sie auch eine unserer weiteren Pauschalen dazu buchen.

Folgende Pauschalen sind zusätzlich buchbar:

Stretch-Stuhlhusse – pro Stück	6,00 €
Kaffeepauschale inklusive Softgetränken – pro Person (2 Stunden)	5,00 €
Cocktailpauschale – pro Person (4 Standardcocktails/ Longdrinks)	18,00 €
Getränkepauschale – pro Person (Die Getränkepauschale beinhaltet 2 Biersorten vom Fass, 2 Weine, Mineralwasser, Softgetränke, Kaffepezialitäten und einen Schnaps pro Person)	27,00 €

Nachtzuschlag:

Ab 2 Uhr wird ein Nachtzuschlag pro Kellner und angefangener Stunde berechnet:

Kellner	19,50 €+ MwSt/Std.
Oberkellner	22,50 €+ MwSt/Std.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein ganz individuelles Angebot, in dem wir speziell auf Ihre Wünsche eingehen.

Dafür halten wir weitere Buffets und Menüs zur Auswahl.

Es wäre schön, Sie zu einem Besichtigungstermin in unseren schönen Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.

Wir freuen uns auf Sie -

Ihr Team der Bamberg Congress & Event Service GmbH

Dominik Nakic
Gastronomieleitung
nakic@bamberg-ce.de
0951-9647207

Markus Hofmann
Projektleitung Konzerthalle
hofmann@bamberg-ce.de
0951-9647179

bamberg
congress + event service gmbh
mußstraße 1
96047 bamberg

Telefon: +49 (0) 951 - 96 47 200
Telefax: +49 (0) 951 - 96 47 222
E-Mail: info@bamberg-ce.de
Internet: www.bamberg-ce.de

Sparkasse Bamberg
IBAN: DE11 7705 0000 0300 4626 11
BIC: BYLADEM1SKB

Geschäftsführer:
Horst Feulner
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Andreas Starke
HRB 5200 | AG Bamberg
Ust.-IdNr. DE 240507613