

HOCHZEITSPAUSCHALEN IN DEN HARMONIESÄLEN BAMBERG

LIEBES BRAUTPAAR,

WIR FREUEN UNS SEHR ÜBER IHR INTERESSE,
IHREN GROßEN TAG MIT UNS
IN DEN HARMONIESÄLEN BAMBERG ZU VERBRINGEN.

HEIRATEN IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN
BEDEUTET VOR ALLEM SORGENFREI FEIERN,
DENN SIE BEKOMMEN ALLES AUS EINER HAND.

ALS ZUVERLÄSSIGER PARTNER SIND WIR STETS FÜR SIE DA
UND GESTALTEN IHRE HOCHZEIT GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN.

NEHMEN SIE UNSERE ATTRAKTIVEN HOCHZEITSPAUSCHALEN
ALS GRUNDLAGE FÜR IHRE PLANUNG.
DURCH SIE KÖNNEN SIE EINEN ERSTEN EINDRUCK
UNSERES LEISTUNGSSPEKTRUMS BEKOMMEN.

UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALEN WERDEN MIT DEN SPEISEN UNSERER CATERER
HERRN WEINERT VOM RESTAURANT „HOFFMANNS STEAK UND FISCH“ SOWIE DEM
PARTYSERVICE LUDWIG ANGEBOTEN.

ALLERDINGS SIND SIE NICHT CATERING-GEBUNDEN –
WIR GEHEN IN JEDER HINSICHT GERNE AUF IHRE WÜNSCHE EIN.

UND NUN WÜNSCHEN WIR ERST EINMAL VIEL VERGNÜGEN
BEIM DURCHSTÖBERN DER NÄCHSTEN SEITEN.

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

HOCHZEITSPAUSCHALE „STANDARD“

ZUM EMPFANG SEKT, SEKT-ORANGE, MINERALWASSER, ORANGensaFT
AN BISTROTISCHEN - MIT WEIßEN STRECHHUSSEN BEZOGEN

SALAT VOM BUFFET

BUNTER BLATTSALAT AUS DEM SCHREBERGARTEN
JOGHURTDRESSING UND ERDBEER- VINAIGRETTE
FETA IN ÖL, SALATCHIPS, GERÖSTETE KÖRNER,
GERASPELTER MOZZARELLA,
GURKEN- UND KAROTTENSTREIFEN, TOMATENECKEN
KOHLRABI- UND PAPRIKAWÜRFEL, ROTE ZWIEBELRINGE

WARMES VOM BUFFET

GEROLLTER SCHWEINERÜCKEN "SALSA VERDE"
MIT EINER REDUZIERTEN KARAMELL- BALSAMICOSOßE
QUETSCHKARTOFFEL
IN NUSSBUTTER SAUTIERTE BOHNEN MIT PFIFFERLINGEN

KNUSPRIG GEBRATENES FILET VON DER REGENBOGENFORELLE
MIT RIESLINGSOßE ODER WARMEN CHORIZO- DRESSING,
MEDITERRANEM PFANNENGEMÜSE UND
PAPPARDELLE "PANGRATTATO"

CHICORÉE MIT ÄPFELN UND KORIANDER AUS DEM ROHR
DAZU EINE CREMIGE BLAUE KÄSESOßE

DESSERT AM BUFFET

CREPES MIT ERDBEERGRÜTZE UND RHABARBER- JOGHURTEISCREME

LIMONCELLO CREME MIT ROSMARIN UND HIMBEERPÜREE

KAROTTEN PANNA COTTA MIT KOKOSMILCH

TISCHDEKORATION

WEIßE STOFFTISCHDECKEN UND STOFFSERVIETTEN, KERZEN IN SILBERLEUCHTERN

MITTERNACHTSIMBISS

REICH GARNIERTE AUSWAHL AN DEFTIGER WURST UND LECKEREM KÄSE
DAZU BUTTER UND VERSCHIEDENE BROTSORTEN

OBEN AUFGEFÜHRTE HOCHZEITSPAUSCHALE 56,60 PRO PERSON

BEINHALTET:

SEKTEMPFANG, BUFFET, MITTERNACHTSIMBISS,
RAUMMIETE, PERSONAL BIS 2:00 UHR

IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM PARTYSERVICE LUDWIG

HOCHZEITSPAUSCHALE „PREMIUM“

ZUM EMPFANG SEKT, SEKT-ORANGE, MINERALWASSER, ORANGENSAFT
UND FINGERFOOD (3 TEILE PRO PERSON)
AN BISTROTISCHEN – MIT WEIßEN STRETCHHUSSEN BEZOGEN

SPEISENFOLGE

SERVIERT WIRD

BIER- ZWIEBEL- SUPPE MIT KÄSETOASTHERZ

VOM KALTEN BUFFET

ACKERSALAT AN JOGHURTDRESSING UND FRUCHT- VINAIGRETTE
TÜRMCHE VON TOMATEN MIT MOZZARELLA
GURKENSALAT MIT BOSKOP UND DILL IN SAUERRAHM
FETA IM AUBERGINENKLEID
GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE MIT FRISCHKÄSE
CARPACCIO VOM EMMENTALER, FEURIGE WEIßWEINKAROTTEN
RÖLLCHEN VOM ZUCCHINI, GEFÜLLT MIT ROSMARINSCHINKEN UND GETROCKNETEN TOMATEN
BALSAMICOWIEBELN, PARTYGEBÄCK

WARMES VOM BUFFET

KALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN "STROGANOFF"
DAZU ROMANESCORÖSCHEN MIT MANDELSTIFTEN UND PILAWREIS

HIRSCHKALBSSTEAK MIT EINER HOLUNDERSOßE
DAZU DÜNNE TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN

DESSERT VOM BUFFET

ZIEGENKÄSE- TIRAMISU MIT GLASIERTEN FEIGEN

GIRAFFENCREME

MOUSSE AU CHOCOLATE MIT FRISCHEN WALDBEEREN IM GLAS

TISCHDEKORATION

WEIßE STOFFTISCHDECKEN UND STOFFSERVIETTEN, KERZEN IN SILBERLEUCHTERN

MITTERNACHTSIMBISS

REICH GARNIERTE AUSWAHL AN DEFTIGER WURST UND LECKEREM KÄSE
DAZU BUTTER UND VERSCHIEDENE BROTSORTEN

OBEN AUFGEFÜHRTE HOCHZEITSPAUSCHALE PRO PERSON 67,10 €

BEINHALTET:

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD (3 TEILCHEN PRO PERSON), SPEISENFOLGE, MITTERNACHTSIMBISS,
RAUMMIETE, PERSONAL BIS 2:00 UHR

IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM PARTYSERVICE LUDWIG

HOCHZEITSPAUSCHALE „DELUXE“

ZUM EMPFANG SEKT, SEKT-ORANGE, MINERALWASSER, ORANGENSAFT
UND FINGERFOOD (3 TEILE PRO PERSON)
AN BISTROTISCHEN – MIT WEIßEN STRETCHHUSSEN BEZOGEN

MENÜ

SERVIERT WIRD
KLARE GEFLÜGELBRÜHE MIT GEDÄMPFTEN WIRSINGBÄLLCHEN

APFEL- RUCOLASALAT MIT KIRSCHTOMATEN IN FRUCHT- VINAIGRETTE
FLANKIERT VON EINEM WARMEN BAUERNCROSTINI MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND THYMIAN

SEEZUNGE AUF
FENCHEL UND TOMATEN IN EINER PERNOD- VANILLESOBE

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN „PFEFFERRAHM“
MIT BRECHBOHNEN UND
SCHARFEN GEWÜRZKARTOFFELN

APFELCRUMBLE MIT GEEISTEM MOCHITO

TISCHDEKORATION

WEIßE STOFFTISCHDECKEN UND STOFFSERVIETTEN, STUHLHUSSEN, KERZEN IN SILBERLEUCHTERN

MITTERNACHTSIMBISS

REICH GARNIERTE AUSWAHL AN DEFTIGER WURST UND LECKEREM KÄSE
DAZU BUTTER UND VERSCHIEDENE BROTSORTEN

OBEN AUFGEFÜHRTE HOCHZEITSPAUSCHALE PRO PERSON 76,10 €

BEINHALTET:

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD (3 TEILCHEN PRO PERSON), MENÜ, MITTERNACHTSIMBISS,
STUHLHUSSEN ZUM BÄNDEN, RAUMMIETE, PERSONAL BIS 2:00 UHR

IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM PARTYSERVICE LUDWIG

HOCHZEITSPAUSCHALE „STANDARD“

ZUM EMPFANG SEKT, SEKT-ORANGE, MINERALWASSER, ORANGENSAFT
AN BISTROTISCHEN - MIT WEIßEN STRETCHHUSSEN BEZOGEN

SALAT VOM BUFFET

VERSCHIEDENE BLATTSALATE SALATE MIT BALSAMICODRESSING ,
TOMATE MIT MOZZARELLA
EINGELEGTE PAPRIKA,
GEBRATENE ZUCCHINI, CHAMPIGNONS IN ZITRONENÖL,
RAUHLACHS MIT HONIG-SENF-DILLSAUCE,
GEFÜGELSALAT,
CIABATTA UND BUTTER

WARMES VOM BUFFET

SCHWEINEMEDAILLONS IN CHAMPIGNONRAHM MIT SPÄTZLE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT ROTWEINSAUCE
SAISONGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

DESSERT VOM BUFFET

FRISCHER OBSTSALAT, ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOßE

MOUSSE AU CHOCOLATE

TISCHDEKORATION

WEIßE STOFFTISCHDECKEN UND STOFFSERVIETTEN, KERZEN IN SILBERLEUCHTERN

MITTERNACHTSIMBISS

REICH GARNIERTE AUSWAHL AN DEFTIGER WURST UND LECKEREM KÄSE
DAZU BUTTER UND VERSCHIEDENE BROTSORTEN

OBEN AUFGEFÜHRTE HOCHZEITSPAUSCHALE 57,10 PRO PERSON

BEINHALTET:

SEKTEMPFANG, BUFFET, MITTERNACHTSIMBISS,
RAUMMIETE, PERSONAL BIS 2:00 UHR

IN ZUSAMMENARBEIT MIT HERR WEINERT
VOM RESTAURANT „HOFFMANNS STEAK UND FISCH“

HOCHZEITSPAUSCHALE „PREMIUM“

ZUM EMPFANG SEKT, SEKT-ORANGE, MINERALWASSER, ORANGENSAFT
UND FINGERFOOD (3 TEILE PRO PERSON)
AN BISTROTISCHEN – MIT WEIßEN STRETCHHUSSEN BEZOGEN

SPEISENFOLGE

SERVIERT

ITALIENISCHER VSP-TELLER MIT GEGRILTEM GEMÜSE,
PARMASCHINKEN UND MOZZARELLA

BROT

FRISCHE STEINPILZCREMESUPPE

MANGO-INGWERSORBET

VOM BUFFET

SALTIM BOCCA VOM SCHWEINELENDCHEN

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE , ROSMARINKARTOFFELN

ZANDERFILET, BASILIKUMSOBE, TOMATENREIS

ITALIENISCHE GEMÜSELASAGNE MIT BÜFFELMOZZARELLA

DESSERT VOM BUFFET IN GLÄSCHEN

TIRAMISU VOM PFIRSICH

WEIßE UND DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLATE

KARIBISCHER OBSTSALAT

TISCHDEKORATION

WEIßE STOFFTISCHDECKEN UND STOFFSERVIETTEN, KERZEN IN SILBERLEUCHTERN

MITTERNACHTSIMBISS

REICH GARNIERTE AUSWAHL AN DEFTIGER WURST UND LECKEREM KÄSE
DAZU BUTTER UND VERSCHIEDENE BROTSORTEN

OBEN AUFGEFÜHRTE HOCHZEITSPAUSCHALE PRO PERSON 67,10 €

BEINHALTET:

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD (3 TEILCHEN PRO PERSON), SPEISENFOLGE, MITTERNACHTSIMBISS,
RAUMMIETE, PERSONAL BIS 2:00 UHR

IN ZUSAMMENARBEIT MIT HERR WEINERT
VOM RESTAURANT „HOFFMANNS STEAK UND FISCH“

HOCHZEITSPAUSCHALE „DELUXE“

ZUM EMPFANG SEKT, SEKT-ORANGE, MINERALWASSER, ORANGENSAFT
UND FINGERFOOD (3 TEILE PRO PERSON)
AN BISTROTISCHEN – MIT WEIßEN STRETCHHUSSEN BEZOGEN

MENÜ

ITALIENISCHER SALATTELLER MIT
GEBRATENEN AUSTERNPILZEN UND PARMESAN

ROASTBEEF ROSA GERBRATEN
AUF RATATOUILLE
MIT KARTOFFELSÄCKCHEN

CREME BRÜLEE MIT FRISCHER MANGO

TISCHDEKORATION

WEIßE STOFFTISCHDECKEN UND STOFFSERVIETTEN,
STUHLHUSSEN, KERZEN IN SILBERLEUCHTERN

MITTERNACHTSIMBISS

REICH GARNIERTE AUSWAHL AN DEFTIGER WURST UND LECKEREM KÄSE
DAZU BUTTER UND VERSCHIEDENE BROTSORTEN

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 75,10 €

BEINHALTET:

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD (3 TEILCHEN PRO PERSON), MENÜ, MITTERNACHTSIMBISS,
STUHLHUSSEN ZUM BÄNDEN, RAUMMIETE, PERSONAL BIS 2:00 UHR

IN ZUSAMMENARBEIT MIT HERR WEINERT
VOM RESTAURANT „HOFFMANNS STEAK UND FISCH“

HINWEISE:

ALLE PAUSCHALEN SIND KALKULIERT AB 80 PERSONEN.
 KINDER ZWISCHEN 6 UND 11 JAHREN ZAHLEN 50% DER HOCHZEITSPAUSCHALE.
 KINDER BIS EINSCHLIEßLICH 5 JAHREN SIND KOSTENFREI UND ESSEN BEI DEN ELTERN MIT.
 EXTRA-KINDERESSEN FÜR KINDER UNTER 6 JAHREN WERDEN GESONDERT BERECHNET.
 ÄNDERUNGEN BEZÜGLICH DER PERSONENZAHL KÖNNEN BIS 5 TAGE VOR DER HOCHZEIT BERÜCKSICHTIGT WERDEN.
 GETRÄNKE AM ABEND WERDEN NACH VERBRAUCH ABGERECHNET.

FOLGENDE PAUSCHALEN SIND ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

| | |
|--|---------|
| STUHLHUSSEN, GEBUNDEN MIT SCHLEIFE – PRO STÜCK | 10,00 € |
| STRETCH-STUHLHUSSE – PRO STÜCK | 6,00 € |
| | |
| KAFFEIPAUSCHALE INKLUSIVE SOFTGETRÄNKEN – PRO PERSON- (2 STUNDEN) | 6,00 € |
| GABELGELD FÜR SELBST MITGEBRACHTEN KUCHEN –PRO PERSON- | 2,00 € |
| COCKTAILPAUSCHALE – PRO PERSON | 19,50 € |
| (4 STUNDEN ; 4 STANDARDCKOCKTAILS / LONGDRINKS) | |
| GETRÄNKEPAUSCHALE – PRO PERSON | 29,00 € |
| (6 STUNDEN- DIE GETRÄNKEPAUSCHALE BEINHÄLTET BIER, 2 WEINE, MINERALWASSER, SOFTGETRÄNKE, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND EINEN SCHNAPS PRO PERSON) | |

NACHTZUSCHLAG:

AB 2 UHR WIRD EIN NACHTZUSCHLAG PRO KELLNER UND ANGEFANGENER STUNDE BERECHNET:

| | |
|-------------|---------|
| KELLNER | 25,50 € |
| OBERKELLNER | 29,50 € |

DIESE PAUSCHALANGEBOTE DIENEN ALS ERSTE INFORMATION.
 SO KÖNNEN SIE SICH EINEN GROBEN ÜBERBLICK ÜBER UNSERE DIENSTLEISTUNG UND UNSER PREISSPEKTRUM MACHEN.
 BEI FESTBUCHUNG ERSTELLEN WIR GERNE EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT, BEI DEM WIR IHRE IDEEN UND WÜNSCHE
 EINFLIEßEN LASSEN.

DAFÜR HALTEN WIR WEITERE BUFFETS UND MENÜS ZUR AUSWAHL BEREIT.
 BEI DEN ANGEGEBENEN SPEISEVORSCHLÄGEN SIND SAISONALE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

WIR FREUEN UNS, SIE ZU EINEM BESICHTIGUNGSTERMIN IN UNSEREN ROMANTISCHEN RÄUMEN
 BEGRÜßEN ZU DÜRFEN

WIR FREUEN UNS AUF SIE.

IHR TEAM DER BAMBERG CONGRESS & EVENT SERVICE GMBH

MANUELA KOHLES
 PROJEKTLEITUNG HARMONIE
 VERKAUF GASTRONOMIE
KOHLES@BAMBERG-CE.DE

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH ALS BRUTTOPREISE INKLUSIVE
 DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER VON 19 % UND SIND GÜLTIG BIS AUGUST 2019.

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