

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.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL VERGNÜGEN
BEIM DURCHSTÖßERN 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 STRETCHHUSSEN 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 57,60 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 68,60 €

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- VANILLESOßE

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN „PFEFFERRAHM“
MIT BRECHBOHNEN UND
SCHARFEN GEWÜRZKARTOFFELN

APFELCRUMBLE MIT GEEISTEM MOCHITO

TISCHDEKORATION

WEIßE STOFFTISCHDECKEN UND STOFFSERVIETTEN, STUHLHUSSEN-STRETCH, KERZEN IN SILBERLEUCHTERN

MITTERNACHTSIMBISS

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

OBEN AUFGEFÜHRTE HOCHZEITSPAUSCHALE PRO PERSON 72,60 €

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 57,60 PRO PERSON

BEINHALTET:

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

IN ZUSAMMENARBEIT MIT HERR WEINERT
VOM RESTAURANT „HOFFMANN'S 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 68,60 €

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,
STRETCH-STUHLHUSSEN, KERZEN IN SILBERLEUCHTERN

MITTERNACHTSIMBISS

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

Oben aufgeführte Hochzeitspauschale pro Person 72,60 €

BEINHALTET:

SEKTEMPFANG MIT FINGERFOOD (3 TEILCHEN PRO PERSON), MENÜ, MITTERNACHTSIMBISS,
STUHLHUSSEN ZUM BINDEN, 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.
- AUS BRANDSCHUTZTECHNISCHEN GRÜNDEN IST ES NICHT GESTATTET, PYROTECHNIK, NEBELANLAGEN, WUNDERKERZEN ODER KONFETTIKANONEN JEDLICHER ART VOR UND IN DEN HARMONIESÄLEN ZUM EINSATZ ZU BRINGEN. BEI ZUWIDERHANDLUNG LIEGT DIE HAFTUNG BEIM VERANSTALTER, SIEHE HIERZU AUCH UNSERE AGB §17/ ABSATZ 5.

FOLGENDE PAUSCHALEN SIND ZUSÄTZLICH BUCHBAR:

STUHLHUSSEN, GEBUNDEN MIT SCHLEIFE – PRO STÜCK (KÖNNEN BIS 70 PERSONEN ANGEBOTEN WERDEN)	10,00 €
STRETCH-STUHLHUSSE – PRO STÜCK	6,00 €
KAFFEPAUSCHALE INKLUSIVE SOFTGETRÄNKEN – PRO PERSON- (2 STUNDEN)	6,00 €
GABELGELD FÜR SELBST MITGEBRACHTEN KUCHEN –PRO PERSON-	2,00 €
COCKTAILPAUSCHALE – PRO PERSON (4 STUNDEN ; 4 STANDARDCKOCKTAILS / LONGDRINKS)	19,50 €
GETRÄNKEPAUSCHALE – PRO PERSON (6 STUNDEN- DIE GETRÄNKEPAUSCHALE BEINHALTET BIER, 2 WEINE, MINERALWASSER, SOFTGETRÄNKE, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND EINEN SCHNAPS PRO PERSON)	29,00 €

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 SPEISENVORSCHLÄGEN SIND SAISONALE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

GERNE BEGRÜßEN WIR SIE ZU EINEM BESICHTIGUNGSTERMIN IN UNSEREN ROMANTISCHEN RÄUMEN.

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 2020.

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