



Sehr geehrte Damen und Herren,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser Wirtshaus Schildhorn vorstellen.

*Das „Wirtshaus Schildhorn“,
dieser Name hat Tradition.*

Die folgenden Vorschläge sollen nur als Anregung gedacht sein. Veränderungen, Variationen, Budgetanpassungen oder speziellen Wünsche Ihrerseits nehmen wir gerne entgegen und stellen die Speisen und Getränke nach Ihren Wünschen zusammen.

*Rufen Sie uns an : 030 / 30 88 35 00
Ihr Ansprechpartner: Herr Michael Wallroth*

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Feierlichkeit ausrichten zu dürfen!

Mit freundlichen Grüßen

*Ihr Wirtshaus Schildhorn Team
Michael Wallroth*

Das Wirtshaus Schildhorn Hochzeitspaket

beinhaltet folgende Leistungen:

- *Prosecco / Sektempfang im wunderschönen Wirtshaus Schildhorn Garten*
- *Eindecken der Tische mit weißer Tischwäsche und Stoffservieten*
- *Kerzenleuchter mit Kerzen und Blumendekoration*
- *Menü/Büffet (Havelbuffet)*
- *Menükarten*
- *Weißwein und Rotwein*
- *Bier, Mineralwasser und andere alkoholfreien Getränke (Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft usw.)*

Alle Getränke laut Angebot gelten als „all Inklusiv“ für eine Dauer von 5 Stunden. Ausgenommen sind Cocktails, Longdrinks und Degestive.

Preis pro Person 80,00 € bis 100 Personen

Preis pro Person 72,00 € ab 100 Personen

Zusätzlich bieten wir für eine Dauer von bis zu 2 Stunden ein Kaffee- und Kuchenbuffet pauschal an, welches aus folgenden Kuchen- und Torten-Variationen bestehen könnte:

- *Erdbeer Sahne Torte*
 - *Schwarzwälder Kirsch Torte*
 - *Sachertorte*
 - *Sahne Eierlikör Torte*
 - *Mandel Bienenstich Torte*
 - *Marzipantorte*
 - *Mandel Kirsch Kuchen*
 - *Frischer Obstkuchen vom Blech*
 - *Schlagsahne*
 - *Kaffee, div. Tee, Cappuccino*
- Jeweils 1 Portion Kuchen und Torte pro Person.*

Preis pro Person 14,00 €

Partybuffet

Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern

Verschiedene Gartensalate der Saison mit einer Auswahl an Dips

Gefüllte Riesenchampignons

Verschieden Antipasti von Aubergine bis Zucchini

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Honigmelone mit Schinken

Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle

Hähnchenbrustfilet mit Orangenjus und Brokkolirisotto

Zander-Rotbarsch-Lachs auf feinem Gemüse mit Kartoffeln

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käsevariation, Brotauswahl, Butter

33,00 € pro Person

(Preis ab 50 Personen)

Havelbuffet

*Räucherlachs an Limonenspalten
Matjesfilet mit Hausfrauensoße
Schinkenauswahl mit eingelegten Gemüse
Verschiedene Antipasti von Aubergine bis Zucchini*

*Auswahl von knackigen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Brot- und Brötchenauswahl, Butter und Kräuterschmand*

*Lachs- und Zanderschnitte auf Gemüsestroh mit Krebssoße
und Petersilienkartoffeln
Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kräuterreis
Auswahl von frischem Gemüse der Saison
Geschnetzeltes Schweinefilet auf Dijonsenfsoße mit Champignons
und Kartoffelgratin*

Käseauswahl am Obstrand

*Salat von frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesoße
Berliner Blechkuchen*

*34,00 € pro Person
(Preis ab 50 Personen)*

Mediterranes Buffet

*Zucchini carpaccio mit Paprikavinaigrette
Spanischer Seranoschinken an Galiamelone
Verschiedene Antipasti von Aubergine bis Zucchini
Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Sardellen und Prinzessbohnen*

Tomaten- Orangensuppe mit grünem Pfeffer

*Gebatene Hähnchenbrust in Dijonsensoße
Kalbsröllchen mit Steinpilzen gefüllt und Sherry-Rahm-Soße
dazu Rosmarinkartoffeln
Geschmetzelte Truthahnbrust mit Zucchini und frischen Champignons
Meeresfrüchtersotto mit buntem Paprika*

*Tomatensalat mit Oliven und gestoßenem Pfeffer
Fenchelsalat mit Knoblauchcroutons*

Auswahl verschiedener Rohmilchspezialitäten mit Tafeltrauben

Mousse von heller und dunkler Schokolade

*37,00 € pro Person
(Preis ab 50 Personen)*

Italienisches Buffet

*Melone mit Parmaschinken
Luftgetrocknete Salami
Marinierte Champignons, Paprika, Auberginen
Verschiedene Antipasti von Aubergine bis Zucchini
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Zucchinisalat*

*Scampis auf Knoblauchsoße
Lasagne
Kalbshaxe „Osso Buco“
Gefüllte Zucchini in Tomatensoße
Geschmorte Poularde mit Oliven und Anchovissoße*

*Reis mit Erbsen, Eiernudeln mit Käse überbacken
Gnocchi Romana, Spinatauflauf
Riesenchampignons mit Gorgonzolafüllung*

*Italienische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter*

*Tiramisu
Weincreme mit Marsalla*

*42,00 € pro Person
(Preis ab 50 Personen)*

Französisches Buffet

*Auswahl von Räucherfisch
Salat von Meeresfrüchten mit Cocktailsoße
Ardenner Schinken mit Melonenauswahl
Medaillons vom Hasenrücken mit Cognac Lebermus
Hirschpâté mit Sauce Cumberland*

*Französische Zwiebelsuppe mit Knoblauchcroutons
In Beaujolaise polierte Hähnchenbrüste mit Wurzelgemüse
Barbarie Flugentenbrust in Orangensoße
Matelotte von Edelfischen in Krebssoße*

Französische Käseauswahl und Trauben

*Auswahl von frischen und angemachten Salaten
mit verschiedenen Dressings*

Brot- und Brotchenauswahl, Butter und Kräuterschmand

*Croque en bouche mit Creme gefüllte Mini Windbeutelchen
Mousse von heller und dunkler Schokolade*

*48,00 € pro Person
(Preis ab 50 Personen)*

Grill Buffet

Saison bedingt

*Auswahl von Blattsalaten
Chicoréesalat mit Mandarinen
Verschiedene Antipasti von Aubergine bis Zucchini
Tomaten-, Gurken- und Krautsalat
Kartoffelsalat
Italienische Fleischtomaten auf Mozzarella
Auswahl von Melonen mit Schinkenvariation
Verschiedene Dressings
Butter und Brotauswahl*

Vom Grill:

*Thüringer Rostbratwurst
Mariniertes Schweinenackensteak
mit Honig glasierte Schweinerippen
Lachsspieße mit Zucchini
Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand
BBQ Soße, Ketchup, Senf, Cocktailsoße und Kräuterbutter*

Dessert:

*Salat von frischen Früchten
Verschiedene Blechkuchen*

*32,00 € pro Person
(Preis ab 50 Personen)*

Brunchbuffet

*Konfitüreauswahl
Cornflakes mit Milch
Brot- und Brötchenauswahl von der Landbäckerei
Butter und Berliner Zwiebelschmalz
Gartensalate mit verschiedenen Dressings
Schinken- & Käseauswahl
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
Süßer Quark mit Kirschen*

*Rühreier mit Frühstücksbacon
Geschmorte Hähnchenbrust auf Wurzelgemüse
mit Petersilien-Kartoffel und Kaisergemüse*

*Salat von frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesoße*

*28,00 € pro Person
(Preis ab 50 Personen)*

Menüvorschläge

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern

*Gebratenes Zanderfilet mit Kapernsoße, Blattspinat
und Petersilienkartoffeln*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Zimtsoße und Vanilleeis

33,00 € pro Person

Menü 2

Champignoncremesuppe mit Pistaziensahne

*Kalbshaxenscheibe „Osso Buco“ in kräftiger Rotweinjus mit Gemüsewürfeln
Ratatouille und Risolée kartoffeln*

Creme Caramel mit Früchten

35,00 € pro Person

Menü 3

*Auswahl von knackigen Blattsalaten in Balsamico
mit gebratenen Poulardenbruststreifen*

*Filetspitzen vom Rind in Dijon Senfsoße,
Brokkoli und Kräuterrisotto*

Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet und Minze

39,00 € pro Person



Menüvorschläge

Menü 4

Variation von Frischlachs an kleinem Salat

Doppelte Kraftbrühe von Maispourelade mit Pistazienklößchen

*Medaillons vom Schweinefilet an Apfel Calvadossoße
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln*

Kiwi Charlotte auf Fruchtsoßenspiegel

46,00 € pro Person

Menü 5

Hausgebeizter Lachs mit Senf Dillsoße an Salat

Spinatrahmsuppe mit Bündnerfleisch

*Lammfilet in der Pestokruste auf weißem Zwiebelrahm
Mit Prinzessbohnen und Kartoffelplätzchen*

*Dessertvariation „Wirtshaus Schildhorn Surprice“
(lassen Sie sich überraschen)*

49,00 € pro Person

Fingerfood

Canapés:

*Kasseler / Ananas
Gekochter Schinken / Spargel
Katenrauchschinken / Melone
Ungarische Salami / Maiskölbchen
Hackepeter / Mixed Pickles
Matjes / Gurke / Tomate
Geräuchertes Forellenfilet
Graved Lachs*

2,50 € Stück

*Roastbeef / Mixed Pickles
Kalbsrücken / Spargelspitzen
Flugentenbrust / Orangenfilet
Tatar / Wachtelei
Räucherlachs
Räucheraal*

3,00 € Stück

*Großgarnelen / Cocktailsoße
Ei / Kaviar*

3,50 €

Spieße:

*Würfel aus Emmentaler und Edamer Käse
garniert mit Trauben, gefüllten Oliven,
Mandarinenfilets und Perlzwiebeln
Honigmelonenspieße mit Parmaschinken und Trauben
Camembert / Traube*

2,00 € Stück

Mitternachtsimbiss

*Deftige Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Brot
in der Terrine*

Preis pro Person 5,50 €

*Chili con Carne mit Baguette
in der Terrine*

Preis pro Person 5,50 €

*3 Kaviarbroten
belegt mit*

*Räucherlachs, Sahnemeerrettich, KetaKaviar, Dill
Schweinefilet auf Lollo Bionda in Zwiebelconfit
Paniertem Minischnitzel auf Lollo Rosso mit Zitronenspalte*

Preis pro Person 7,50 €

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
Streifen vom gebeizten Lachs und Salatgarnitur*

Preis pro Person 8,50 €

Auf Wunsch
Zusatzkosten bei Veranstaltungen

<i>weiße Stoffservietten</i>	<i>pro Kuvert</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Stuhl mit weißer Husse</i>	<i>pro Stück</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Steh Tisch mit weißer Husse</i>	<i>pro Stück</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Menükarten</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,50 €</i>
<i>5-armiger Kerzenleuchter</i>	<i>pro Stück</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Tischdekoration (Wasserschale mit Schwimmkerzen und Blumenblüten)</i>	<i>pro Stück</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Blumengestecke</i>	<i>pro Stück</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Musikanlage</i>		<i>85,00 €</i>
<i>Tanzfläche</i>		<i>50,00 €</i>
<i>Digitalpiano</i>		<i>50,00 €</i>
<i>Fackeln und kleine Feuerkörbe</i>		<i>50,00 €</i>
<i>Großer Feuerkorb</i>		<i>50,00 €</i>
<i>Heizpilze mit 11 Liter Gasfüllung</i>	<i>pro Stück</i>	<i>55,00 €</i>
<i>Zelt 5 m X 8 m</i>	<i>pro Zelt</i>	<i>100,00 €</i>
<i>Beamer</i>		<i>50,00 €</i>

Veranstaltungen bei der das vertraglich festgelegte Ende überschritten wird und keine unmittelbar anschließende Veranstaltung ansteht, berechnen wir pro angefangene Stunde 120,00 € (Betriebskostenmehraufwand) zusätzlich.

<i>Foto oder Video CD von Ihrer Veranstaltung</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Künstlerisches Rahmenprogramm, Entertainment etc.</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Feuerwerk</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Shuttle - Service</i>	<i>nach Absprache</i>
<i>Schiffsfahrten</i>	<i>nach Absprache</i>