

Plumbahn

gasthaus & catering



Stilvolles Ambiente



Feste feiern
alles inklusive!

Ihre Festlichkeit zum garantierten Festpreis
ab 20 bis max. 160 Personen.

Individuelle, außergewöhnliche und festliche
Tischdekoration.

Individuell gestalteter Saal für bis zu 160 Gäste.

Idyllischer Garten für Ihren Empfang...

Lassen Sie sich *inspirieren!*





Feiern zum Festpreis ab 65,00 € p.P.

Inspirationen 2020

ERLESENES WARMES BUFFET

**Schweinefilet auf Champignonrahmsauce
Spanische Schinkenspezialität
oder Krustenbraten**

buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

**Rinderschmorbraten klassisch oder in Honig- Balsamico-Soße
mit Prinzessbohnen & Kartoffelklößen
oder Roastbeef, am Stück gebraten (am Buffet tranchiert)**

dazu Sc. Béarnaise, 5,50 € p.P. zusätzlich

**Ente auf Honig- Pfeffersauce
dazu Apfelrotkohl & Kroketten**

**Toskanisches Hähnchen in Béchamel-Soße
überbacken mit Parmaschinken & Parmesan, mediterranes Gemüse**

**Zander & Lachs in Sesam- Zitronenbutter
Bandnudeln & Wildkräutersalat**

**Orientalisches Lammragout
mit Couscous**

**Hirsch- oder Wildschweinkeule
mit Pilzen der Saison, dazu Rosenkohl & Spätzle, 3,50 € p.P. zusätzlich**

**Veganes Curry
mit Süßkartoffeln & Spinat**

DESSERTS (ZWEI ZUR AUSWAHL)

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Erdbeer- Joghurtcreme

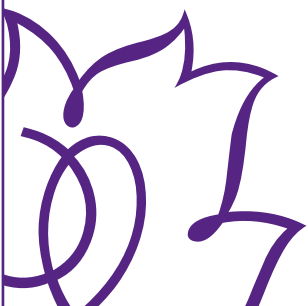
& weitere Dessertvariationen möglich

Der Pauschalpreis versteht sich inkl. Prosecco-Empfang mit alkoholfreiem Cocktail, Hausweine der Weinhandlung Bremer, Krombacher Bierspezialitäten, Spirituosen, Longdrinks, Kaffeespezialitäten, Gourmetmineralwasser & Softgetränke.

15-30 Personen 2 verschiedene Hauptgerichte zur Auswahl

30-60 Personen 3 verschiedene Hauptgerichte zur Auswahl

ab 60 Personen 4 verschiedene Hauptgerichte zur Auswahl



Plumböhm
gasthaus & catering



Feiern zum Festpreis ab 65,00 € p.P.

Inspirationen 2020

ANTIPASTIAUSWAHL

Gedünstetes Gemüse

(Zucchini, Paprika, Champignons & getrocknete Tomaten)

Schwarze und grüne Oliven sowie Peperoni

gefüllt mit einer Frischkäsecreme

Serranoschinken natur, Parmesanspäne, Tomate Mozzarella, Ciabatta

8,90 € p.P.

ZUSÄTZLICH

Scampis mit Aioli

Vitello Tonnato

(Kalbfleisch mit einer Thunfischcreme
& feinen Kapern)

Carpaccio vom Rind

mit hausgemachtem Senf-Honigdressing

Bruschetta

Antipasti-Gesamtpreis 13,90 € p.P.

SUPPE ab 5,90 € p.P.

Festtagssuppe

mit Eierstich & Mettbällchen

Pikante Currysuppe

mit Hühnchen & Shrimps

Saisonale Cremesuppen

ZUR NACHT ODER ZUSÄTZLICH MIT AUF DEM BUFFET

Erlesene Käseauswahl

Mettwurst & Serrano-Schinken

Gemischter Brotkorb

11,90 € p.P.

Zusätzlich Rauchfischauswahl

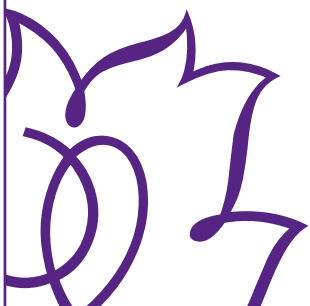
15,90 € p.P.

Currywurst-Pommes

3,90 € p.P.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN:

- Beginn der Pauschale ab 18 Uhr bis 02.00 Uhr
(2.00 Uhr und noch nicht müde? Dann feiern Sie weiter für 150,00 €/Std.)
- Bis zum 13. Lebensjahr zahlen Kinder 4,00 €/Lebensjahr
- Kaffeetrinken vorab 11,90 € p.P. zusätzl. Kaltgetränke
- Nutzung des Gastraumes für das Buffet ab 75 Vollzahlern inklusive, Pauschale unter 75 Vollzahlern 350,00 €
- bis zu 7 runde Tische a 10 Personen möglich, 15,00 €/Stk.
- Stuhlhusse mit Taftschleife inkl. Reinigung 6,90 €/Stk. zzgl. Transport
- Cocktailpauschale 8,50 € pro Person
- Luftballondekoration ab 115,00 €
- Stilvolle Blumendekoration von unserer Hausfloristin kann direkt bei uns bestellt werden
- 250 € Anzahlung (Verrechnung erfolgt bei der Endabrechnung.)



Plumbahn
gasthaus & catering



Plumbohm
gasthaus & catering

Gastgeber: Jasmin & Jörg Plumbohm

Göttinger Straße 12

37139 Barterode

Telefon 0 55 06 -86 18

info@gasthaus-plumbohm.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Samstag ab 17.30 Uhr

Sonntag 11.30 – 14.30 Uhr und dann ab 17.30 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

