



FEIERN ZUM FESTPREIS AB 69,00 € P.P.

Inspirationen

ERLESENES WARMES BUFFET

Schweinefilet auf Champignonrahmsoße

**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- Pfeffersoße

dazu Apfelrotkohl & Kroketten

Toskanisches Hühnchen in Béchamelsoße

überbacken mit Parmaschinken & Parmesan, mediterranes Gemüse, Bandnudeln

Zander & Lachs in Sesam- Zitronenbutter

Basmati-Wildreis & 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

Vegetarische Gemüselasagne

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



Plumbohm
gasthaus & catering



FEIERN ZUM FESTPREIS AB 69,00 € P.P.

Inspirationen

ANTIPASTIAUSWAHL

Gedünstetes Gemüse

(Zucchini, Paprika, Champignons & getrocknete Tomaten)

Schwarze und grüne Oliven sowie Peperoni

gefüllt mit einer Frischkäsecreme

Serranoschinken natur, Parmesanspäne, Tomate Mozzarella, Ciabatta

9,90 € p.P.

ZUSÄTZLICH

Scampis mit Aioli

Vitello Tonnato

(Kalbfleisch mit einer Thunfischcreme
& feinen Kapern)

Carpaccio vom Rind

mit hausgemachtem Senf-Honigdressing

Bruscetta

Antipasti-Gesamtpreis 14,90 € p.P.

SUPPE ab 6,50 € 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

12,90 € p.P.

Zusätzlich Rauchfischauswahl

16,90 € p.P.

Currywurst-Pommes

4,50 € 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 200,00 €/Std.)
- Bis zum 13. Lebensjahr zahlen Kinder 4,50 €/Lebensjahr
- Kaffeetrinken vorab 11,90 € p.P. zusätzl. Kaltgetränke
- Nutzung des Gastraumes für das Buffet ab 75 Vollzahlern inklusive, Pauschale unter 75 Vollzahlern 400,00 €
- 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 130,00 €
- Stilvolle Blumendekoration von unserer Hausfloristin kann direkt bei uns bestellt werden
- 300 € Anzahlung (Verrechnung erfolgt bei der Endabrechnung.)



Plumbohm
gasthaus & catering