

Ihre Hochzeitsfeier 2026 in der EVENTSCHEUNE - KASTANIENHOF

Am Tag Ihrer Feier stehen Sie ganz im Mittelpunkt,
deshalb richte ich jede Feier individuell und nach Ihren Wünschen aus.

So lassen wir aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und Visionen
Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis werden.

Unser Angebot für Ihre Familienfeier z.B. ab 17.00 Uhr

Sie werden begrüßt mit einem Glas unserer Aperitif Auswahl.

Nach dem Smalltalk setzen Sie und Ihre Gäste sich in der Eventscheune,
diese ist mit weißen Tischdecken und Servietten gedeckt,
mit Blumengestecken in der Farbe Ihrer Wahl sowie Kerzenständern.

Die Servicekräfte servieren Ihnen am Tisch die Getränke.

Eventuell können nun Reden zur Begrüßung gehalten werden.

Wir servieren Ihre Festtagssuppe in Terrinen.

Danach eröffnen Sie das Buffet.

Dort erwarten Sie diverse kalte und warme Spezialitäten,
die Sie mit mir nach Ihren Vorstellungen zusammengestellt haben.

Nach dem Essen startet Ihr Musiker/DJ den Tanzboden
und Sie gehen in den gemütlichen Teil über.

Ihre Gäste werden mit Getränken am Tisch und Tresen versorgt.
Eine Kuchenauswahl (von und oder Ihnen) wird nach Absprache serviert.
Die Dauer der Feier ist mit 8 Stunden geplant, bis 1.00 Uhr.

**In allen Preisangaben sind die Mitarbeiter und die Raummiete
sowie die aktuell gültige Mehrwert Steuer von 19% enthalten.**

**2026 wird sich die MwSt. auf Speisen voraussichtlich
verringern. Gleichzeitig erhöhen sich die Löhne und Sozialabgaben.
Da auch meine Lieferanten davon betroffen sind, wird es wohl
nicht teurer in der Eventscheune Kastanienhof.**




Slow Food®
Chef Alliance event@klauschoenemann.de



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0152 3190 2680

Ihre Hochzeitsfeier 2026 in der EVEN SCHEUNE - KAS ANIENHOF

Das Buffet nach Hannoverscher Art

Eine Suppe vorweg: Wettberger Festtagsuppe in Terrinen serviert 10,00€

Ihre Vorspeisen:

- Gebratener Rücken vom Strohschwein mit Radieschen-Vinaigrette
- Triologie von norwegischem Lachs: gebraten, mit Orange gebeizt, Kaviar
- Insalata Caprese (Kirschtomaten und Mozzarellabällchen, Pesto)
- Gegrillte marinierte Gemüse
- Orientalischer Bulgursalat mit Paprika, Tomate und Petersilie
- Bunte saisonale Salatschale mit Dressing, Balsamico und Olivenöl
- Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker, Butter & Dips (Vegan)

Ihre warmen Hauptgerichte:

- Geschmorter Rinderschulterbraten mit Senf-Kräutersauce
- Hähnchenbrustmedaillons in Corn-Flakes Hülle paniert, Estragonsauce
- die Vegane Lasagne mit Linsenbolognese im Ofen gebacken
- Bunte saisonale Gemüseauswahl
- Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen
- Unsere gebackenen Kartoffel-Kräuterkrapfen

Ihr Dessertbuffet immer mit saisonalen Früchten

- Pana Cotta mit Beerensauce (Saisonal)
- Mousse von Schokolade mit Kirschgrütze
- Ab 40 Personen der Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten (3,00€)
- Oder etwas nach Ihrer Wahl

40-80 Vollzahler 55,60€

Mitternachtssnack(nach Ihrer Wahl) 10,00€

(Currywurst, Gulaschsuppe, Käseplatte etc.)

Änderungen (MwSt., MA Kosten, Lebensmittel) sind vorbehalten
und werden Ihnen rechtzeitig mitgeteilt.




Slow Food®
Chef Alliance event@klauschoenemann.de



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0152 3190 2680

Ihre Hochzeitsfeier 2026 in der

EVEN SCHEUNE - KAS ANIENHOF

Artikel	Normal 8 Stunden	<u>Basic 8 Stunden</u>	<u>Premium 8 Stunden</u>
	Nach 3 Stunden + 3,00€/Std./Person	während der gesamten Feier	während der gesamten Feier
Getränke Kosten	nach Absprache + Bestellung	8 x 6,50€ = 52,00€	8 x 9,50€ = 76,00€
Aperitif	nach Absprache + Bestellung	zum Empfang	den ganzen Abend
Fingerfood	nach Absprache + Bestellung	nach Absprache	nach Absprache
Inklusive Getränke & Spirituosen	nach Absprache + Bestellung	Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, Filterkaffee, alle weiteren Getränke werden separat berechnet	ALLE Getränke & Spirituosen während der Feier nach der Karte
Kaffee vom Buffet	nach Absprache + Bestellung	Inklusive	Alle Kaffeespezialitäten während der Feier
Speisen	Buffet oder Tischbuffet nach Ihrer Wahl	Buffet oder Tischbuffet nach Ihrer Wahl	Buffet oder Tischbuffet nach Ihrer Wahl
Suppe oder Mitternachtssnack	Je nach Auswahl dazu, ab 10,00€	Je nach Auswahl dazu, ab 10,00€	Je nach Auswahl dazu, ab 10,00€
Schokoladenbrunnen mit Früchten (Saisonal)	Möglich ab 40 Personen+ 3,00€/Person	Möglich ab 40 Personen+ 3,00€/Person	Ab 40 Personen inklusive
Platzteller, Servietten, Kerzenleuchter	Inklusive	Inklusive	Inklusive
Blumengestecke	4,00€ / Person	4,00€ / Person	4,00€ / Person
Stuhl Hussen, weiß inklusive Auf und Abziehen & Reinigung	10,00€ /Husse	10,00€ /Husse	10,00€ / Husse
40-90 Vollzahler pro Person	nach Absprache + Bestellung	z.B. Buffet 55,60€ + Getränke 52,00€ = 107,60€	z.B. Buffet 55,60€ + Getränke 76,00€ = 131,60€




Slow Food®
Chef Alliance event@klausschoenemann.de



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0152 3190 2680

Ihre Hochzeitsfeier 2026 in der EVEN SCHEUNE - KAS ANIENHOF

21 - 40 Vollzahler pro Person	nach Absprache + Bestellung	+ 5,00€ = 117,00€	+ 5,00€ = 138,00€
Jede weitere Stunde pro Person	Nach 3 Stunden + 3,00€/Std./Person	6,00 €	9,00 €
Kinder 0-5 Jahre	Buffet frei	Buffet frei, 2,00€/Std. Getränke	Buffet frei, 2,00€/Std. Getränke
Kinder 6-12 Jahre	Buffet 50%	Buffet 50%, 3,00€/Std. Getränke	Buffet 50%, 3,00€/Std. Getränke
Schwangere	Buffet 100%	Buffet 100%, 3,00€/Std. Getränke	Buffet 100%, 3,00€/Std. Getränke

Alle Preisangaben sind pro Person und die Mitarbeiter und die Raummiete sowie die aktuell gültige Mehrwert Steuer von 19% sind enthalten.




Slow Food®
Chef Alliance event@klausschoenemann.de



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0152 3190 2680