

**Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof : 2025**

Von 10 bis 100 Personen

- Es werden Tische als Tafeln gestellt von 6 - 12 Personen.
- Es ist bei Ihrem Ankommen komplett eingedeckt:
- Tischdecken, Servietten, Kaffeegeschirr, Teller, Wassergläser, Besteck sowie Vilsa Mineralwasser und Kaffee in Kannen.
- Alle Preise gelten für alle Personen.
- Wir gehen von einem Zeitrahmen von 3 Stunden aus.

Um Ihnen vorab einen „Komplettpreis“ anbieten zu können, habe ich die Raummiete pro Person umgerechnet.

Damit ist in allen Preise für 3 Stunden enthalten:

- Miete,
- Mitarbeiter
- MwSt.

Ebenso die jeweils angegebenen Speisen und folgende Getränke Version:

**A:** Ohne Getränke ( Separate Berechnung der Getränke)

**B:** Inklusive Mineralwasser und der Kaffee

**C:** Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)

**Nach** 3 Stunden werden die Getränke separat und ein **Mitarbeiterzuschlag** von 2,30€ pro Gast und angefangener Stunde berechnet.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.

Übriggebliebene Speisen werden nach der Feier verpackt und Ihnen zum mitnehmen bereitgestellt.

**Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof 2024**

**Version 1**

Wettberger Festtagssuppe in Terrinen auf dem Tisch eingesetzt.

- Pro Person insgesamt **2 halbe** belegte gebutterte Brotschnittchen, Gerster Brotscheiben gemischt belegt mit
  - Thüringer Mett und Zwiebelwürfelchen,
  - Salami, Paprika und Cornichon
  - Kochschinken & Spargel, Kirschtomate, Remoulade
  - luftgetrocknetem Schinken Cornichon
  - Hähnchenbrust mit Mandarine
- Vollkorn Brotscheiben mit
  - Schnittkäse mit Trauben
  - Brie mit Preiselbeerenalle einzeln fein dekoriert.
- Streusel-, Mandel- und Zuckerkuchen (1 Stück p.P.) stehen auf Platten auf den Tischen

Preis pro Person

|  |        |
|--|--------|
| <b>A:</b> Ohne Getränke                                  | 30,00€ |
| <b>B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Kaffee         | 40,00€ |
| <b>C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein | 50,00€ |

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)

**Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof 2024**

**Version 2:**

- Pro Person insgesamt **3 halbe** belegte Brotschnittchen, Gerster Brotscheiben gemischt belegt mit
  - Thüringer Mett und Zwiebelwürfelchen,
  - Salami, Paprika und Cornichon
  - Kochschinken & Spargel, Kirschtomate, Remoulade
  - luftgetrocknetem Schinken Cornichon und
  - Hähnchenbrust mit MandarineVollkorn Brotscheiben mit
  - Schnittkäse mit Trauben
  - Brie mit Preiselbeerenalle einzeln fein dekoriert.
- Streusel-, Mandel- und Zuckerkuchen (1 Stück p.P.) stehen auf Platten auf den Tischen

Preis pro Person

|  |        |
|--|--------|
| <b>A:</b> Ohne Getränke                                  | 27,00€ |
| <b>B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Filter-Kaffee  | 37,00€ |
| <b>C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein | 47,00€ |

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)

**Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof 2024**

**Version 3:**

- Wettberger Festtagssuppe in Terrinen serviert  
Pro Person 2 halbe belegte gemischte Schnittchen  
von Gerster Brot und Vollkornbrot gemischt belegt mit
  - Hausgemachtes Tatar vom Rind
  - Maasdamer Käse mit Trauben
  - & Brie mit Preiselbeeren
  - Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
  - Kochschinkenröllchen mit Remoulade und gegrilltem grünem Spargel
  - rohem Schinken mit Cornichon und Paprikajeweils fein dekoriert.

Es ist auch jeder andere spezielle Wunsch in der Speisen-Zusammenstellung möglich. Auch eine vegane Variante ist möglich, z.B. Tomaten Tatar nach Bruschetta Art auf Crostini

- Streusel-, Mandel- und Zuckerkuchen stehen auf Platten auf den Tischen.

**Preis pro Person**

|  |        |
|--|--------|
| <b>A:</b> Ohne Getränke                                  | 34,00€ |
| <b>B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Filter-Kaffee  | 44,00€ |
| <b>C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein | 44,00€ |

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



**Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof 2024**

**Version 4:**

**Wettberger Trauerfeier-Menü**

Serviert auf Platten und in Schalen/Schüsseln auf dem Tisch

**Calenberger Festtagsuppe von Rind und Huhn**

mit Klößchen, Eierstich, Nudeln und Gemüse

Geschmorte Braten

von Strohschweinsnackern mit Braunbier-Senfsauce  
und Weiderindschulter mit Burgundersauce

Saisonale frische Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Vegane Variante, serviert als Tellergericht**

- Hokkaido-Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskernen
- Mediterrane **Linsen-Gemüse-Lasagne**  
im Ofen mit Veganella gebacken
- **Rote Grütze** mit Hafer-Vanillesauce

**Es ist auch jedes andere Menü möglich.**

**Preis pro Person**

|  |        |
|--|--------|
| <b>A:</b> Ohne Getränke                                  | 50,00€ |
| <b>B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Filter-Kaffee  | 60,00€ |
| <b>C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein | 70,00€ |

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)

**Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof 2024**

**Suppenvariationen: (Preiszuschlag pro Person)**

- Wettberger Festtagssuppe  
Klößchen, Eierstich, Nudeln, Gemüse (8,00€)
- Hokkaido-Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskernen(VEGAN) +1,00€
- Kartoffel-Lauchsuppe  
mit Speck- und Lauchstreifen, Brotcroutons +1,00€
- Ungarische Gulaschsuppe,  
Rindfleisch, Zwiebel, Paprika, Kartoffel +2,00€
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen +1,00€
- Geflügelkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen +1,00€

**Anlage: Getränkeangebot**



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



## Getränkepreise für **EVEN SCHEUNE - KASANIENHOF** Trauerfeiern

### Zum Aperitif

|  | A      | B    | C |
|--|--------|------|---|
| Sherry, Medium oder Dry                                      | 0,05 l | 4,00 |   |
| Winzersekt aus Rheinhessen, Flaschengärung Riesling Brut     | 0,10 l | 9,00 |   |
| Riseco aus Riesling, Brut, Perlwein 12,5%                    | 0,10 l | 7,00 |   |
| Aperol-Sprizz, Aperol, Riseco,                               | 0,20 l | 8,00 |   |
| Sanddorn-Sprizz, Sanddorn Likör, Riseco,                     | 0,20 l | 8,00 |   |
| San Bitter- ZeroSecco, alkoholfrei, Orange, H <sup>2</sup> O | 0,20 l | 8,00 |   |
| Limoncello Sprizz, Riseco, Zitrone, H <sup>2</sup> O         | 0,20 l | 8,00 |   |
| Rhabarber-Sprizz Rhabarber Likör, Riseco                     | 0,20 l | 8,00 |   |
| Lillet Wild Berry, Lillet, Riseco, Wild Berry                | 0,20 l | 8,00 |   |
| Noilly Prat, dry, aromatischer Wermut                        | 0,05 l | 4,00 |   |

### Getränke

|   | A      | B    | C    |
|---|--------|------|------|
| Gilde Ratskeller                        | 0,30 l | 4,50 | 0,00 |
| Hanöversch Pilsener <b>BIO</b>          | 0,25 l | 4,50 | 0,00 |
| Gilde Ratskeller, Free oder Radler      | 0,33 l | 4,50 | 0,00 |
| Weizen, Hefe oder Alkoholfrei           | 0,5 l  | 6,50 | 0,00 |
| VILSA <b>BIO</b> , Medium oder Naturell | 0,75 l | 7,00 | 0,00 |
| Rhabarber- oder Apfelschorle            | 0,33 l | 5,00 | 0,00 |
| Apfel- oder Orangensaft                 | 0,2 l  | 3,50 | 0,00 |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta        | 0,33 l | 4,50 | 0,00 |
| Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger   | 0,33 l | 4,50 | 0,00 |
| RedBull                                 | 0,25 l | 4,50 | 0,00 |

### Warme Getränke

|   | A     | B     | C    |
|---|-------|-------|------|
| <b>BIO</b> Schümli/ Filterkaffee              | Tasse | 3,50  | 0,00 |
| <b>BIO</b> Espresso                           | Tasse | 3,50  | 0,00 |
| <b>BIO</b> Cappuccino                         | Tasse | 4,00  | 0,00 |
| Kanne <b>BIO</b> Filterkaffee, 6 Tassen/1ltr. | Kanne | 16,00 | 0,00 |

## Getränkepreise für Trauerfeiern

| <b>Spirituosen</b>                         |              | <b>A B C</b> |
|--|--------------|--------------|
| Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner | 38% 0,04 l   | 4,00         |
| Grappa von Psenner                         | 40% 0,04 l   | 4,00         |
| Grappa <i>Riserva</i> von Psenner          | 40% 0,04 l   | 5,00         |
| Averna                                     | 30% 0,04 l   | 4,00         |
| Linie Aquavit                              | 41,5% 0,04 l | 5,00         |
| Jägermeister                               | 40% 0,04 l   | 5,00         |
| Osborne Veterano                           | 40% 0,04 l   | 5,00         |
| Gordons Gin                                | 40% 0,04 l   | 5,00         |
| Absolut Vodka                              | 40% 0,04 l   | 5,00         |
| Whisky (Scotch, USA, Irish)                | 40% 0,04 l   | 5,00         |
| Havanna Club Rum 3 Jahre                   | 40% 0,04 l   | 5,00         |
| Havanna Club Rum 7 Jahre                   | 40% 0,04 l   | 8,00         |
| Lokaler GIN                                | 40% 0,04 l   | 8,00         |

|                                 | <b>A</b>    | <b>B</b>    | <b>C</b>    |
|---------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Unser Hauswein Glas 0,2l</b> | <b>6,00</b> | <b>6,00</b> | <b>0,00</b> |

### **Rotweincuvée** 13% trocken

Samtiger, vollmundiger Rotwein, wenig Tannin sowie Gerbstoffe, idealer Trinkwein

### **Riesling QbA** Feinherb 11,5%

Fruchtig, süffiger Riesling mit einer leichten Fruchtsüße und einer harmonischen Säure

### **Grauburgunder QbA** Trocken 11,5%

Überzeugende Cuvée für den täglichen Weinbedarf. Mild in der Säure mit verspielter Frucht

### **Scheurebe QbA** Lieblich 12,00%

**Rosewein QbA** Feinherb 11,5% besticht am Gaumen zunächst mit einem feinfruchtigen schlanken Körper, beeindruckendes Süße-Säure-Spiel

Sie können Ihre eigenen Getränke mitbringen.

Pro Flasche Wein ( 0,7 l) berechnen wir 25,00€ Korkgeld,

Pro Flasche Spirituose ( 0,7l ) berechnen wir 50,00€ Korkgeld.

Das Korkgeld beinhaltet den Service, das Glas und evtl. Eis zum Ausschanken.



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)





# Regional-Saisonal-Frisch-Anders **SCHÖNEMANN** 2025

## **EVEN SCHEUNE - KASANIENHOF**

Alte Berechnung:

40 Personen

|                   |                   |                |
|-------------------|-------------------|----------------|
| Version 1         | 18,00             | 720,00         |
| Getränke p.P.     | 10,00             | 400,00         |
| Miete großer Raum | 500,00            | 500,00         |
| <b>Gesamt</b>     |                   | <b>1620,00</b> |
|                   | <b>Pro Person</b> | <b>39,50</b>   |

Neue Berechnung

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| 40 Personen 1 + B                                       | 40,00 | 1600,00 |
| Inkl. Suppe, Schnittchen, Kuchen, Mineralwasser, Kaffee |       |         |
| Inkl. Getränke C  | 50,00 | 2000,00 |
|   | Alt   | 2020,00 |
|   | Neu   | 1200,00 |

Bedenken Sie bitte, das die Mitarbeiterkosten, Einkauf & Energie u. ä. 2025 steigen.



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)

