

Am Tag Ihrer Hochzeit 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.

**Klaus Schönemann & die Eventscheune gibt es 5! Jahre**  
**Dafür gibt es für alle Feiern in 2025 5% Rabatt auf den Gesamtpreis.**

( Ausgeschlossen sind „Sonderpreise“ & weitere Rabatte für Veranstaltungen),  
Ab 8 Stunden Dauer der Feier.

## **Unser Angebot für Ihre Hochzeitsfeier 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 Hochzeitssuppe 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 spielt Ihr Musiker/DJ den Hochzeitstanz  
und Sie gehen in den gemütlichen Teil über.

Ihre Gäste werden mit Getränken am Tisch und Tresen versorgt.

Eine Hochzeitstorte (von Ihnen) wird nach Absprache serviert.

Die Dauer der Feier ist mit 10 Stunden geplant, bis 3.00 Uhr.

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

# Ihre Hochzeit 2025 in der **EVEN SCHEUNE - KASANIENHOF**

<b>Artikel</b>	<b><u>Basic</u> während der gesamten Feier</b>	<b><u>Premium</u> während der gesamten Feier</b>
Aperitif	zum Empfang	✓
Inklusive Getränke & Spirituosen	Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, Filterkaffee, weitere Getränke -20% Ab 50 Personen 1 Spirituose, ab 70 Personen 2 Spirituosen Inklusive	ALLE Getränke & Spirituosen während der Feier nach der Karte
Kaffee vom Buffet	✓	Kaffeespezialitäten während der Feier
Die Suppe oder der Mitternachtssnack & das Buffet	Suppe & Buffet oder Buffet & Mitternachtssnack	Suppe & Buffet oder Buffet & Mitternachtssnack
Schokoladenbrunnen mit Früchten (Saisonal)	Möglich ab 51 Personen oder + 3,00€/ Person	✓
Platzteller, Servietten, Blumengestecke & Kerzenleuchter	✓	✓
Stuhl Hussen, weiß inklusive Auf und Abziehen & Reinigung	10,00	✓
Ab 71 Vollzahler	120,00	150,00
51 – 70 Vollzahler	124,00	154,00
31 - 50 Vollzahler	128,00	158,00
Bei 30 Vollzahlern Mindestpersonenzahl	132,00	162,00
Jede weitere Stunde pro Person	6,50	9,50

**In allen Preisangaben sind die Mitarbeiter und die Raummiete**



  
**Slow Food**<sup>®</sup>  
**Chef Alliance** [event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45

**sowie die aktuell gültige Mehrwert Steuer von 19% enthalten.**

## **Das Hochzeitsbuffet nach Hannoverscher Art**

Wir servieren Ihnen am Tisch in Terrinen

- Ihre Hochzeitssuppe, es gibt für Vegane / Vegetarische Alternativen

Danach gehen Sie zum **Buffet**

### **Ihre Vorspeisen:**

- Gebratener Rücken vom Strohschwein mit Radieschen-Vinaigrette
- Triologie von norwegischem Lachs: gebraten, mit Orange gebeizt, Kaviar
- Mediterrane Vorspeisen
  - o Insalata Caprese und Gegrillte Gemüse,
  - o Orientalischer Bulgursalat mit Paprika und Petersilie, Minze und Tomate
- Bunte Saisonale Salatschale mit Dressing, Balsamico und Olivenöl
- Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker, Butter & Dips Vegan

### **Ihre warmen Hauptgerichte:**

- Geschmorter Kalbstafelspitz mit Senf-Kräuterkruste, Jus
- Hähnchenbrustmedaillons vom Grill, auf feinem saisonalem Gemüseragout
- Eine Vegane oder Vegetarische Komponente können Sie gern auswählen  
z.B. 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**

- Beeren Pana Cotta mit Beerensauce (Saisonal)
- Mousse von Nougat und Walnuss mit Kirschgrütze
- Ab 51 Personen der Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
- Oder etwas nach Ihrer Wahl