

Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof : 2024

Von 20 bis 100 Personen

Es werden Tische als Tafeln gestellt von 4 - 12 Personen.

Es ist bei Ihrem Ankommen komplett eingedeckt:

Tischdecken, Servietten, Kaffeegeschirr, Teller, Wassergläser, Besteck sowie Bad Pyrmontener Wasserflaschen und Kaffee in Kannen.

Alle Preise ab 30 Personen.

Wir gehen von einem Zeitrahmen von 3 Stunden aus.

Nach 3 Stunden wird ein **Mitarbeiterzuschlag** von 2,30€ pro Gast und angefangener Stunde berechnet.

Raummiete bei Trauerfeiern

In den angegebenen Preisen pro Person für Ihre Trauerfeier ist keine Miete für die Eventscheune enthalten.

Dafür berechnen wir die Raummiete wie folgt:

Von 10 bis 30 Personen wird der Clubraum (kleiner Raum) vermietet für 300,00€

bei 31 bis 70 Personen im „großen Raum“, vermietet für 500,00€

bei 71 bis 100 Personen „Komplette Scheune“, vermietet für 700,00€.

Da ich keine 2 Getränkepreislisten anbieten möchte, gewähre ich 20% Rabatt auf die Getränkepreise.



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

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: Mit Suppe 18,00 € pro Person**

- Wettberger Festtagssuppe in Terrinen auf dem Tisch eingesetzt.
- Pro Person insgesamt **2/2** belegte gebutterte Brotschnittchen, Gerster Brotscheiben gemischt belegt mit
 - Thüringer Mett und Zwiebelwürfelchen,
 - Delikatess Salami, Paprika und Cornichon
 - Kochschinken & Spargel, Kirschtomate, Remoulade
 - luftgetrocknetem Schinken Cornichon und
 - Hähnchenbrust mit Mandarine auf Gersterbrot,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
- Getränke (Filterkaffee, Mineralwasser und sonstige Getränke) werden nach Verbrauch berechnet.



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
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 2: Ohne Suppe 14,50 € pro Person

- Pro Person insgesamt **3/2** belegte Brotschnittchen, Gerster Brotscheiben gemischt belegt mit
 - Thüringer Mett und Zwiebelwürfelchen,
 - Delikatess Salami, Paprika und Cornichon
 - Kochschinken & Spargel, Kirschtomate, Remoulade
 - luftgetrocknetem Schinken Cornichon und
 - Hähnchenbrust mit Mandarine auf Gersterbrot,Vollkorn Brotscheiben mit
 - Schnittkäse mit Trauben & Brie mit Preiselbeeren alle einzeln fein dekoriert.
- Streusel-, Mandel- und Zuckerkuchen (1 Stück p.P.) stehen auf Platten auf den Tischen
- Getränke (Filterkaffee, Mineralwasser und Sonstige Getränke) werden nach Verbrauch berechnet.



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
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 3: 22,00 € pro Person**

- Wettberger Festtagssuppe in Terrinen serviert

Pro Person 2/2 belegte gemischte Schnittchen

von Gersterbrot 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 Paprika
jeweils fein dekoriert.

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.
- Getränke werden nach Verbrauch berechnet

Es ist auch jeder andere spezielle Wunsch in der Zusammenstellung möglich.

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

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 4: Preise pro Person

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 Strohschweinsnacken 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

❖ Bis 30 Personen	38,00€
❖ Ab 31 – 50 Personen	35,00€
❖ Ab 51 – 69 Personen	33,00€
❖ Ab 70 Personen	31,00€



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

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€

Beispiel Rechnung:

Beispiel 60 Personen

- Version 1, 18,00 €+ 10,00€ Getränke(inkl.20% Rabatt),
60 Personen = 1680,00€
- Raummiete **30-70 Personen.** = 500,00€
- Pro Person 2180,00€ / 60 Personen = **36,33€**

Die Getränkeangabe ist ein Erfahrungswert!

Die Berechnung erfolgt nach dem tatsächlichen Verbrauch.

Anlage: Getränkeangebot



Klaus Schönemann, Küchenmeister, Albrechtstr 21, 30627 Hannover, 0511 58 65 98 45
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister.
Übriggebliebene Speisen werden nach der Feier verpackt
und Ihnen zum mitnehmen bereitgestellt.

Getränkepreise 2024 für Trauerfeiern

Auf folgendes Getränkeangebot gewähre ich 20% Nachlass,
da ich für Trauerfeiern eine Raummiete nehme.

Zum Aperitif

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, auch alkoholfrei	0,20 l	8,00
Sanddorn-Sprizz, Sanddorn Likör, Riseco, auch alkoholfrei	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

Hanöversch Pilsener BIO	1,0 l	18,00
Gilde Ratskeller, Free oder Radler	0,33 l	4,00
Weizen, Hefe oder Alkoholfrei	0,5 l	6,00
Bad Pyrmont, Medium oder Naturell	0,75 l	6,00
fritz BIO Rhabarber- oder BIO Apfelschorle	0,33 l	4,50
Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,00
fritz Kola, Kola Zuckerfrei, Orange	0,33 l	4,50
Red Bull	0,25 l	4,00
Schweppes; Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	3,00

Warme Getränke

Filterkaffee (auf den Tischen in Kannen)	1 Ltr.	14,00
Schümli/ Filterkaffee	Tasse	3,50
Espresso	Tasse	3,50
Cappuccino	Tasse	4,00
Kanne Filterkaffee, 6 Tassen/1ltr.	Kanne	14,00



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

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

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

Getränkepreise 2024 für Trauerfeiern

Auf folgendes Getränkeangebot gewähre ich 20% Nachlass,
da ich für Trauerfeiern eine Raummiete nehme.

Spirituosen

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
Havana Club Rum 3 Jahre	40% 0,04 l	5,00
Havana Club Rum 7 Jahre	40% 0,04 l	8,00
Lokaler GIN	40% 0,04 l	8,00

Unser Hauswein **Glas 0,2l 6,00**

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



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

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

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