



Ihre Feier im Acanto





GETRÄNKE 3

GETRÄNKE - UND MITARBEITERPAUSCHALE 4

UPGRADES 6

ZUM EMPFANG 10

FINGERFOOD ZUM EMPFANG 11

BUFFETS 13

BUFFET "MEDITERRAN" 14

BUFFET "GENUSS OHNE GRENZEN" 15

BUFFET "UNSER BESTSELLER" 16

BARBECUE "FOR EVERYONE" 17

MENÜS 18

3- GANG- MENÜ 19

4- GANG- MENÜ 20

MITTERNACHTS- SNACK 21

MOBILIAR, DEKORATION & EQUIPMENT 22

EQUIPMENT- UND LOGISTIKPAUSCHALE 23

WEITERES MOBILIAR UND DEKORATION 24



GETRÄNKE





GETRÄNKE - UND MITARBEITERPAUSCHALE

BIERE

- ✳ Gilde Ratskeller
- ✳ Gilde alkoholfrei
- ✳ Paulaner Hefeweizen
- ✳ Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

WEIßWEIN / ROTWEIN / SCHAUMWEIN

- ✳ Grauer Burgunder Vier Jahreszeiten
- ✳ Farnese Fantini Primitivo, Apulien
- ✳ ApulienCelsole Prosecco Vino Frizzante DOC

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- ✳ Bad Pyrmonter Gourmet
- ✳ Bad Pyrmonter Gourmet still
- ✳ Orangensaft
- ✳ Apfelsaft
- ✳ Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta und Sprite

HEIßGETRÄNKE

- ✳ Espresso, Café Crema
- ✳ Cappuccino, Latte Macchiato
- ✳ Tee-Sortiment

PREIS

Pro Person bei 50 – 75 Personen	61,50 €
Pro Person bei 75 – 100 Personen	58,50 €
Pro Person bei 100 – 150 Personen	56,90 €



Die Getränke -und Mitarbeiterpauschale ist für 8 Stunden gültig und umfasst:

- Alle oben genannten Getränke
- Ausreichend Servicepersonal, sowie Arbeitskleidung.
- Benötigtes Küchenpersonal
- Barkeeper

Für jede Verlängerungsstunde berechnen wir 7,90 €.
Diese schließt jedes gebuchte Upgrade mit ein.

KINDER

Für die Kleinen berechnen wir folgende Mitarbeiter- und Getränkepauschale:

- ✘ 0-2 Jahre kostenfrei
- ✘ 2-6 Jahre 16,00 €
- ✘ 7-12 Jahre 28,00 €
- ✘ 13-16 Jahre 39,00 €

DJ / FOTOGRAFEN / ANDERE DIENSTLEISTER

An Getränken berechnen wir pauschal

Pro Person 35,00 €



UPGRADES

Die Empfangsvarianten verstehen sich inklusive allem benötigten Material- & Utensilien, sowie Personal.

Gültigkeit: 1,5 Stunden.

EMPFANGSPAUSCHALE I "BASIC"

- ☼ Celsole Prosecco Vino Frizzante DOC
- ☼ Mineralwasser medium und still
- ☼ Orangensaft

PREIS

Pro Personab 10,50 €

EMPFANGSPAUSCHALE II "MEDIUM"

- ☼ Celsole Prosecco Vino Frizzante DOC
- ☼ Mineralwasser medium und still
- ☼ Orangensaft

Wählen Sie zusätzlich eine Variante aus folgendem Sortiment:

- ☼ Aperol Spritz
Aperol, Orange, Prosecco, Soda
- ☼ Hugo
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda
- ☼ Lillet Berry
Lillet, Russian Wild Berry, Waldbeeren, Prosecco

PREIS

Pro Personab 13,50 €



DER EMPFANG – EMPFANGSPAUSCHALE III “ONCE IN A LIFETIME”

- ☼ Cremant, trocken
- ☼ Mineralwasser medium und still
- ☼ Orangensaft

Wählen Sie zusätzlich zwei Variante aus folgendem Sortiment:

- ☼ Bellini
Cremant, Pfirsichpüree
- ☼ Kir Royal
Cremant, Hibiskusblüte
- ☼ Lillet Berry
Lillet, Russian Wild Berry, Waldbeeren, Prosecco
- ☼ Himbeer- Basilikum Mule
Himbeeren, Basilikum, Wodka, Ginger Beer, Zitronensaft
- ☼ Aperol Spritz
Aperol, Orange, Prosecco, Soda
- ☼ Hugo
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda

PREIS

Pro Personab 16,00 €



LONGDRINK PAUSCHALE

Wählen Sie 3 Grundspirituosen aus folgendem Sortiment:

RUM

- ☼ Havana Club 3 Jahre
- ☼ Bacardi Superior White

VODKA

- ☼ Smirnoff
- ☼ Russian Standard

GIN

- ☼ Bombay Sapphire
- ☼ Gordons´ s Dry Gin
- ☼ Tanqueray

WHISKEY

- ☼ Jim Beam
- ☼ Jack Daniels

Inklusive gewünschter Filler / side drinks. z.B.: Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Lemon...

PREIS

Pro Personab 12,00 €

Die Pauschale ist für 8 Stunden gültig



SPIRITUOSEN PAUSCHALE

4 Sorten Ihrer Wahl aus folgendem Sortiment

BRAND, GEIST & ACQUAVIT

- ✿ Williams Birne
- ✿ Himbeergeist
- ✿ Obstler
- ✿ Grappa
- ✿ Obstler
- ✿ Linie Aquavit
- ✿ Ouzo 12
- ✿ Tequila

BITTER

- ✿ Averna
- ✿ Ramazzotti
- ✿ Jägermeister

LIKÖR

- ✿ Baileys
- ✿ Sambuca
- ✿ Roter
- ✿ Grüner

PREIS

Pro Personab 6,00 €

Die Pauschale ist für 8 Stunden gültig



ZUM EMPFANG





FINGERFOOD ZUM EMPFANG

6 Sorten Ihrer Wahl

FLEISCH

- ✳ Brotkonfekt mit rosa Roastbeef, Frischkäse und Rucola
- ✳ Hähnchen Saté mit Sesamcrunch
- ✳ Mediterraner Hähnchenspieß mit Tomatenmarinade
- ✳ Kleine Quiche Lorraine
- ✳ Mini Focaccia mit Roastbeef mit Remoulade und Röstzwiebel
- ✳ Mini Focaccia mit Provolone & Barberasalami
- ✳ Mini Wrap mit Hähnchen, Ananas und Currysauce

FISCH

- ✳ Garnele mit Salsa Verde
- ✳ Tatar vom Beizlachs mit frischen Kräutern im Mini Brioche
- ✳ Mini Wrap mit Thunfisch und Paprika
- ✳ Sylter Fischpraline mit Honig-Senf-Frischkäse

IM WECKGLAS

- ✳ Rosa gebratenes Roastbeef auf Bratkartoffelsalat mit Korianderremoulade
- ✳ Orientalische Falafelbällchen auf würzigem Bulgur mit Minz-Dip
- ✳ Marinierte Kirschtomaten und Mozzarella
- ✳ Glasnudelsalat in Sesam-Koriandervinaigrette
- ✳ Mini Anti Pasti



VEGETARISCH & VEGAN

- ✿ Blätterteig- Fleurons gefüllt mit Ziegenkäse
- ✿ Geflämmt Ziegenkäsetaler mit Kräuterhonig und Rucola
- ✿ Kartoffeltortilla mit Mini Paprika
- ✿ Kleine italienische Tomatenquiche mit Rucola
- ✿ Mini Focaccia mit Gouda, Frischkäse und roter Paprika
- ✿ Mini Focaccia mit Mozzarella, Tomate und Pesto
- ✿ Mini Wrap mit Mozzarella, Tomate und Pesto

PREIS

3 Teile pro Person	ab 7,80 €
4 Teile pro Person	ab 10,40 €
5 Teile pro Person	ab 13,00 €
6 Teile pro Person	ab 15,60 €



BUFFETS





BUFFET "MEDITERRAN"

VORSPEISEN

- ✳️ Angus Beef unter hausgemachter Salsa Verde und Wildkräuter
- ✳️ Hähnchenbrust auf Salat von der Gartenbohne, Kartoffeln und getrocknete Tomaten
- ✳️ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen in Pesto
- ✳️ Pflücksalate, Pinienkerne, Parmesan und Balsamico Vinaigrette
- ✳️ Kräutermariniertes Grillgemüse
- ✳️ Brotauswahl mit Paprika-Cashew-Dip

HAUPTGÄNGE

- ✳️ Poulardenbrust mit Robiola Frischkäsesauce, Zucchini und Gnocchi
- ✳️ Lachs im Kräuterpergament, Pepperonatagemüse und Rosmarinkartoffeln
- ✳️ Strozzapreti in Pesto, Parmesan- Crumble und Frühlingslauch

DESSERT

- ✳️ Panna Cotta mit Beerenragout
- ✳️ Obstsalat von saisonalen Früchten
- ✳️ Formaggio Misto - Auswahl feinsten Käsesorten, Feigen und Weintrauben

PREIS

Pro Personab 38,00 €



BUFFET "GENUSS OHNE GRENZEN"

VORSPEISEN

- ✦ Pastrami mit Senfkorncreme
- ✦ Thai-Salat mit Beef, Glasnudeln, Frühlingslauch, Paprika und Nüssen
- ✦ Harissa Chickensticks mit Bulgursalat
- ✦ Gebratene Garnelen in Mojito-Marinade
- ✦ Wassermelonen Salat mit Kräuter- Feta und Limonendressing
- ✦ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HAUPTGÄNGE

- ✦ Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz in Nussbutter-Sauce mit Vanillemöhren und geschmorrtten Kräuterkartoffeln
- ✦ Hähnchenbrust in Sauce von Paprika, Chorizo, roter Reis
- ✦ Kartoffel-Risotto mit Wurzelgemüse

DESSERT

- ✦ Maracuja Mousse mit Cookiecrumble
- ✦ Panna Cotta mit Schokoladen-Himbeersauce
- ✦ Spanische Zitronen-Tarte mit Pinienkernen und Mandeln

PREIS

Pro Personab 40,00 €



BUFFET "UNSER BESTSELLER"

VORSPEISEN

- ✦ Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef an Chimichuri Majo
- ✦ Edelfische aus dem Rauch in Wasabi-Beize mit Sylter Honigsauce
- ✦ Orecchiette mit italienischen Gemüsewürfeln, Pesto vom Basilikum und gerösteten Pinienkernen
- ✦ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- ✦ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen in Pesto
- ✦ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HAUPTGÄNGE

- ✦ Schweinelende an Edelpilzen, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- ✦ Maishähnchen an Barolo- Schalotten Jus, Ratatouille und Gratin
- ✦ Duett von der Ravioli mit Parmesancreme, Rucola und Pesto Rosso

DESSERT

- ✦ New York - Cheesecake mit Mango Topping
- ✦ Luft von belgischer Schokolade mit Himbeerstaub
- ✦ Variation von der Bergkäserei mit Quittensenf und Weintrauben

PREIS

Pro Personab 42,50 €



BARBECUE "FOR EVERYONE"

VOM GRILL

- ✳ Schweinenackensteak mit Fenchelsamen und Chili
- ✳ Marinierte Scampi-Spieße mit frischen Kräutern und nativem Olivenöl
- ✳ Putensteaks in Curry Marinade
- ✳ Frische Bratwurst vom Landschlachter

WARME BEILAGEN

- ✳ Ofen-Möhren
- ✳ zweierlei gegrillte Kartoffeln mit Sauerrahm
- ✳ gerösteter Mais mit Kräuteröl

BEILAGEN

- ✳ Orecchiette Salat mit Oliven, Kapern, Tomaten und frischem Rucola
- ✳ Griechischer Salat
- ✳ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern
- ✳ Duett von Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen in Pesto
- ✳ Zupfsalat mit bunter Kresse und Himbeerdressing
- ✳ Chimichuri, BBQ Sauce, Ketchup, Senf, Berrymans Chilisalsa
- ✳ Brotauswahl und Dip

DESSERT

- ✳ Panna Cotta mit Schokoladen-Himbeersauce
- ✳ Joghurtmousse mit Limetten

PREIS

Pro Personab 40,00 €



MENÜS





3- GANG- MENÜ

VARIANTE I

Beef Tea mit Wurzelgemüse, feinen Kräutern
und Sylter Brot

Brust vom Kikok- Hühnchen mit Vanille Möhren,
Graupenrisotto und Petersilienschaum

Torta della nonna mit marinierten Beeren

PREIS

Pro Personab 48,50 €



4- GANG- MENÜ

VARIANTE I

Carpaccio vom Weideochsen mit Trüffelcrème,
Wildkräutern und Parmesan Crumble

Blumenkohlcrème mit Nussbutter und Kräuterschaum

Filet vom Calenberger Landschwein mit Majoranjus,
buntem Wurzelwerk und Kartoffelgratin

Mousse von belgischer Schokolade mit marinierten Beeren
und Malzcrumble

PREIS

Pro Personab 61,50 €



MITTERNACHTS- SNACK

- ☼ New York Style Hot Dog Bar
Hot Dog Bun, NY Sausage, Jalapenos, Cheddar Käse,
eingelegte Gurke, Salat, Röstzwiebeln, Sauerkraut
Salsa, Ketchup, BBQ Sauceab 6,00 €
- ☼ Chili con carne
mit Mais und Kidneybohnen, dazu Fladenbrotab 6,00 €
- ☼ Currywurst mit Spezi­alsauce, dazu Baguetteab 6,50 €
- ☼ Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfelnab 7,50 €
- ☼ Ländliche Käseauswahl mit Salzgebäck
und Weintrauben, Brot und Butterab 8,90 €

Weitere Variationen auf Anfrage.



Mobilier, Dekoration & Equipment





EQUIPMENT- UND LOGISTIKPAUSCHALE

- ✿ Geschirrpauschale
- ✿ Gläserpauschale
- ✿ Stoffservietten
- ✿ Tischwäsche
- ✿ Tischwäsche Buffet
- ✿ Anfahrten divers
- ✿ Logistiker (für den Auf- und Abbau und zum Eindecken, 4 Personen für 5 Stunden)

PREIS

Pro Person bei 50 – 75 Personen	31,50 €
Pro Person bei 75 – 100 Personen	26,50 €
Pro Person bei 100 – 150 Personen	22,90 €



WEITERES MOBILIAR UND DEKORATION

MOBILIAR

- ☼ Stehtisch inklusive weißer Stretch-Husse4x vor Ort €
- ☼ LED Leuchtsteh Tisch..... 49,00 €
- ☼ Brücken Stehtisch weiß L 70 x B 70 x H 108..... 69,00 €
- ☼ Brücken Stehtisch weiß L 200 x B 70 x H 108..... 99,00 €

DEKORATION

- ☼ Husse für Bankettstuhl, weiß fallend.....5,00 €
- ☼ Kerzenleuchter 5- armig , Höhe 60cm, inklusive Reinigung..... 18,50 €
- ☼ Edelstahlfackel, Länge ca. 160 cm6,00 €
- ☼ Lampenöl, je Liter3,50 €
- ☼ Leuchterkerze Ø 2,35 cm.....0,70 €

EQUIPMENT

- ☼ Equipmentpauschale Hochzeitstorte.....2,30 €
Kuchenteller und-gabel, Tortenzubehör, Etagenwagen, Feuerwerk
- ☼ Faltpavillon, 4x4m 180,00 €
- ☼ Sonnenschirm..... 2x vor Ort €
- ☼ Feuerkorb, inkl. Kaminholz 45,00 €

Preise für alternative Stühle & Tische auf Anfrage



DEKORATION

Unser Rundum-Sorglos-Service bietet Ihnen auch die passende Dekoration, wenn Sie es wünschen.

Sprechen Sie uns einfach an