



Ihre Feier im Acanto





GETRÄNKE 3

GETRÄNKEPAUSCHALE A.....	4
GETRÄNKEPAUSCHALE B.....	6
GETRÄNKEPAUSCHALE C.....	8

ZUM EMPFANG 11

FINGERFOOD ZUM EMPFANG.....	12
-----------------------------	----

BUFFETS 14

BUFFET "MEDITERRAN".....	15
BUFFET "GENUSS OHNE GRENZEN".....	16
BUFFET "UNSER BESTSELLER".....	17
BARBECUE "FOR EVERYONE".....	18

MENÜS 19

3- GANG- MENÜ.....	20
4- GANG- MENÜ.....	21
MITTERNACHTS- SNACK.....	22

EQUIPMENT & MOBILIAR 23



GETRÄNKE





GETRÄNKEPAUSCHALE A

EMPFANGSGETRÄNKE

- ✳ Prosecco Hausmarke
- ✳ Dupré Apfelsecco (alkoholfrei)
- ✳ Orangensaft / Mineralwasser

ZUSÄTZLICH 1 VARIANTE ZUR WAHL

- ✳ Aperol Spritz *oder* Lillet Wild Berry

BIERE

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

WEIßWEIN / ROTWEIN / SCHAUMWEIN

- ✳ Grauer Burgunder Vier Jahreszeiten
- ✳ Ponte Merlot
- ✳ Prosecco Hausmarke

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.....36,00 €

GÜLTIG FÜR 8 STUNDEN

Pro Person.....45,00 €

GÜLTIG FÜR 10 STUNDEN

Für jede Verlängerungsstunde berechnen wir 4,50 €.

KINDER

Für die Kleinen berechnen wir folgende Mitarbeiter- und Getränkepauschale:

- ☼ 0-2 Jahre kostenfrei
- ☼ 3-6 Jahre 16,00 €
- ☼ 7-12 Jahre 28,00 €
- ☼ 13-16 Jahre 39,00 €

DJ / FOTOGRAFEN / ANDERE DIENSTLEISTER

An Getränken berechnen wir pauschal (unabhängig der Pauschale)

Pro Person..... 35,00 €



GETRÄNKEPAUSCHALE B

EMPFANGSGETRÄNKE

- ✳ Prosecco Hausmarke
- ✳ Dupré Apfelsecco (alkoholfrei)
- ✳ Orangensaft / Mineralwasser

ZUSÄTZLICH 1 VARIANTE ZUR WAHL

- ✳ Aperol Spritz *oder* Lillet Wild Berry

BIERE

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

WEIßWEIN / ROTWEIN / SCHAUMWEIN

- ✳ Grauer Burgunder Vier Jahreszeiten
- ✳ Ponte Merlot
- ✳ Prosecco Hausmarke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



LONGDRINKS – 3 ZUR WAHL

- ☼ Cuba Libre
- ☼ Gin Tonic
- ☼ Wodka Lemon / Maracuja / Energy
- ☼ Whiskey Cola
- ☼ Aperol Spritz
- ☼ Lillet Wild Berry

HEIßGETRÄNKE

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

PREIS

Pro Person..... 44,00 €

GÜLTIG FÜR 8 STUNDEN

Pro Person..... 55,00 €

GÜLTIG FÜR 10 STUNDEN

Für jede Verlängerungsstunde berechnen wir 5,50 €.

KINDER

Für die Kleinen berechnen wir folgende Mitarbeiter- und Getränkepauschale:

- ☼ 0-2 Jahre kostenfrei
- ☼ 3-6 Jahre 16,00 €
- ☼ 7-12 Jahre 28,00 €
- ☼ 13-16 Jahre 39,00 €



GETRÄNKEPAUSCHALE C

EMPFANGSGETRÄNKE

- ✳ Prosecco Hausmarke
- ✳ Dupré Apfelsecco (alkoholfrei)
- ✳ Orangensaft / Mineralwasser
- ✳ Aperol Spritz
- ✳ Lillet Wild Berry

BIERE

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

WEIßWEIN / ROTWEIN / SCHAUMWEIN

- ✳ Grauer Burgunder Vier Jahreszeiten
- ✳ Ponte Merlot
- ✳ Prosecco Hausmarke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



LONGDRINKS – 3 ZUR WAHL

- ✳ Cuba Libre
- ✳ Gin Tonic
- ✳ Wodka Lemon / Maracuja / Energy
- ✳ Whiskey Cola
- ✳ Aperol Spritz
- ✳ Lillet Wild Berry

SPIRITUOSEN / SHOTS – 3 ZUR WAHL

- ✳ Grappa, Williams Birne, Obstler
- ✳ Linie Aquavit, Ouzo 12
- ✳ Tequila Silver / Tequila Gold
- ✳ Averno, Ramazzotti, Jägermeister
- ✳ Baileys, Sambuca
- ✳ Roter, Grüner, Berliner Luft

HEIßGETRÄNKE

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

PREIS

Pro Person..... 52,00 €

GÜLTIG FÜR 8 STUNDEN

Pro Person..... 65,00 €

GÜLTIG FÜR 10 STUNDEN



Für jede Verlängerungsstunde berechnen wir 6,50 €.

KINDER

Für die Kleinen berechnen wir folgende Mitarbeiter- und Getränkepauschale:

- ✿ 0-2 Jahre kostenfrei
- ✿ 3-6 Jahre 16,00 €
- ✿ 7-12 Jahre 28,00 €
- ✿ 13-16 Jahre 39,00 €



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	8,90 €
4 Teile pro Person	11,80 €
5 Teile pro Person	14,50 €
6 Teile pro Person	17,40 €



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 30,90€



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 Person ab 34,90 €



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 Person ab 35,90 €



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 Person (inkl. Grillequipment)ab 34,90 €

Weitere Grillbuffets bieten wir Ihnen gerne an.



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 Person ab 31,00 €

Weitere Menüs bieten wir Ihnen gerne an.



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 Person ab 43,00 €

Weitere Menüs bieten wir Ihnen gerne an.



MITTERNACHTS- SNACK

- ✳ Chili con carne
mit Mais und Kidneybohnen, dazu Fladenbrot 6,50 €
- ✳ Currywurst mit Spezi­alsauce, dazu Baguette 6,00 €
- ✳ Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfeln 7,50 €
- ✳ Vegetarisch: Chili sin Carne, dazu Fladenbrot..... 6,50 €

Weitere Variationen auf Anfrage möglich.



Equipment & Mobiliar





EQUIPMENT

✿ Geschirrpauschale.....	5,20 €
✿ Gläserpauschale.....	5,00 €
✿ Stoffserviette.....	2,20 €
✿ Tischwäsche.....	6,00 €
✿ Anfahrten divers (einmalig).....	150,00 €

MOBILIAR VOR ORT

✿ Stehtisch inklusive weißer Stretch-Husse.....	im Mietpreis enthalten €
✿ Tisch rund 150 cm Durchmesser.....	im Mietpreis enthalten €
✿ Bankettstuhl.....	im Mietpreis enthalten €
✿ LED Tresen, Kühlschränke, Zapfanlage.....	im Mietpreis enthalten €
✿ Lounge Mobiliar und Sonnenschirme.....	im Mietpreis enthalten €
✿ Hochzeitsstuhl Tiffany weiß / gold inkl. Sitzkissen.....	12,90 €

EQUIPMENT

✿ Husse für Bankettstuhl, weiß fallend.....	5,00 €
✿ Equipmentpauschale für Ihre Hochzeitstorte.....	50,00 €
✿ Tischdekoration je nach Umfang.....	Preis auf Anfrage

Preise für alternative Stühle & Tische auf Anfrage