



Für Ihre Traumhochzeit

im Raum Freiburg und Emmendingen empfehlen wir unsere Hochzeitspauschale.

Ihre Traumhochzeit soll perfekt sein. Damit Sie den Tag komplett genießen können, bieten wir Ihnen ein Pauschalangebot an. Alle Leistungen rund um das leibliche Wohl Ihrer Gäste sind beinhaltet. Sie müssen sich um nichts kümmern, nur feiern.

Cooking-for-You
Jürgen Schlachta
Blumenstraße 12/1
79312 Emmendingen
07641 55784

Hochzeitpauschale Nr.1 -Italienisches Büffet-

Kalte Vorspeisen

Vitello tonnato
Parmaschinken mit Melonenspalten
Original Italienische Salami mit Grappa
Italienischer Bauernschinken mit Trüffelöl und Parmesanraspeln
Gebratenes Gemüse -Paprika-Zucchini-Champignons mit Knoblauch und Kräutern
Mariniertes Hähnchenbrüstchen
Getrocknete Tomaten und eingelegte Oliven
Nudelsalat mit Meeresfrüchten
Reissalat mit Thunfisch und kleinem Gemüse
Tomatensalat mit Rucola und Mozzarella
dazu Ciabatta

Hauptgericht vom Grill und aus der Pfanne

Kleine Putenschnitzel gefüllt mit Salbei und Schinken
Rosmarinbraten mit Marsalasaucе
Bauernspieße
Penne all'arabbiatta
Weissweinsrisotto mit Parmesan

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Mascarpone- Mangoschnitte
Panna cotta mit Himbeersauce

Getränke 18 Uhr bis 1 Uhr:

Aperitif, alkoholfreie Getränke, Bier vom Fass, Weiß- und Rotwein, Kaffee und Espresso
nach dem Essen

Sonstige:

Tischwäsche und Stoffservietten, Geschirr, Gläser und Besteck,
Servicepersonal von 18 bis 1 Uhr

Pauschalpreis von 60,00 € pro Person

Zzgl. MwSt.
Kinder bis 12 Jahren 50%
Der Pauschalpreis beinhaltet alle Leistungen des all inklusive Angebots.

Hochzeitpauschale Nr. 2 –Gala Büffet-

Vorspeisen

Räucherlachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse
Shrimps in leichter Cocktailsauce mit Ananas und kleinem Gemüse
Garnelenspieß auf Avocado - Chili Dip
Rosa gebratenes Roastbeef mit grünem Spargel und Sauce Tatar
Carpaccio von der Barbarie Ente mit Rosa Pfeffer
Würzige Hähnchenspieße mit Curry Dip
Glasnudelsalat mit Ingwer, Koriander und gebratene Schweinefiletstreifen
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, Oliven und Rucola
Gebratenes Gemüse mit mediterranen Aromen

Hauptgericht

Aus dem Wok

Frühlingsröllchen und Shrimps im Knusperteig mit Sweet - Chilisauce
Gebratener Buntbarsch mit Krebschaumsauce und Basmati Reis

Vom Grill

Zarte Schweinemedallions gespickt mit frischem Rosmarin
Mariniertes Maispouardenbrüstchen Supreme in Pommerysauce

Aus der Pfanne

Penne mit frischem Gemüse, Pilzen und Café de Paris Butter

Dessert

Crème brûlée mit Orangencaramel
Schokoküchle mit Mascarpone-Sahne
Beerensorbet frisch aus der Eismaschine

-oder-

Hausgemachte Eistorte mit frischen Früchten

Getränke von 18 bis 1 Uhr:

Aperitif, alkoholfreie Getränke, Bier vom Fass, Weiß- und Rotwein, Kaffee und Espresso
nach dem Essen

Sonstige:

Tischwäsche und Stoffservietten, Geschirr, Gläser und Besteck,
Servicepersonal von 18 bis 1 Uhr

Pauschalpreis von 68,00 € pro Person

Zzgl. MwSt.

Kinder bis 12 Jahren 50%

Der Pauschalpreis beinhaltet alle Leistungen des all inclusive Angebots.

Leistungen des all inklusiv Angebot:

Mit unseren all inklusiv Angeboten behalten Sie Ihre Kosten im Auge.

Die Angebote gelten ab einer min. Personenzahl von 50 Gästen.

Folgende Leistungen sind in unserer Pauschale enthalten:

Speisen: Das von Ihnen ausgewählte Büffet.

Getränke 18 Uhr bis 1 Uhr

Aperitif: Ein Glas Sekt

Wein und Bier: Qualitätsweine aus Baden Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass

Alkoholfrei Getränke: Apfelsaftschorle, Cola, Fanta, Mineralwasser, Orangensaft, Kaffee und Espresso nach dem Essen

Sonstiges: Tischwäsche und Stoffservietten, Geschirr, Gläser und Besteck

Servicepersonal 18 Uhr bis 1 Uhr

Extra berechnet werden:

Personal vor 18 Uhr und nach 1 Uhr

Getränke vor 18 Uhr und nach 1 Uhr

Alle Getränke die oben nicht aufgeführt sind (z.B. Longdrinks, Schnäpse, usw.)

Menükarten

Tischdekoration

Stühle und Tische, Hussen,

Räumlichkeiten (Halle, Zelt, usw.)

Hochzeitsauto

Gerne stimmen wir unsere all inklusiv Angebote auf Ihre persönlichen Wünsche ab und erstellen Ihnen ein Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter 07641 55784 oder info@cooking-for-you.de

Ihr Cooking-for-You Team