



Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung eine Cateringpauschale an, die ab 50 Personen buchbar ist. Für kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gern individuelle Vorschläge.

Getränke

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, 0,75 l
Coca-Cola, 0,2 l, Coca-Cola zero, 0,2 l, Fanta Orange, 0,2 l, Sprite 0,2 l
Apfelschorle, 0,2 l
Wolters Alkoholfrei, 0,33 l
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei, 0,5 l

Fassbier:

Wolters Pils, 0,3 l

Flaschenbiere:

Wolters Radler, 0,33 l
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb, 0,5 l

Sekt und Wein:

Burggraf Sekt, trocken

Die saftig-aromatische Art vollreifer Trauben verleiht dem Sekt eine einzigartige Geschmacksfülle.

Weißwein - 2017er Veranza Blanco, trocken

85% Chardonnay und 15 % Sauvignon Blanc – Florale Nase und Aromen von Pfirsich, Passionsfrucht und Melone

Rotwein – 2015er Veranza Tinto, trocken

Rebsorten Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon – Intensive Aromen von roten Früchten mit leichter Gewürznote

Heißgetränke:

Kaffee- und Teebuffet

Spirituosen, Longdrink:

Jägermeister, Obstler, Berentzen Waldfrucht

Änderungen vorbehalten



Speisen

~ Buffet Rustikal ~

Salat ~ Bunte Salatplatte mit fruchtiger Vinaigrette

Warme Speisen ~ Filetspitzen vom Schwein auf Rahmpilzen, Rinderbraten in Schoko-Chilijus, Grillgemüse, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße halb und halb, Röstkartoffeln mit Speck

Dessert ~ Rote Grütze mit Vanille-Crème fraîche

~ Buffet Mediterran ~

Kalte Speisen ~ Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme und Basilikumblättern
Antipasti-Variationen, Parmaschinken mit Honigmelonenspalten
Ciabatta mit Kräuterbutterschaum

Salat ~ Sizilianischer Bauernsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Warme Speisen ~ Zarte Kalbsschnitzel in Marsalasaucce
Involtini aus der Pute in feiner Bratenjus, Bandnudeln mit feinem Olivenöl,
Geschmorte Rosmarinkartoffeln, Mediterranes Zucchini gratin

Dessert ~ Panna Cotta mit Erdbeermark

Pauschalpreis mit Buffet Rustikal **60,00 €* pro Person**

Pauschalpreis mit Buffet Mediterran **67,00 €* pro Person**

Änderungen vorbehalten



Unsere Leistungen unter Berücksichtigung der aktuellen Niedersächsischen Versammlungsstättenverordnung und der aktuellen Nutzungs- und Entgeltverordnung der Lindenhalle Wolfenbüttel:

Die Bestuhlung wird nach Ihren Wünschen vorgenommen. Ebenso ist der Aufbau des Buffets und, falls nötig, der dafür notwendige zusätzliche Gruppenraum inkludiert.

Die Tische werden mit weißen Tischdecken, Servietten, Besteck und Teelichtern eingedeckt. Das benötigte Geschirr wird am Buffet zur Verfügung gestellt.

Die Servicemitarbeiter betreuen Sie an der Theke und an den Tischen.

Die Cateringpauschale bieten wir ab 50 zu berechnenden Personen an. Sie ist auf maximal acht Stunden begrenzt und beginnt mit dem Einlass.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens zehn Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Nach Ablauf der acht Stunden ab Einlass werden die Getränke nach aktuellem Kartenpreis berechnet. Je nach Absprache werden die Servicemitarbeiter nach Ablauf der Veranstaltungspauschale zusätzlich stundenweise abgerechnet.

Zusätzlich buchbare Leistungen:

Tischdekoration ~ Individueller Preis - nach Jahreszeit und Kundenwunsch.

Kuchen ~ Gern bestellen wir Ihnen Kuchen nach Ihren Wünschen. Bringen Sie Ihren Kuchen selbst mit, berechnen wir zusätzlich das Kaffee- und Kuchengedeck von 1,00 € pro Person.

Menükarten ~ Auf Wunsch nach Absprache – 1,00 €* pro Stück.

Technik ~ Nach Absprache.

*Bei allen Preisen handelt es sich um Nettopreise zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer.