

Festlichkeiten



Oker One Eventlocation

Hier werden Sie gefeiert!

✉ Gieselerwall 2a | 38100 Braunschweig

☎ 0531 27088030

📧 info@partymanagement.de

<https://oker.one>

Oker.One Eventlocation

Hier werden Sie gefeiert!

Ihre private Feier professionell ausrichten!

...und das zu fairen Konditionen.

Pauschalangebot für Feierlichkeiten ab 30 Personen

Getränkeauswahl:

- Sektempfang
- Mineralwasser
- Fruchtsäfte, Fruchtsaftschorlen
- Fritz Kola, Orangen- und Zitronenlimo, MischMasch
- Thomas Henry Bitter Lemon, Ginger Ale und Tonic
- Rotwein, Weißwein
- Veltins Biere
- Maisels Weizen
- Kaffeespezialitäten
- Spirituosen aus dem Angebot

Dazu ein Buffet aus dem voranstehenden Angebot.

Tischdekoration bestehend aus frischen Blumen, Kerzen und Servietten inklusive.

Unser Preis für das Pauschalangebot: 129,00 EUR je Gast

- Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei.
- Kinder von 7 bis 12 Jahren schlagen mit dem halben Preis zu Buche.
- Ab dem 13. Lebensjahr wird der volle Preis berechnet.

Die Angebote gelten für 7 Std. Verweildauer je angemeldetem Gast. Jede weitere Feierstunde berechnen wir mit 5,00 EUR je angemeldetem Gast.

Die Bezahlung erfolgt bitte in zwei Stufen: 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages zwei Wochen vor der Veranstaltung und die Abschlusszahlung dann auf Gesamtrechnung nach der Feier.

Alle Preisangaben inklusive gesetzlicher MwSt..

Bitte beachten Sie, dass wir Ihre verbindliche Gästezahl 8 Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen. Diese dient als Abrechnungsgrundlage. Sollte die vertraglich vereinbarte Gästezahl um mehr als 10% differieren, behalten wir uns das Recht vor, von der Buchung zurück zu treten oder die Pauschale neu zu kalkulieren.

Buffet: BRAUNSCHWEIGER LAND

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Falkos Kartoffelcremesuppe *
mit geröstetem Speck und Zwiebeln

Warme Speisen

Spanferkelbraten in Mumme-Sauce, dazu Wirsingkohl und Butter-Kartoffeln
Zanderfilet mit Limonen-Weißweinsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Schupfnudelpfanne mit Käse, Lauch und frischen Kräutern *

Salate

Linsensalat mit Traubenkompott *
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieschen und Majoran *
Kichererbsen-Salat an Sesamdressing und frischer Petersilie *

Kalte Speisen

Medaillons vom Schweinefilet
Bratenaufschnitte
Landschinken
Käsebrett *
Brotkorb, Brötchen und Butter

Dessert

Welfenspeise „weiß-gelb“
Grießflammerie mit Holunder

Buffet : COMPLEANNO

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Minestrone mit frischem Gemüse *

Warme Speisen

Gebratene Poulardenbrust mit Frischkäsesauce, Zucchini-Gemüse mit geschmolzenen Tomaten und Gnocchi

Lachs mit Peperonata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Pimp your Pasta:

Nudelbuffet zum Zusammenstellen, *

dazu verschieden Öle, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, bunte Paprika, Kräuter

Salate

Couscous-Salat mit Oliven, Paprika und frischem Rucola *

Gebackene Risottobällchen, Mascarpone-Dip *

Antipasti, gegrilltes Gemüse in Balsamico Marinade *

Caprese mit Pesto *

Kalte Speisen

Rinderrücken mit hausgemachter Salsa Verde und Wildkräutern

Geräucherte Putenbrust mit Tonnato Salsa und Kapern

Schinken auf Honigmelone

Formaggio Misto - Auswahl feinsten Käsesorten mit Feigen und Weintrauben

Brotauswahl und Butter

Dessert

Weißer Mousse au Chocolat mit Orangensauce

Tiramisu

Buffet: MARIAGE

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Hochzeitssuppe mit Spargel und Eierstich *

Warme Speisen

Gegrillte Hähnchenbrust in pikanter Sauce mit gerösteter Chorizo, Peperonata und rotem Reis

Pochierter Kalbstafelspitz mit Grüner Wasabisauce, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

Risotto mit Wurzelgemüse *

Salate

„Grüner Garten“

verschiedene Blattsalate, 3erlei Dressing, getrocknete Tomaten, Oliven, Silberzwiebeln, Spitzpaprika, bunte Kirschtomaten, Croûtons *

Ziegenkäse, Granatapfelkerne, Feigensenfsauce *

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern *

Kalte Speisen

Edelfische aus dem Rauch mit Honig-Senf-Sauce

Pastrami gepökelt aus der Rinderbrust an Sauce Tartar

Filetmedaillons mit exotischen Früchten garniert

Edelkäsevariationen mit Trauben und Feigensenf *

Brotkorb, Butter

Dessert

Schokoladenmousse mit Cookie-Crumble

Kokos-Panna Cotta mit Erdbeer -Topping

Buffet: Bayrisches Buffetzünftige Speisen

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Flädlesuppe (Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse)

Warme Sach'n

Bayrischer Braten mit Biersauce

Resche Hendl

Leberkäs gebacken

Weißwurst mit süßem Senf

Semmelknödel *

Sauerkraut nach Art des Hauses *

Tiroler Kässpätzle mit Röstzwiebeln *

Kalte Sach'n

Sauerkraut mit Remouladensoße

Brotzeit Brett:

Roastbeef, Schweinebraten, Kassler
„Fleischpflanzerl“ mit Dip (hausgemachte Partyfrikadellen)

Obazda und Käseauswahl *

Bayrische Rohkostsalate mit Rettich / Radischen *

Schweizer Wurstsalat

Speckkartoffelsalat

Brez'n und Brotvariation, Landbutter *

Siasse Sach'n

Bayrisch Creme mit Erdbeersoße

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanillesoße

Buffet: Barbecue Buffet

....ganz nach Ihrem Geschmack

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Warme Speisen

verschiedene marinierte Nackensteaks, Putensteak, Hähnchensteak, Lachssteak, Schafskäse in der Folie * mit Olivenöl und mediterranem Gemüse *

Harzer Bratwurst und Harzer Schinkenkäsegriller

Mediterrane Gemüsepfanne *

Ofenkartoffel mit Kräuterquark *

Kartoffel Wedges *

Salate

Kartoffelsalat nach Hausmannsart *
(Essig/Öl)

Nudelsalat mit Schinken und Erbsen *

Apfel-Mais-Lauchsalat *

Griechischer Salat *

Verschiedene Dressings

Dessert

Limettencreme mit Mousse

Joghurtcreme mit Zweierlei von der Himbeere

Oker One Eventlocation

Hier werden Sie gefeiert!

Gern erstellen wir Ihnen Ihr persönliches Angebot.

Für Veranstaltungen haben wir jederzeit geöffnet!



Wir, das Team um

*Falko Schröder, Carius Novák & Steffen Hunsen
freuen uns auf Sie!*