

Festlichkeiten



**Eventlocation
Wilhelm5**

✉ Wilhelmstraße 5, 38100 Braunschweig

☎ 0531 28763383 | 📠 0531 28763384
📧 post@wilhelm5.de

<https://wilhelm5.de>



**Eventlocation
OKER ONE**

✉ Gieselerwall 2a, 38100 Braunschweig

☎ 0531 27088030
📧 buchung@partymanagement.de

<https://oker.one>

Hier werden Sie gefeiert!



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 Getränke
- Thomas Henry Bitter Lemon, Ginger Ale und Tonic
- Rotwein, Weißwein
- Veltins Biere
- Maisels Weizen
- Kaffeespezialitäten
- Spirituosen aus dem Angebot

Dazu ein Buffet aus den nachstehenden Angeboten.

Tischwäsche und 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 im Voraus. Der voraussichtliche Rechnungsbetrag ist zwei Wochen vor der Veranstaltung fällig. Die Abschlusszahlung mit möglichen Zusatzleistungen oder Verlängerungsstunden erfolgt 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

Riddagshäuser Kartoffelsuppe

Warme Speisen

Braunschweiger Mummebraaten, dazu Sauerkraut und Bouillonkartoffeln

Okerlachssteak (Fisch) mit Grillspeck an Weißweinsauce mit Karotten-Fenchel-Reis

Kalte Speisen

Braunschweiger Speckkartoffelsalat

Matjescocktail

Räucherfischvariationen

Braunschweiger Wurstspezialitäten (Mett-, Knack-, Rot- und Leberwurst)

Schinkenspezialitäten

Sauerfleisch mit Remoulade

Feine Käseauswahl *

Brot, Tafelbrötchen und Landbutter

Dessert

Welfenspeise (Zitronen-Vanille-Creme)

Braunschweiger Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Buffet : COMPLEANNO

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Tomaten-Basilikum-Suppe *

Warme Speisen

„Saltimbocca“ Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei
dazu Basilikumkartoffeln

Doradenfilet mit Limonen-Weißweinsauce, mediterranes Gemüse und Safranreis

Kalte Speisen

Antipasti *

Carpaccio vom Rinderfilet mit geraspeltem Parmesan auf Feld- und Rucolasalat

Caprese-Spieß mit Pesto *

Feiner Parmaschinken mit Melone und Feigen

„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Südländische Käsespezialitäten *

Italienischer Nudelsalat *

Linsensalat mit Räucherforellenfilets

Ciabatta, Olivenbrot und Landbutter

Dessert

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Tiramisu

Buffet: MARIAGE

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Hochzeitssuppe

Warme Speisen

Filettopf in Cognac-Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Pariser Karotten

Lachs unter Kartoffelkruste, dazu Blattspinat und Tomatenreis

Kalte Speisen

Roastbeef Röllchen auf Waldorfsalat

Entenbrustfilet auf Orangenscheiben mit Pinienkernen

Hähnchenbrustfilet auf Rucolasalat mit Balsamicodressing

Krabbencocktail

Rote Beete Carpaccio *

Eldelfischvariationen

Parmaschinken mit Melone

Käsespezialitäten *

Mais Porree-Salat

Tafelbrötchen, Brot und Landbutter

Dessert

Maracuja-Vanille-Creme

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

Buffet: Spanisches Buffet

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Karotten-Kokos-Currycremesuppe *

Warme Speisen

Zitronen-Thymian-Hähnchenschenkel mit mediterranem Gemüse
und gebackenen Käsekartoffeln

Lachs „Mallorquinische Art“
mit Serranoschinken und Blattspinat
dazu Tomatenreis

Kalte Speisen

Thunfischsalat

Gegrillte Riesenchampignons gefüllt mit Tomaten-Thunfisch-Ragout

Carpaccio von der Serranosalami mit Tomaten, Manchego und Walnussöl

Hähnchenmedaillons „Sevilla“ mit Oliven-Chili-Creme auf Feldsalat

Feiner Serranoschinken mit Melonen-Birnensalat

Auberginen- und Zucchinirollchen gefüllt mit Feta und Tomaten *

Rote Beete-Orangen-Carpaccio *

Edle Käsespezialitäten *

Aioli *

Olivenbrot, Pfeffer-Baguette

Dessert

Schoko-Chili-Mousse

Mandarinencreme mit gerösteten Mandeln

Buffet: Barbecue Grill-Buffer

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Warme Speisen

Gewürzte Schweinenackensteaks

Marinierte Hähnchenbrustfilets „Indian Style“

Lammlachse mariniert in Kräuteröl

Marinierte Rinderhüftsteaks

Bratwurst und Krakauer

Schafskäsepfännchen *

Gemüsegrilltaler *

Grillgemüsepfanne *

Kalte Speisen

Kartoffel-Rucola-Salat *

Mediterraner Nudelsalat *

Coleslaw *

Couscoussalat mit Feta *

Käsespezialitäten *

Tafelbrötchen, Brot und Landbutter *

Tzatziki, Senf und Ketchup *

Dessert

Mousse au Chocolat

Mascarpone-Orangen-Creme

(mit Biskuit, Kaffeelikör und geröstetem Mandelsplit)

Weihnachtliches Buffet

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.



Suppe

Waldpilzcremesuppe *

Warme Speisen

Entenbrustfilet in Orangensauce mit Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelgratin

Rinderfiletmedaillons mit Mozzarella und Tomate im Parmaschinkenmantel, dazu Röstkartoffeln

Kalte Speisen

Räucherfischvariationen an Preiselbeersahne

Rote Beete Carpaccio *

Feinster Parma- und Serranoschinken mit Feigen und Melone

Roastbeef rosé an Waldorfsalat

Medaillons von der Hähnchenbrust mit Honig-Senf-Creme

Birnen-Melonensalat mit Himbeervinaigrette *

Exotischer Garnelensalat

Französische und Italienische Käsespezialitäten *

Tafelbrötchen, Brot, Landbutter *

Dessert

Schattenmorellen in Eierlikörcreme

Mousse au Chocolat

Wir freuen uns auf Sie!

Falko Schröder, Carius Novák und Team