

Fragebogen für die Angebotserstellung einer Veranstaltung

Allgemeine Informationen:

Name _____

Anschrift _____

Tel _____

E-Mail _____

Art der Veranstaltung _____

Datum _____

Gäste Gesamt (inkl. Veranstalter) _____

Erwachsene ___ Kinder 0-3 J. ___ Kinder 4-12 J. ___

Location Turmzimmer Festsaal

Zusätzliche Angaben bei einer Hochzeit:

Standesamtliche Trauung freie Trauung

Trauung im Außenbereich Ja nein

Trauung im Turmzimmer Ja nein

Stuhlhussen bei der Trauung Ja nein

Musik bei der Trauung Ja nein

Roter Teppich ja nein

Raumausstattung/Dekoration

Tischschmuck Variante I Variante II Variante III
Ohne Dekoration mit Papierservietten mit Stoffservietten

Farbe Tischschmuck/Servietten _____

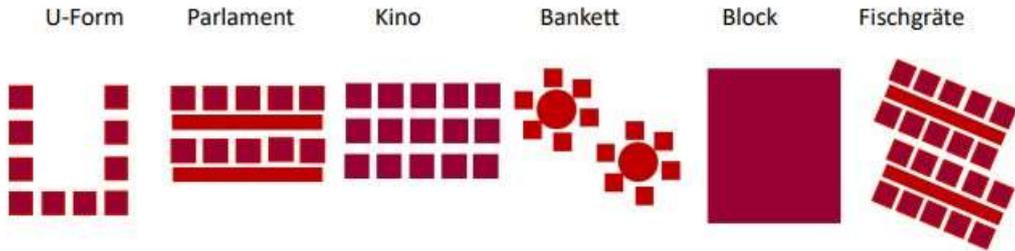
Menükarten erstellen und drucken ja nein Format: _____ Anzahl: _____

Platz- und Menükarten verteilen ja nein

Tische

runde Tische eckige Tische

Tischanordnung



Raum	Größe (m ²)	Raum-miete (€)	U-Form	Parlament	Kino	Bankett	Block	Fischgräte
Turmzimmer	85	300	40	60	70	48	32	-
Festsaal	200	1000	80	200	220	90	-	140

Sonstiges:

- Stehische ja Anzahl: _____
- Leinwand und Beamer ja
- Musikanlage mit Mikrofon ja
- Kartenhaus für Glückwunschkarten ja
- Bereitstellung Sägebock ja
- Poltercontainer ja
- Kutschfahrt ja

Speisen/Getränke:

Sektempfang Ja nein Art _____
(Klassisch, Verziert oder Bowle)

Kanapees zum Empfang Ja nein

Kaffeetafel Ja nein

Kaffee/Tee/Kakao ohne Kuchen Ja

Kaffeetafel mit 3 Sorten Blechkuchen Ja

Kaffeetafel mit 2 Sorten Obstboden Ja

Kaffeetafel mit 2 Sorten Sahnetorte Ja

Zusätzlicher Obstboden gewünscht? Ja Anzahl: _____

Zusätzliche Sahnetorte gewünscht? Ja Anzahl: _____

Hochzeitstorte gewünscht Ja

Abendbuffetvariante _____

Getränke nach Verbrauch Ja nein

Getränkepauschale Ja Variante _____ Dauer _____ Zeitraum _____

Schnapsauswahl _____

Cocktailauswahl _____

Snacks

Snacks auf den Tischen Ja

Eisbar ja

Mitternachtsimbiss

Eisbombe Ja Hochzeitstorte Ja

Currywurst Ja Kanapees ja

Schokobrunnen Ja

Buffetauswahl

Buffet I

Kaltanteil:

Gebratene Hackfleischbällchen auf Tomaten-Paprika-Salza	
Internationale Käseauswahl an Trauben und Nüssen	
Halbe Eier divers gefüllt mit Kaviar	
Gebratene Hähnchenunterkeule	
Italienische Pizzettas	
Rindfleisch-Saté-Spieße	

Hauptgerichte:

Schweinesteak an Rahmenchampignons	
Krustenbraten auf frischem Spreewälder Sauerkraut	
Welsfilet an Lauchgemüse und Pastinaken	

Bis 59 Personen

Auswahl von 4 der genannten Gerichte des Kaltanteil

Auswahl von 2 Hauptgerichten

Ab 60 Personen

Auswahl von 4 der genannten Gerichte des Kaltanteils

Auswahl von 3 Hauptgerichten

Buffet II

Kaltanteil:

Gebratene Hähnchenunterkeule	
Halbe Eier divers gefüllt mit Kaviar	
Geräucherter Schinken der Severiner Landpute	
Internationale Käseauswahl an Trauben und Nüssen	
Mettigel	
Gurken-Lachs-Häppchen	
Italienische Pizzettas	

Hauptgerichte:

Saftiges Putensteak mit frischer Ananas & Käse überbacken	
Trilogie von Fisch auf Wurzelgemüse	
Krustenbraten auf frischem Spreewälder Sauerkraut	

Bis 59 Personen

Auswahl von 5 der genannten Gerichte des Kaltanteil

Auswahl von 2 Hauptgerichten

Ab 60 Personen

Auswahl von 5 der genannten Gerichte des Kaltanteils

Auswahl von 3 Hauptgerichten

Buffet III

Kaltanteil:

Gurken-Lachs-Häppchen	
Ananas gebacken im Speckmantel	
Caprese-Spieße (Tomate, Mozzarella, Basilikum, Pesto)	
Honigmelone an luftgetrockneten Schinken	
Platte von geräuchertem Fisch der Region	
Halbe Eier divers gefüllt mit Kaviar	
internationale Käsespezialitäten an Trauben und Nüssen	
glasiertes Schweinemedailon süß & herzhaft	
Dabeler Eiersalat	
Geflügelsalat in Pfirsichhälften	
Rinderhack-Saté-Spieße mit Paprikasoße	

Hauptgerichte:

Hirschkeule mit orientalischen Gewürzen verfeinert	
Trilogie vom Fisch auf Wurzelgemüse	
Krustenbraten auf frischem Spreewälder Sauerkraut	
Mecklenburger Schweinefilet an frischen Rahmenchampions	
Saftiges Putensteak mit frischer Ananas & Käse überbacken	

Bis 59 Personen

Auswahl von 6 der genannten Gerichte des Kaltanteil

Auswahl von 2 Hauptgerichten

Ab 60 Personen

Auswahl von 6 der genannten Gerichte des Kaltanteils

Auswahl von 3 Hauptgerichten

Buffet IV

Kaltanteil:

Caprese-Spieße	
Räucherfischkonfekt	
Dabeler Eiersalat	
Geflügelsalat in Pfirsichhälften	
Geräuchertes Forellenfilet auf Avocado-Wasabi-Creme	
Halbe Eier divers gefüllt mit Kaviar	
Käsespezialitäten an Trauben und Nüssen	
Tortellini-Mozzarella-Paprika-Spieße	
Ananas in Speckmantel	
Mettigel	
Gemügesticks auf Avocadocreme	
Gurken-Lachs-Häppchen	
Gefüllte Röllchen mit Chillidip	
Italienische Pizettas	
Antipastiplatte	
Garnelen auf Tomaten-Paprika-Salsa	
Fenchel-Grapefruit-Salat mit Honig-Limetten-Dressing	

Hauptgerichte:

Italienische Gnocchi mit hausgemachtem Pesto und Kirschtomaten	
Hähnchen-Zucchini-Gratin auf fruchtigen Tomaten	
Trilogie vom Fisch auf Wurzelgemüse	
Saftiges Putensteak mit frischer Ananas & Käseraspeln überbacken	
Hirschkeule mit orientalischen Gewürzen verfeinert	
Roastbeef in Pfefferkruste auf bunter Gemüseplatte	

Bis 59 Personen

Auswahl von 7 der genannten Gerichte des Kaltanteil

Auswahl von 2 Hauptgerichten

Ab 60 Personen

Auswahl von 7 der genannten Gerichte des Kaltanteils

Auswahl von 3 Hauptgerichten