



Veranstaltungs-
Arrangements
2018



Backenköhler's
Seminar- und Veranstaltungshotel

Dorfring 40

27777 Ganderkesee-Stenum

Tel.: 04223 / 73-0

Fax: 04223 / 73-399

info@hotel-backenkoehler.de

www.hotel-backenkoehler.de

Sie können zwischen folgenden Getränke und Empfangspauschalen wählen:

1) GETRÄNKEPAUSCHALE:

zum Empfang:

Sekt „Hausmarke“ ([oder](#) Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

alkoholfreie Getränke, Haake Beck vom Fass, Flasche Weizenbier, Flasche alkoholfreies Weizenbier, Korn, Vodka-Kirsch, Vodka-Waldmeister, Vodka-Maracuja, Steinhäger, Jägermeister, Schladerer Obstbrände, Linie-Aquavit, Jubiläums-Aquavit, Malteser-Aquavit, Mariacron, Springer Urvater, Jim Beam, Ballantines, Havana Club 3 Jahre, Captain Morgan, Bacardi, Sambuca, Pernod, Campari, Smirnoff Vodka, Gin, Baileys, Ramazzotti, Fernet Branca, Tequila, Weißwein trocken, Weißherbst halbtrocken, Rotwein trocken, Sekt, Prosecco, Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato

im Pauschalpreis enthalten

2) GETRÄNKEPAUSCHALE Superior:

zum Empfang:

Pimp your Prosecco: mit Grenadine Sirup, Pfirsichlikör und Blaubeeren dazu Hugo und alkoholfreier Cocktail

Fingerfood-Starter (je einen pro Person)

Tomaten-Mozzarella Spieß mit Avocadoschaum

kleines Fladenbrot mit Feta und Dattelscheiben

Zander-Lachsnockeln in Löffel mit Zuckerschotenragout

alkoholfreie Getränke, Haake Beck vom Fass, Flasche Weizenbier, Flasche alkoholfreies Weizenbier, Korn, Vodka-Kirsch, Vodka-Waldmeister, Vodka-Maracuja, Steinhäger, Jägermeister, Schladerer Obstbrände, Linie-Aquavit, Jubiläums-Aquavit, Malteser-Aquavit, Mariacron, Springer Urvater, Jim Beam, Ballantines, Havana Club 3 Jahre, Captain Morgan, Bacardi, Sambuca, Pernod, Campari, Smirnoff Vodka, Gin, Baileys, Ramazzotti, Fernet Branca, Tequila, Peter Briem Grauburgunder trocken, Kloster Eberbach Rosé trocken, Twin Oaks Cabernet Sauvignon, Sekt, Prosecco, Hugo Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato

zusätzlich zum Pauschalpreis: 13,20 Euro pro Person

Feste sind unsere Leidenschaft

Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie unvergessliche Stunden in festlich geschmückten Sälen mit individuellem Ambiente.

Die Cocktail – und Sektempfänge in unserem idyllischen Biergarten oder auf unserer überdachten Natursteinterrasse, stimmen Sie auf einen schönen und unbeschwerten Tag ein.

Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite bei der Organisation Ihres Festes, das mit den variablen Tischformen (von U-Form bis rund oder oval), festlichem Tischschmuck, dem Festmenü Ihrer Wahl und umfangreicher Getränkeauswahl, sowie stimmungsvoller Musik ein unvergesslicher Tag werden soll.

Eine sehr große farbliche wie auch stilistische Auswahl an Kerzen, Tischband und Servietten vollenden das festliche und ebenso liebevolle Ambiente Ihrer Feier.

Unsere aufmerksamen Mitarbeiter erfüllen fast jeden Wunsch – sei er auch noch so ungewöhnlich.

Eingebettet in eine reizvolle Landschaft der nördlichen Wildeshauser Geest, fernab von Hektik und Großstadtlärm schenken wir Ihrer Feier die größtmögliche Aufmerksamkeit und lassen Sie teilhaben an unserem familiären Betriebsklima, von dem Sie durch die liebevolle Betreuung unserer Mitarbeiter profitieren.

Wir freuen uns auf Sie.

Familie Vosteen und das „Backenköhler-Team“



A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T
1

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BÜFETT:

Cremesuppe von frischen Champignons und feinen Kräutern

oder

Stenumer „Hochzeitsuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich und Spargel

* * *

kalte Speisen:

Variationen von Blattsalaten in Tomatenvinaigrette mit Balsamico,
Gurkensalat mit frischem Dill und Tomatensalat mit Schnittlauch
verfeinert

Baguette und Butter

warme Speisen:

zartes Hähnchenbrustfilet überzogen mit Mandelsplintern an einer Sauce
von frischen Champignons in Rahm mit Kräutern verfeinert,
pikanter Schweinerollbraten mit einer würzigen Zwiebelfüllung,
Burgundersauce, große Gemüseauswahl frisch vom Markt,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln,

* * *

Vanille-Mandelcreme an Aprikosenspiegel und Pistazien mit
Löffelbiskuitkrokant

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen,
Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	72,40 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	73,80 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	75,10 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	76,20 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 3,20 €.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T
2

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BÜFETT:

Rahmsuppe von Wiesenchampignons

oder

Stenumer „Hochzeitssuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich und Spargel

* * *

kalte Speisen:

Variation von Blattsalaten in Tomatenvinaigrette mit Balsamico

Gurkensalat mit frischem Dill und Tomatensalat mit Schnittlauch verfeinert

Baguette und Butter

warme Speisen:

Putenroulade mit Tomaten und Mozzarella gefüllt

an einer leichten Estragonsauce,

Jungschweinrücken im Kräuter-Senfmantel gebraten

und Tranchen vom gebackenen Krustenbraten

an einer Sauce von frischen Champignons in Rahm mit Kräutern verfeinert,

große Gemüseauswahl frisch vom Markt,

Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln,

* * *

hausgemachte Zitronencreme mit Schlagrahm und Mangokompott

oder

Vanilleeis an einer Grand-Marnier-Sauce, verfeinert mit Orangenfilets

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen,

Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:

73,90 EURO

von 100 bis 149 erwachsenen Personen:

75,30 EURO

von 65 bis 99 erwachsenen Personen:

76,60 EURO

von 45 bis 64 erwachsenen Personen:

77,70 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 3,20 €.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T
3

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BÜFETT:

Cremesuppe von jungem Lauchgemüse mit Brotcroûtons

oder

Stenumer „Hochzeitsuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich und Spargel

kalte Speisen:

Variationen von Blattsalaten in Tomatenvinaigrette mit Balsamico,

Gurkensalat mit frischem Dill und Tomatensalat mit Schnittlauch verfeinert

Baguette und Butter

warme Speisen:

mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllte Rinderrouladen

an einer leichten Burgundersauce,

zarte Putensteaks in Eihülle gebraten und

pikanter Schweinerollbraten mit einer würzigen Zwiebelfüllung,

Sauce von frischen Champignons in Rahm mit Kräutern verfeinert,

große Gemüseauswahl frisch vom Markt,

Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten,

lauwarmes Schokoladenküchlein

mit Amarenakirschen und Vanilleeis

oder

„Crêpes Suzette“

Vanilleeis mit dünnem Eierpfannkuchen an Orangensauce und Schlagrahm

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen,

Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und

Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:

75,40 EURO

von 100 bis 149 erwachsenen Personen:

76,80 EURO

von 65 bis 99 erwachsenen Personen:

78,10 EURO

von 45 bis 64 erwachsenen Personen:

79,10 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 3,20 €.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T

4

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BÜFETT:

Rahmsuppe aus Curry mit Kokosmilch veredelt

oder

Karotten-Orangencremesuppe mit Ingwer verfeinert

* * *

kalte Speisen:

frische Blattsalate mit Frenchdressing

Baguette und Butter

warme Speisen:

rosa Kalbsrücken in Kräuter-Senfmarinade gebraten

an einer Sauce von rotem Pfeffer

und Hähnchenbrustfilet unter der Sesamkruste

mit Feigen-Senfsauce,

Mandel-Broccoli, Blumenkohl,

Zuckermöhren, Bohnen im Speckmantel,

Pariser Kartoffeln und Basmatireis,

* * *

marinierte Williamsbirne auf Brombeerspiegel

und

Mousse von weißer und brauner Schokolade

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen,

Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:

81,40 EURO

von 100 bis 149 erwachsenen Personen:

82,90 EURO

von 65 bis 99 erwachsenen Personen:

84,20 EURO

von 45 bis 64 erwachsenen Personen:

85,20 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 3,20 €.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T

5

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BÜFETT:

legierte Kressesuppe mit Streifen vom Räucherlachs (in Tassen serviert)
oder

Stenumer „Hochzeitsuppe“
mit Fleischbällchen, Eierstich und Spargel

* * *

kalte Speisen:

bunte Blattsalate mit French-Dressing, Baguette und Butter

warme Speisen:

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
und zarter Hirschkeulenbraten mit geröstetem Schinken und Pfifferlingen,
Pfefferrahmsauce, Wacholdersauce,
Apfelrotkraut, Rosenkohl, Karotten,
Bohnen, Blumenkohl mit polnischer Sauce,
Rosmarindrillinge und Schupfnudeln in Butter gebraten,

* * *

Pistazien- und Vanilleeis an Holundermousse,
Hippengebäck und Himbeerkompott

oder

Duett von Espresso und Karamellcreme in kleinen Gläsern
mit gebackener Banane und Schokoladenornamenten garniert

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette
oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen,
Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	81,00 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	82,50 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	83,70 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	84,80 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Sollte das Abendessen als Menü serviert werden, erhöht sich die Pauschale um 3,20 €. Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T

6

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (*oder* Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

MENÜ:

Mango-Avocado-Salat
mariniert mit Schalotten-Himbeer-Vinaigrette,
dazu frisches Stangenbrot

* * *

Rinderkraftbrühe „Celestine“
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüserauten

* * *

Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella und Pesto
an einer Rotweinjus,
Entenbrust rosa gebraten,
Calvadosrahmsauce,
grüner Spargel, Buttermöhrrchen,
Broccoliröschen mit Mandelsplittern,
geschwenkte Gnocchi und Kartoffelgratin

* * *

Bisquittaler an Brombeerschaum

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen,
Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	91,50 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	92,90 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	94,20 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	95,20 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T
7

Nur vom 15.05.-24.06.2018 gültig !

(In der Zeit vom 01.-14.05.2018 kann es zu einer geringen Preiserhöhung von 1,00-1,50 Euro p. P. kommen.)

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BÜFETT:

Creemesuppe von Stangenspargel mit Sahnehaube

oder

Stenumer „Hochzeitssuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich und Spargel

frischer Stangenspargel von heimischen Bauern,

panierte Puten- und Schweineschnitzel,

Ammerländer Katenrauchschinken,

Sauce Hollandaise,

Buttersauce,

Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen,

Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

*Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und
Milchkaffee*

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen: 77,70 EURO

von 100 bis 149 erwachsenen Personen: 79,20 EURO

von 65 bis 99 erwachsenen Personen: 80,40 EURO

von 45 bis 64 erwachsenen Personen: 81,40 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A
R
R
A
N
G
E
M
E
N
T
8

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BÜFETT:

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

oder

Cremesuppe von frischem Lauch mit Sahnehaube

* * *

kalte Speisen:

Salat von Tiefseegarnelen mit Champignons, Putenbrust mit exotischen Früchten umlegt, Crêpesröllchen mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt, pochierter ganzer norwegischer Fjordlachs, Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert, Tomaten-Mozzarellasalat, bunter Bauernsalat mit Schafskäsewürfeln, Variation von Blattsalaten frisch vom Markt mit Sonnenblumenkernen, Tomaten, Gurken, Mais, Balsamico-Dressing und French-Dressing, große Brotauswahl, Buttertraube, Käseauswahl mit frischen Weintrauben

warme Speisen:

überbackenes Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat, Feigen-Senfsoße, Krustenbraten aus dem Backofen mit Burgundersauce, frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten, herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten, Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten (vegan), Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten

* * *

Pfirsich-Schmand-Creme mit Krokant

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhaftes Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen, Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	80,40 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	81,80 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	83,10 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	84,10 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A R R A N G E M E N T 9

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

ITALIENISCHES BÜFETT:

„Minestrone“ – Italienische Gemüsesuppe

oder Tomatencremesüppchen mit Grießnockerln und frischem Basilikum

* * *

kalte Speisen:

Tomaten-Mozzarella mariniert in Basilikum-Öl, Honigmelonenschiffchen und Grissinistangen, Parmaschinken, Auswahl von hausgemachten „Anti-Pasti-Spezialitäten: gefüllte Champignons, eingelegte Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten; Krevettencocktail in Knoblauchsauce, Variation von italienischen Blattsalaten mit Balsamicoessig und Tomaten-Vinaigrette, „Vitello Tonnato“ – vom Schweinerücken und Thunfischsauce, Ciabatta- und Pizzabrot, Kräuterbutter

warme Speisen:

gegrillte Rotbarbe an gebackenem Rucola und Pinienkernen, Cremesauce von frischer Kresse, „Piccata Milanese“ – dünne Schweinesteaks in Parmesan-Eihülle gebraten, Tomaten-Sahne-Sauce mit Basilikum verfeinert, Champignonsauce, mit Käse überbackene Gemüselasagne, frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten, und herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten, Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten (vegan), Rosmarin-Drillinge, Butternudeln

* * *

Italienisches Eisvergnügen mit zweierlei Fruchtsaucen, Schokoladensauce, Schlagsahne, Hohlhippen und Krokantstreusel, Tiramisu mit Espresso-creme und frischen Früchten umlegt (Bei einer Ergänzung des Büfetts durch „Hähnchenbrust mit Auberginenmousse gefüllt im Ofen gebacken“ erhöht sich die Pauschale um 2,00 Euro pro Person.)

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhaftes Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen, Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	81,30 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	82,80 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	84,00 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	85,10 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A R R A N G E M E N T

10

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BÜFETT:

Stenumer „Hochzeitsuppe“ mit Fleischbällchen, Eierstich und Spargel
oder Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

* * *

kalte Speisen:

Salat von Tiefseeshrimps, Putenbrust mit exotischen Früchten umlegt, Honigmelone mit zweierlei Schinken, Forellenfilets aus dem Wacholderrauch, Pfeffermakrele, Lachssteak mit Dill-Senf-Sauce, Kalbsoberschale rosa gebraten mit Mango-Chutney, Variation von Blattsalaten frisch vom Markt mit Sonnenblumenkernen, Tomaten, Gurken, Mais, Balsamico-Dressing und French-Dressing, große Brotauswahl, Käseauswahl mit frischen Weintrauben

warme Speisen:

gebratene Maispoularde mit glacierten Weintrauben und Feigen-Senfsauce, pikanter Schweinerollbraten mit einer würzigen Zwiebelfüllung und Schalotten-Jus, Roastbeef in einem Kräutermantel, Sauce Béarnaise, pochierte Lachsmedaillons auf Krebschaumsauce, frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten, herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten, Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten(vegan), Kartoffelgratin mit Majoran abgeschmeckt und buntem Reis

* * *

Tiramisu mit frischen Früchten an einer leichten Espressosauce
oder Bayrische Creme mit Himbeermark

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhaftes Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette
oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen, Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	91,60 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	93,00 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	94,30 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	95,30 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



A R R A N G E M E N T 11

EMPFANG:

Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleine Biere

BÜFETT:

Orangen-Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert

* * *

kalte Speisen:

Kalbsoberschale „rosa“ gebraten mit Ananas-Ingwer-Salsa, Nordseekrabbensalat mit Tomaten, Gurken und Schnittlauch, Schillerlocken und geräucherter Graved Lachs auf einem Spiegel mit exotischen Früchten garniert, Serranoschinken an einer Auswahl von Antipasti und gerösteten Pinienkernen, Variation von Blattsalaten frisch vom Markt mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Croûtons, French- und Joghurtdressing, verschiedene italienische Landbrotsorten und Tomatenbutter, französische Käseauswahl mit frischen Feigen und Brotsegeln garniert

warme Speisen:

argentinisches Rinderfilet mit 7-Kräutern und Dijon-Senf mariniert an Thymian-Merlotjus, Rosmarin-Scampispieße auf Safran-Gemüse-Risotto, gebratene Hähnchenbrust im Sesammantel an Ananas-Currysauce, vegane Naturfiletstreifen, frischer Blumenkohl mit polnischer Sauce, Karotten, herzhaftes Pfannengemüse mit Champignons, Cherrytomaten, Zucchini, Paprika und Lauch in Olivenöl gebraten(vegan), Kartoffel-Lauchgratin und kleine Rosmarinkartoffeln

* * *

Dreierlei Mousse von Schokolade, Himbeer und Mango (in kleinen Gläsern)

GETRÄNKEPAUSCHALE:

siehe Seite 2

MITTERNACHTSIMBISS ALS BÜFETT:

herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch und Baguette

oder

italienischer Nudelsalat mit Basilikum-Pesto, kleinen Frikadellen, Stenumer Landbrot und Schmand-Kräuterdip

Kaffeebar mit Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und Milchkaffee

Pauschale pro Person:

ab 150 erwachsenen Personen:	102,70 EURO
von 100 bis 149 erwachsenen Personen:	104,20 EURO
von 65 bis 99 erwachsenen Personen:	105,40 EURO
von 45 bis 64 erwachsenen Personen:	106,50 EURO

Umfangreiche Alternativen zum Nachtessen finden Sie auf Seite 15.

Blumendekoration und Empfangsalternativen werden gesondert berechnet.



Alternativen zum Nachtessen:

(Aufpreise)

1. *herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, Currywurstpfanne, Käseauswahl mit frischen Weintrauben, Buttertraube und Baguette* + 3,30 €
2. *luftgetrocknete Mettwurst, Camembert-Ecken, Edamer und Goudakäse, Stenumer Landbrot, ofenfrische Laugenbrezel mit Schmand-Kräuterdip, Zwiebelschmalz und Butter* + 3,30 €
3. *herzhafte Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, Currywurstpfanne, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets, Käseauswahl mit frischen Weintrauben, Buttertraube und Stangenbrot* + 6,60 €
4. *Fischauswahl mit Räucherlachs und geräucherter Forelle, Hackepeter-Igel mit Zwiebeln und frisch gehackten Kräutern garniert, Käseauswahl mit frischen Weintrauben, geräucherte Putenbrust, Buttertraube und Stangenbrot, Currywurstpfanne, kleine gebratene Frikadellen* + 7,10 €
5. *verschiedene Canapées reichlich garniert mit Räucherlachs, Forelle, Roastbeef, Ei, Käse, Hackepeter und geräucherter Putenbrust, Currywurstpfanne, kleine gebratene Frikadellen* + 7,90 €
6. *bei Pauschale 8 und 9:
mit einer Cremesuppe von jungen Lauchzwiebeln
und dem Büfett ohne die warmen Speisen, ohne Salate* + 3,20 €
7. *bei Pauschale 10:
mit einer Cremesuppe von jungen Lauchzwiebeln
und dem Büfett ohne die warmen Speisen, ohne Salate* + 4,00 €

Hier haben wir für Sie noch weitere organisatorische Stichpunkte zusammengestellt:

Unser Extra für Sie: ab 45 erwachsenen Personen kostenloses Hotelzimmer, ab 100 erwachsenen Personen kostenlose Suite für jedes Brautpaar

Pauschalpreis:

- alle Pauschalen beinhalten den Verzehr von 18.00/18.30 Uhr bis 03.00 Uhr (Musikende 02.30 Uhr plus Ausklang 30 Minuten). Für jede weitere angefangene ½ Stunde berechnen wir 2,00 Euro Aufschlag pro Person (Gesamtpersonenzahl)! Für die Musikverlängerung von 03.30-04.00 Uhr berechnen wir 2,50 Euro Aufschlag pro Person (Gesamtpersonenzahl). Eine Musikverlängerung nach 04.00 Uhr ist nicht möglich. Weitere Verlängerungen nach 04.00 Uhr können nur bis 2 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich vereinbart werden.
- für Musiker und Fotografen gelten nachfolgende Pauschalen:
Musiker: Pauschalpreis um 10,00 Euro reduziert
Fotograf: Pauschalpreis um 20,00 Euro reduziert
- für Kinder gelten nachfolgende Pauschalpreise:
0-2 Jahre: kostenlos, ab 14 Jahre voller Pauschalpreis
3-13 Jahre: mind. 17,00 € - max. die Hälfte der Pauschale (je nach Höhe der Pauschale)
- fehlende Personen sowie Personen die am Veranstaltungstag abgesagt wurden, werden mit 80 % vom Pauschalpreis berechnet

Empfangsalternativen:

- Empfang mit Sekt „Hausmarke“ (oder Prosecco), Orangensaft und kleinen Bieren ist in den Pauschalen enthalten
- Empfang mit Sekt-Aperol, Orangensaft und kleinen Bieren: + 0,80 Euro pro Person
- Empfang mit „Scavi & Ray HUGO“, alkoholfreiem Cocktail, kl. Bieren: + 1,20 Euro
- Empfang mit Lillet/Wild Berry, alkoholfreiem Apfelprosecco, kl. Bieren: + 1,40 Euro

Dekoration und Extras:

- Servietten (auch Stoffservietten), Tischband, Platzteller und Kerzen (in großen und kleinen Kerzenleuchtern) sind in der Pauschale enthalten.
- Stuhlhussen:
Komfort: 5,70 Euro pro Husse; Deluxe: 6,40 Euro pro Husse
(Die Anlieferung von externen Hussen ist leider nicht möglich.)
- Menükarten (Mindestanzahl 10 Stück):
Standard 3,20 Euro pro Stück; Komfort: 4,70 Euro pro Stück; Deluxe: 5,10 Euro pro Stück
- Staffelei für Ihre Tischreservierungen: 4,40 Euro pro Stück (Leihgebühr)
- Blumendekoration wird gesondert berechnet.

Sonstiges:

- Eisbüfett mit Wunderkerzen und Sprühfontänen:
je nach Personenzahl 4,90 – 5,40 Euro pro Person auf die Pauschale
- Für das Aufstellen von Namensschildern, Gastgeschenken etc. sind wir Ihnen gerne in Rahmen von 2 Arbeitsstunden behilflich. Darüber hinaus berechnen wir Ihnen 30,00 Euro pro Stunde.
- für gelieferte Torten berechnen wir 1,00 Euro pro Person für Teller, Besteck, Dekoration und 3 Sprühfontänen
- Feuerwerke, Wunderkerzen, Konfetti und vergleichbares sind nicht gestattet.
- Wir akzeptieren bei Gruppenveranstaltungen keine Kreditkarten

Backenköhler Stenum Hotel- und Restaurant GmbH

Volksbank Delmenhorst-Schierbrok eG · IBAN: DE45 2806 7170 0100 4506 00 · SWIFT: GENODEF1GSC

LzO Delmenhorst · IBAN: DE89 2805 0100 0000 5605 65 · SWIFT: SLZODE22

Zwei Beispiele unserer Veranstaltungsräume:

Köhlerdiele



Chalet



Freie Trauungen im Hotel Backenköhler



*Viele Paare wünschen sich eine individuelle Zeremonie ...
zusätzlich zum Standesamt oder zur traditionellen kirchlichen
Trauung – eine freie Trauung ist hier die Lösung.*

Eine freie Trauung ist immer dann richtig, wenn ..

- *Sie Wert auf eine sehr persönliche, individuelle, emotional berührende oder unkonventionelle Hochzeitszeremonie legen, die die Einmaligkeit Ihrer Liebesbeziehung widerspiegelt und genau auf Ihre gemeinsame Lebensgeschichte zugeschnitten ist.*
- *Sie eine zweisprachige Trauung (Deutsch/Englisch, auf Anfrage auch Deutsch/Italienisch) wünschen, weil Braut oder Bräutigam oder anwesende Gäste kein Deutsch verstehen.*

Wir würden uns freuen, dieses einmalige Erlebnis für Sie zu Organisieren und stehen Ihnen gerne jederzeit für weitere Fragen und Anregungen zu Verfügung.

Ihre Trauung kann spätestens um 16.00 Uhr beginnen.

Vor der Zeremonie bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen auf unserer Terrasse einen kleinen Empfang um den Tag unvergesslich einzuleiten.

Preise:

- *Nutzung der Terrasse mit 50-110 Sitzplätzen*
(ohne Getränke) **490,00 Euro pauschal**
- *Technik (2 Boxen, Anlage, 1 Kabelmicro*
und Betreuung durch Techniker) **230,00 Euro pauschal**
- *Getränkepauschale von 15.30 Uhr - 18.00 Uhr:* **8,50 Euro pro Person**
*(Sekt, Prosecco, alkoholfreie Getränke,
Haake Beck vom Fass, Kaffee, Tee, Cappuccino,
Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato)*

Mindestpersonenzahl: 50 Personen

Die richtige Hochzeitstorte für Ihre Feier

*Durch unsere sehr positive und angenehme Zusammenarbeit
mit der Konditorei Knigge in Bremen
empfehlen wir Ihnen dort eine passende Torte
für Ihre Feier zu bestellen.*



Konditorei Knigge

Sögestraße 42 / 44 in 28195 Bremen

Tel. (0421) 1 30 60

www.knigge-shop.de

*Sie können Ihre Hochzeitstorte auch
bei einem anderen Bäcker- oder Konditorfachbetrieb Ihrer Wahl
bestellen und zu uns liefern lassen.*

*Torten oder Kuchen, die privat hergestellt wurden,
dürfen aus Hygienevorschriften
nicht geliefert oder mitgebracht werden.*



BACKENKÖHLER