

# Unser Sommerfest-Angebot

Warum muss es eigentlich jedes Jahr eine Weihnachtsfeier sein?!?

Verlegen Sie doch einfach Ihre diesjährige „Weihnachtsfeier“ in die Sommer-Monate und überraschen Ihre Mitarbeiter oder Kollegen mit einem Sommerfest im Leuchtturm-Harburg!

Empfang mit Prosecco und Orangensaft  
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser umfangreiches Grillbuffet  
(lt. separater Auflistung)

Getränkepauschale – Länge und Inhalte je nach Arrangement  
(z.B. Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke,  
teilweise Cocktails)

Sommerliche Leuchtturm-Hausdekoration

Buffetkarten bei dem Angebot „Mediterran“ & „Deluxe“

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

**ANGEBOT „RUSTIKAL“ – 59,00 € PRO PERSON**  
**ANGEBOT „MEDITERRAN“ – 69,00 € PRO PERSON**  
**ANGEBOT „DELUXE“ – 79,00 € PRO PERSON**

## Zusatzoptionen

Getränkepauschale inklusive Longdrink-Auswahl

10,00 € pro Person

Verlängerungspauschale

ab 200,00 € je Std. zzgl. Getränkeverzehr nach Verbrauch

*Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!*



# Unser Sommerfest-Angebot

## RUSTIKAL

Antipasti-Gemüse-Salat mit Parmesan  
Tomaten-Carpaccio mit Schalotte, Ingwer, Schnittlauch, Edel-Rapsöl,  
gereiftem Balsamico, Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto  
Kartoffel-Pesto-Salat mit „sun-dried Tomatoes“  
Ciabattabrot mit Meersalz, kalt gepresstes Olivenöl  
und Kräuter-Gewürz-Butter

\*\*\*\*\*

### Vom Grill:

Pulled Meat vom Spanferkel am Grill gezupft  
mit smoky flavor und BBQ-Tomaten-Chili-Dip  
Curry-Zitronen-Hähnchenbrust mit Knoblauch  
Fjord-Lachs-Tranchen mit Kräuter-Öl  
Rostbrat- und Schinkenwurst  
Black Tiger Garnelen aus der Grillpfanne  
mit Knoblauch-Gemüse-Stücke  
Mediterran gebackene Ofenkartoffeln  
Dips: Ketchup, Senf, Sourcream und Aioli

\*\*\*\*\*

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
Schnittobstplatte mit Trauben, Melone, Ananas und Banane  
Eisbombe mit Sahne, Schokoladenchips und dreierlei Saucen

### **Getränkepauschale (für bis zu 4 Stunden):**

Prosecco zum Empfang  
je 1 Rot- und Weißwein, Bier vom Fass  
Softgetränke, St. Michaelis Mineralwasser

59,00 € pro Person

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



# Unser Sommerfest-Angebot

## MEDITERRAN

Antipasti-Gemüse-Salat mit Parmesan  
Tomaten-Carpaccio mit Schalotte, Ingwer, Schnittlauch, Edel-Rapsöl,  
gereiftem Balsamico, Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto  
Kartoffel-Pesto-Salat mit „sun-dried Tomatoes“  
Ciabattabrot mit Meersalz, kalt gepresstes Olivenöl  
und Kräuter-Gewürz-Butter

\*\*\*\*\*

### Vom Grill:

Pulled Meat vom Spanferkel am Grill gezupft  
mit smoky flavor und BBQ-Tomaten-Chili-Dip  
Curry-Zitronen-Hähnchenbrust mit Knoblauch  
Fjord-Lachs-Tranchen mit Kräuter-Öl  
Rostbrat- und Schinkenwurst  
Black Tiger Garnelen aus der Grillpfanne  
mit Knoblauch-Gemüse-Stücke  
Mediterran gebackene Ofenkartoffeln  
Dips: Ketchup, Senf, Sourcream und Aioli

\*\*\*\*\*

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
Schnittobstplatte mit Trauben, Melone, Ananas und Banane  
Eisbombe mit Sahne, Schokoladenchips und dreierlei Saucen

### **Getränkepauschale (bis zu 6 Stunden):**

Prosecco zum Empfang, je 1 Rot- und Weißwein, Bier vom Fass  
Softgetränke, St. Michaelis Mineralwasser  
2 Sommer-Cocktails (z.B. Caipirinha & Sex on the Beach)

69,00 € pro Person

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



# Unser Sommerfest-Angebot

## DELUXE

Antipasti-Gemüse-Salat mit Parmesan  
Tomaten-Carpaccio mit Schalotte, Ingwer, Schnittlauch, Edel-Rapsöl,  
gereiftem Balsamico, Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto  
Kartoffel-Pesto-Salat mit „sun-dried Tomatoes“  
Cantaloupe-Melonen-Gurken-Salat „spicy mariniert“  
Ciabattabrot mit Meersalz und Kräuter-Gewürz-Butter

\*\*\*\*\*

### Vom Grill:

Pulled Meat vom Spanferkel und Truthahn am Grill gezipft  
mit smoky flavor und BBQ-Tomaten-Chili-Dip  
Black Angus Beef-Hüftsteak „Prime Selection“  
Rostbrat- und Schinkenwurst  
Fjord-Lachs-Tranchen mit Kräuter-Öl  
Black Tiger Garnelen aus der Grillpfanne  
mit Knoblauch-Gemüse-Stücke  
Mediterranes Gemüse aus der Grillpfanne  
Mediterran gebackene Ofenkartoffeln  
Dips: Ketchup, Senf, Sourcream und Aioli

\*\*\*\*\*

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
Schnittobstplatte mit Trauben, Melone, Ananas und Banane  
Eisbombe mit Sahne, Schokoladenchips und dreierlei Saucen

### **Getränkepauschale (bis zu 8 Stunden):**

Prosecco zum Empfang, je 1 Rot- und Weißwein, Bier vom Fass  
Softgetränke, St. Michaelis Mineralwasser  
Cocktailauswahl mit 6 verschiedenen Cocktails nach Absprache

79,00 € pro Person

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!

