

Unser Geburtstags-Arrangement

Empfang
mit unserem „Leuchtfeuer-Begrüßungscocktail“
– mit und ohne Alkohol –
bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse

Unser Geburtstags-Menü oder –Buffet (lt. Anhang)

Getränkepauschale für bis zu 6 Stunden
(je eine Sorte Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke, Filterkaffee
Teeauswahl & ein Digestif (Jubi oder Grappa)

Leuchtturm-Hausdekoration & Menükarten

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

60,50 € pro Person (ab 100 vollzahlenden Gästen)

64,00 € pro Person (ab 50 vollzahlenden Gästen)

66,50 € pro Person (ab 30 vollzahlenden Gästen)

(Preise gültig von Oktober-April & an Freitagen und Sonntagen das ganze Jahr;
außerhalb der Zeit 81,00 € pro Person)

Zusatzoptionen

Getränkepauschale inklusive Longdrinksauswahl
10,00 € pro Person

Geburtstagstorte und Blechkuchen
9,00 € 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 3-Gang-Menü

Eismeer-Lachsfilet
mit Curry-Kräuter-Haube auf Safran-Risotto
an Rote Bete-Sauce

Black Angus Beef „zartrosa“
auf Steinchampignon-Gemüse
an mediterranem Kartoffelpüree und Pfefferrahmsauce

Tiramisu-Crème-Schnitte
an Blaubeer-Kompott
und Waldmeisterrahmeis

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



Unser Buffet

Antipasti-Gemüse-Salat mit Parmesan
und Basilikumpesto

Vitello tonnato - „zartrosa“ Kalbfleischtranchen
mit Tuna-Limonen-Crème und Kapern-Äpfeln

Kräuter-Fjord-Lachs „slow&low“ gegart
auf Ofenfenchel und Strauchtomaten

Hausgebackenes Ciabattabrot mit Olivenöl und Meersalz

Zanderfilet in Currybutter gebraten mit Hummersauce

Französische-Kräuter-Maispoularde

auf Pilzrahm-Ragout

Gnocchi-Gemüse-Pfanne

Beilagen: Kräuter-Röstkartoffeln und buntes Gemüse

Grißflammerie-Torte mit frischen Beeren und Himbeersauce

Gemischte Eiscrème im Gläschen

Mousse au Chocolat mit Amarena-Kirsch-Kompott

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

