

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier.

Wir freuen uns, dass Sie die Eventscheune Kastanienhof
für Ihre Feier ausgewählt haben.

Um Ihnen einen kleinen Überblick über die Möglichkeiten der Küche des
Kastanienhof zu geben, haben wir einige Buffets zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre Lieblingsgerichte oder
anderen Speisen in die Buffets einfügen.

Unsere Vorschläge können nur einen groben Überblick darstellen.

Am Tag Ihrer Feier stehen Sie ganz im Mittelpunkt,
deshalb richten wir jede Feier individuell und nach Ihren Wünschen aus. So
lassen wir aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und Visionen Ihr Fest zu
einem einzigartigen Erlebnis werden.

In den angegebenen Speise-Preisen ist enthalten:

Das Buffet, Tischdecken und Servietten, Raummiete, MwSt. sowie
die Mitarbeiter für 3 Stunden.

Wir bieten Ihnen an:

Normal, Getränke nach Einzelabrechnung

Es kommt nach 3 Stunden pro Gast und angebrochener Stunde
ein Mitarbeiterzuschlag von 3,00€ dazu.

oder **Basic Getränke Pauschale, meine Empfehlung**
Pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 7,00€,
über 8 Stunden 6,50€ für jede Stunde

Alle nicht inkludierten Getränke werden zusätzlich berechnet

oder **Premium Getränke Pauschale (All Inklusive)**
Pro Person und Stunde 1 – 8 Stunden 10,00€,
über 8 Stunden 9,50€ für jede weitere Stunde

Garantie: Nach einer **Getränke Pauschale** (Sie und Ihre Gäste bleiben länger)
bezahlen Sie nur die Getränkepauschale pro Stunde & Person!

Eine Raummiete, Reinigungskosten und Mitarbeiterzuschlag gäbe es dafür nicht.

Nach dem Ende Ihrer Veranstaltung halten wir die Reste Ihrer Speisen für
Sie in Mehrwegbehältern zur Mitnahme bereit.

Sie können uns die Gefäße dann einfach zurückbringen.

Unser komplettes Angebot:

Sie werden begrüßt mit unserer Aperitif Auswahl

Der Saal ist in weiß gedeckt mit Blumengestecken

in der Farbe Ihrer Wahl sowie Kerzenständern.

Die Servicekräfte servieren Ihnen am Tisch die Getränke.

Eventuell können nun Reden zur Begrüßung gehalten werden.

Ihre Gäste gehen mit Ihnen zum Buffet.

Dort erwarten Sie diverse Spezialitäten,

die Sie mit uns abgesprochen haben.

Nach ca. 2,0 Std spielt Ihr Musiker/DJ den Eröffnungstanz

und Sie gehen in den gemütlichen Teil über.

Wie beschrieben beinhaltet das Angebot die

Aperitif Auswahl zum Empfang,

Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, eine Spirituose nach Ihrer Wahl,

Kaffee vom Buffet, das besprochene Buffet.

Der Preis variiert je nach Buffetauswahl und geplanter Dauer der Feier.

Beispiel:

50 Personen 17.00 – 01.00 Uhr, 8 Stunden

Buffet nach Ihrer Wahl 60,00€

Getränkepauschale Basic 8 Stunden x 7,00€ = 56,00€

Blumen pro Person 3,00€

Gesamt: Festpreis pro Person 119,00€

Das Buffet Kastanienhof

Langsam geschmorter Rücken vom Schwein mit Radieschen-Vinaigrette

Lachsfiletwürfel auf Meerrettich-Kräutersauce

Eiersalat mit Champignons und Pfirsich in Kokos-Joghurt Currysauce

Hackfleischbällchen aus der Pfanne auf Rote Bohnen-Paprika-Maissalat

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker

Bayrischer Schweinenackenbraten mit Malzbiersauce

Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsauce

Pasta (Vegetarisch) Ravioli mit Kräutersahnesauce

Saisonales Gemüse mit Kräutern

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen Kartoffelkroketten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding in Gläschen

z.B. bei **40-80** Personen pro Person 52,00€

Buffet nach Hannoverscher Art

Gebratener Rücken vom Strohschwein mit Remoulade

Geräucherte Filets von Forelle und Makrele mit Sahnemeerrettich

Eiersalat mit Champignons und Ananas in Thai-KokosCurrysauce

Kleine Frikadellen von Rind und Schwein auf einem frischen Porree-Mais-Salat

Brotauswahl vom hannoverschem Meisterbäcker

Krustenbraten von der Jungschweinskeule mit Braunbiersauce

Wildgulasch aus der Heide mit Pilzen in Spätburgundersauce

Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Petersilien Kartoffeln

Dessert in Gläschen

Pana Cotta mit Himbeersauce

Nougat Mousse mit Amarettini

z.B. bei 40-80 Personen pro Person 58,00€

Buffet nach Niedersächsischer Art

Rosa gebratenes Roastbeef vom roten Höhenvieh mit Remoulade

Halbe gekochte Eier gefüllt und dekoriert mit Forellenkaviar

Bauernkochschinken mit Remoulade und gegrilltem grünem Spargel gerollt

Köttbullar von Rind und Schwein mit Preiselbeeren auf einem Apfel-Sellerie-Salat

Brotauswahl von hannoverschem Meisterbäcker

Geschmorter Hirschkeulenbraten, Portweinsauce, Rotweinbirne, Preiselbeeren

Gegrillte Schweinefiletmedaillons auf sahnigem Champignon-Ragout

In der Pfanne gebratene Zanderfilets mit einer leichten Meerrettichsauce

Bunte saisonale Gemüseauswahl

Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen

Hausgemachte Kartoffel-Krapfen

Dessert

Nougat Muffins mit Schokoladenüberzug

Limoncello-Joghurtmousse

z.B. bei 40-80 Personen pro Person 63,00€

Buffet „heimisches Wild“

Geräucherter Hirschschinken mit Melonensalat

Gebratene Rehmedaillons auf Sellerie-Walnuss-Salat

Terrine vom Wild mit Preiselbeer-Orangensauce

Feldsalat mit geröteten Kernen und Kartoffel-Speckdressing

Klare Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli (Tasse)

Rosa gebratener Hirschrücken mit Waldpilzen und Kräutern

Geschmorte Wildschweinbäckchen mit Portweinsauce

Pappardelle mit Reh-Bolognese

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelkrapfen, Kartoffel-Steinpilzgratin

Dessert nach Ihrer Auswahl

z.B. bei 40-80 Personen 85,00€

Buffet Italien 1

Empfehlung im Sommer

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumöl und Kirschtomate 11,00€

Anti Pasti

Mozzarellaperlen mit Kirschtomate und Basilikum Pesto

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Italienischer Nudelsalat mit Kräutern, Prosciutto und Zucchini

Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern

Brotsalat mit Tomate und Blattpetersilie

Bruschetta mit Tomaten-Pesto

Ciabatta und Pizzabrötchen

Piatti principali

Hähnchenmedaillons mit Tomatenscheiben und Käse gratiniert

Osso Buco In Rotwein und Gemüse geschmorte Kalbshaxen Scheiben

Lasagne von mediterranem Gemüse mit Provolone überbacken

Gefüllte Ravioli mit Pilz-Kräutersauce Rosmarinkartoffeln

Dolce nach Ihrer Auswahl

z.B. Espressomousse

Mango-Tiramisu

z.B. bei 40-80 Personen 60,00€

Buffet Italien 2

Anti Pasti

Mediterrane Anti Pasti Auswahl

Salat Caprese Mozzarella und Tomate mit Basilikum Pesto

Verdure grigliate Gebratene und marinierte Gemüse, Balsamico

Panzanella, italienischer Brotsalat

Vitello tonnato: Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, Kapern

Buntes Salatbuffet mit Balsamico und Olivenöl

Ciabatta und Pizzabrötchen

Piatti principali

Schweinemedallions **a la Romana** mit Schinken und Salbei gebraten

Piccatta Milanese: Hähnchenschnitzel in Parmesan-Eihülle

Tomaten-Kräutersauce

mediterranes Grill-Gemüse,

Rosmarinkartoffeln

Penne, Strozzapretti und Tagliatelle mit

Tomaten- und Käse-Sauce sowie Pesto

Dolce nach Ihrer Auswahl

z.B. Espressomousse

Mango-Tiramisu

z.B. bei 40-80 Personen 66,00 €

Buffet für Fischliebhaber

Hausgebeizter Kaffeelachs mit Einbecker Honig-Senf
Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf Orangen-Fenchelsalat
Tiefsee-Krabben Salat mit Mango & Paprika
Holländische Matjesfilet mit Hausfrauensauce
Kleine Puffer mit Creme Fraiche und Lachskaviar
(mit Beluga Kaviar: Preis auf Anfrage)
Brotsalat mit Spinat und Tomaten
Baguette

Gegrilltes Zanderfilet aus Porta Westfalica
Gebratene Garnelen aus Wunstorf auf asiatischem Gemüse
Risotto Frutti di Mare
Rahm-Blattspinat und
Gebratener Brokkoli mit Kernen oder
Bunte Gemüsepfanne
Gebratene Kartoffeln mit Kräutern

Dessert nach Ihrer Auswahl

z.B. bei 40-80 Personen 82,00€

Buffet Gourmet

Tatar vom Rind, handgeschnitten, mariniert
Carpaccio vom Lachs mit Limone, Olivenöl und Rosmarin
Medaillons vom Kalb mit Gänseleber, Cumberlandsauce
Nordseekrabbencocktail im Gläschen

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum Öl und Kirschtomate 11,00€

Rinderrücken Wellington
im Blätterteig mit Champignons & Schinken Duxel, Sauce Béarnaise
Lachsmedaillon à la Romana, im Schinkenmantel mit Salbei

Saisonale Gemüse Auswahl
Kartoffel-Steinpilzgratin
Pappardelle mit Olivenöl
Kartoffelkrapfen

Dessert nach Ihrer Auswahl

z.B. bei 40-80 Personen 85,00€

Vegane/Vegetarische Buffetergänzungen

Als Zusatz- oder Ersatzgericht in Ihrem Buffet

Diese Speisen werden Saisonal angeboten

Dreierlei vom Hokkaido Kürbis

Kürbissüppchen mit Kernen, gegrillter & eingelegter Kürbis

Wettberger Tomate und Veganella

ala Insalata Caprese mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl

Gegrilltes Gemüse, mariniert, mit geriebener Filata

Vitello Tonato

von gebackenem Sellerie und Algen-Kapernsauce

Bunte Bete Carpaccio

mit Frischcreme auf Mandelbasis & gegrillter Paprika

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumöl und Kirschtomate

Diese Hauptgerichte werden Saisonal angeboten

Gegrillte **Schwarzwurzel** mit **Buchweizen-Popcorn**

In Bierteig **gebackener Blumenkohl**,
Brokkoli und Romanesco mit Kokos-Joghurt-Chili Dip

Geschmorte Orange-Ingwer-Möhren

Mediterrane **Linsen-Gemüse-Lasagne** im Ofen mit **Veganella**
gebacken

Sellerie Schnitzel mit Remoulade

Exotisches **Gemüse-Curry** mit Kichererbsen und gegrillter
Ananas

Parmigiana di Melanzane

ein köstlicher Auberginen-Auflauf mit fruchtiger Tomate, knusprigem Parmesan und Mozzarella

Buntes **Bohnenragout** in Chili- Zwiebel-Paprikasauce
nach Chili sin Carne Art

Rote Bete Graupotto mit Birne, Walnuss und Gorgonzola

Dessert

Vegan Vegetarisch

- Pana Cotta mit Himbeersauce
- Schokoladen Mousse mit eingelegter Birne
- Exotischer Fruchtsalat (Saisonal)
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten +3,00€
- Vanillecreme mit Pfirsichsalat und Himbeersauce
- Rote Beeren Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladen Tiramisu
- Limonen-Muffins mit Limoncello mariniert
- Nougat Mousse mit Amaretini
- Limoncello Joghurtmousse mit Amarettini
- Muffins mit Nougat
- Heidelbeermuffins
- Marmoriertes Mousse mit frischen Früchten (Saisonal)
- Stehender Birnenstrudel aus Südtirol
- Crêpe Suzette mit Orangensauce +1,10€

...und noch viele weitere

Mitternachtssnacks Preise pro Person

Serviert am Buffet zur Selbstbedienung

- Wettberger Hochzeitssuppe 9,00
- Gebratene Currywurstscheiben mit hausgemachter Sauce, Brot 10,00
- Gebratene Wild-Currywurstscheiben, hausgemachte Sauce, Brot 10,00
- Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Brot 10,00
- Hausgemachte Gulaschsuppe, Brot 10,00

In allen Preisangaben sind die Mitarbeiter und die Raummiete**sowie die aktuell gültige Mehrwert Steuer von 19% enthalten.****2026 wird sich die MwSt. auf Speisen voraussichtlich verringern. Gleichzeitig erhöhen sich die Löhne und Sozialabgaben.****Da auch meine Lieferanten davon betroffen sind, werden die Preise bei Senkung der Mehrwertsteuer so bleiben in der Eventscheune Kastanienhof.****Sollte die Mehrwertsteuer nicht gesenkt werden, muß ich die Kalkulation neu aufstellen. Alle Bestätigten Feiern im Zeitraum der nächsten 6 Monate wären davon nicht betroffen.**

Artikel	Normal 8 Stunden	<u>Basic 8 Stunden</u>	<u>Premium 8 Stunden</u>
	Nach 3 Stunden + 3,00€/Std./Person	während der gesamten Feier	während der gesamten Feier
Getränke Kosten	nach Absprache + Bestellung	8 x 7,00€ = 56,00€	8 x 10,00€ = 80,00€
Aperitif	nach Absprache + Bestellung	zum Empfang	den ganzen Abend
Fingerfood	nach Absprache + Bestellung	nach Absprache	nach Absprache
Inklusive Getränke & Spirituosen	nach Absprache + Bestellung	Wein, Bier und alkoholfreie Getränke, Filterkaffee, alle weiteren Getränke werden separat berechnet	ALLE Getränke & Spirituosen während der Feier nach der Karte
Kaffee vom Buffet	nach Absprache + Bestellung	Inklusive	Alle Kaffeespezialitäten während der Feier
Speisen	Buffet oder Tischbuffet nach Ihrer Wahl	Buffet oder Tischbuffet nach Ihrer Wahl	Buffet oder Tischbuffet nach Ihrer Wahl
Suppe oder Mitternachtssnack	Je nach Auswahl dazu, ab 10,00€	Je nach Auswahl dazu, ab 10,00€	Je nach Auswahl dazu, ab 10,00€
Schokoladenbrunnen mit Früchten (Saisonal)	Möglich ab 40 Personen+ 3,30€/Person	Möglich ab 40 Personen+ 3,30€/Person	Ab 40 Personen inklusive
Platzteller, Servietten, Kerzenleuchter	Inklusive	Inklusive	Inklusive
Blumengestecke	4,00€ / Person	3,00€ / Person	2,00€ / Person

Stuhl Hussen, weiß inklusive Auf und Abziehen & Reinigung	10,00€ /Husse	10,00€ /Husse	10,00€ / Husse
40-80 Vollzahler pro Person	nach Absprache + Bestellung	z.B. Buffet 55,60€ + Getränke 56,00€ =111,60€	z.B. Buffet 55,60€ + Getränke 80,00€ =135,60€
Unter 40 Vollzahler pro Person	nach Absprache + Bestellung	+ 3,00€	+ 3,00€
Jede weitere Stunde pro Person	Nach 3 Stunden + 3,00€/Std./Person	Pro Stunde 6,50€	Pro Stunden 9,50 €
Kinder 0-5 Jahre	Buffet frei	Buffet frei, 2,00€/Std. Getränke	Buffet frei, 2,00€/Std. Getränke
Kinder 6-12 Jahre	Buffet 50%	Buffet 50%, 3,00€/Std. Getränke	Buffet 50%, 3,00€/Std. Getränke
Schwangere	Buffet 100%	Buffet 100%, 3,00€/Std. Getränke	Buffet 100%, 3,00€/Std. Getränke

**Alle Preisangaben sind pro Person, die Mitarbeiter und die Raummiete
sowie die aktuell gültige Mehrwert Steuer sind enthalten.**

Die Ablaufplanung einer Feier

Hiermit möchte ich Sie über die einzelnen Schritte
von der Bestätigung bis zur Rechnung nach Ihrer Feier informieren.



Klaus **SCHÖNEMANN** Küchenmeister


Slow Food®
Chef Alliance

Regional - Saisonal
Gut, sauber, fair!

Feiern & Event - Consulting - Privat- und Mietkoch



Albrechtstr.21 - 30627 Hannover - 0511 5865 9845 - klaus@bei-schoenemann.de


Slow Food®
Chef Alliance

**GREEN
CHEFS**
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE


2025
WIR UNTERSTÜTZEN
DIE IDEE VON
Slow Food
Deutschland

event@klausschoenemann.de

Klaus Schönnemann, Küchenmeister,
Am Hagen 9, 30627 Hannover,
0152 3190 2680

Das haben wir schon erledigt:

Sie haben mich über das Kontaktformular oder per E-Mail angeschrieben oder Sie riefen mich an.

Wir hatten einen Besichtigungstermin.

Sie bekamen nach diesem Besichtigungstermin ein erstes Angebot für Ihre Feier, die Sie innerhalb 14 Tagen beantworteten.

Sie dürfen (un)gern absagen, aber bitte antworten Sie.

Reservierungen

Um Ihre Terminreservierung zu garantieren, wird diese schriftlich per E-Mail als Terminbestätigung mit ungefähren Preisen (Speisen) bestätigt.

Damit ist Ihr Termin bestätigt.

Bis 3 Monate vor Ihrer Feier werden Sie mir Ihre Buffet oder Menügedanken mitteilen, welche wir dann besprechen. Selbstverständlich sind Vegane und vegetarische Optionen möglich. Ebenso kann ich Unverträglichkeiten wie Laktose oder Gluten bei den Speisen berücksichtigen.

Daraus erstelle ich eine definitive Auftragsbestätigung mit Speisen, Getränken und allen weiteren Leistungen.

Berechnungsgrundlage

Mit der Absprache und der Zusendung der Auftragsbestätigung garantiere ich die abgesprochenen Preise.

Bedenken Sie bitte: die Berechnung der Personen:

Personen von 0 bis 6 Jahren 0,00€, Getränke 2,00€ / Std.

6-12 Jahren berechnen wir mit 50%, Getränke 3,00€ Std.

Der/Die DJ/Musiker/ Künstler wird als 100% Gast berechnet.

Bei kurzfristigen Absagen einzelner Gäste, weniger als 14 Tage vor der Feier, wird für diese nur das Buffet und nicht die Getränkepauschale berechnet.

Dauer der Veranstaltung

Weil ich als fairer Arbeitgeber das so möchte und aufgrund gesetzlicher Vorschriften dürfen unsere Mitarbeiter maximal 10 Stunden pro Tag arbeiten. (11 Stunden – 1 Stunde Pause)

Um unseren Mitarbeitereinsatz in Schichten für Ihre Veranstaltung zu planen, halten wir uns an die mit Ihnen vereinbarte Absprache. Bei Einzelabrechnung der Getränke nehmen wir aufgrund der gestiegenen Mitarbeiterkosten pro Gast und angefangener Stunde nach 3 Stunden 3,00€ Aufschlag.

Menükarten

Eine Menü-/Getränkekarte pro Tisch ist enthalten.

Sie können für die Frontseite ein Foto stellen.

Für jede weitere Menükarte berechnen wir 2,00 Euro.

Blumen:

Für die Dekoration Ihrer Tische können Sie gern Blumen oder andere Dinge organisieren

Bei Einzelabrechnung der Getränke sind keine Blumengestecke enthalten, können aber organisiert werden zum Ladenpreis zzgl. 20%.

Korkgeld

Weitere Getränke Ihrer Wahl können Sie gern mitbringen, pro Flasche Wein (0,7 l) berechnen wir 20,00€ Korkgeld, pro Flasche Spirituose (0,7l) berechnen wir 40,00€ Korkgeld.

Bei der Premium Pauschale fällt kein Korkgeld an.

Tellergeld

Bei mitgebrachtem Kuchen wird ein „Tellergeld“ von 4,00 € pro Person berechnet. Es beinhaltet den Teller, den Service, Serviette sowie Besteck.

Stuhl Hussen

Stuhl Hussen sind nicht in den Preisen enthalten.

Wir haben weiße Stuhl Hussen. Für das Aufziehen, Abziehen sowie Reinigen berechnen wir 10,00 €/Stuhl Husse. Ein eventuelles farbiges Band wird nach Aufwand berechnet.

Feiern mit Dekoration:

Die Scheune kann am Vortag nach Verfügbarkeit und Absprache dekoriert werden.

Ich garantiere die Möglichkeit ab 7.00 Uhr morgens.

Konfetti oder Dekoartikel, die durch Windstoß fliegen können, sind wegen dem Steinfußboden nicht erwünscht. Beschädigungen von Einrichtungsgegenständen durch Dekorationen und Artikel, die Sie bei Ihren Feiern mitbringen, gehen zu Ihren Lasten und werden nach Ihrem Wiederbeschaffungswert/ Wiederherstellungswert berechnet.

Eine eventuelle zusätzliche Reinigungsgebühr beträgt 30,00€ / Stunde.

Wunderkerzen sind nicht gestattet, für Schäden haftet der Veranstalter.

Abrechnung

Ca 21 Tage vor dem Feiertermin erhalten Sie die Abschlagsrechnung über ca.50% des voraussichtlichen Gesamtpreises der bisher gemeldeten Personenzahl, die Sie bitte bis 14 Tage vor der Veranstaltung überweisen.

Bei erheblichen Abweichungen der Personenzahl informieren Sie mich bitte, dann passe ich die Abschlagszahlung unkompliziert an.

Bitte teilen Sie uns die finale Personenzahl auch auf dem Überweisungsbeleg mit, Vielen Dank. Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage.

Bei unerwartetem Nichterscheinen einzelner Personen berechnen wir nur die Speisen und keine (nicht gelieferte) Getränkepauschale.

Ihre Restzahlung erwarten wir bitte bis 7 Tage nach der Schlussabrechnung der Veranstaltung per Überweisung, nachdem Sie Ihre Rechnung auf Richtigkeit kontrolliert haben. Ich erkläre im Zweifelsfall gern alle Rechnungspositionen.

Bei nicht fristgerechter Zahlung der Rechnung Ihrer Feier entfallen alle Rabatte.

Musik/DJ

Alle Familienfeiern und Hochzeiten sind keine öffentlichen Veranstaltungen, da Sie persönliche Einladungen ausgesprochen haben.

Der Veranstalter öffentlicher Veranstaltungen hat Gebühren für die Musik (GEMA) zu tragen und anzumelden. Das sollte der DJ/Musiker für Sie organisieren.

Reste vom Buffet

Nach dem Ende Ihrer Veranstaltung packen wir die Reste Ihrer Speisen für Sie in Mehrweg- und Einwegbehältern zur Mitnahme ein.

Gern könne Sie diese am nächsten Morgen abholen.

Ich verstehe, dass Sie nachts keine Lust dazu haben, Ihren Kühlschrank neu zu sortieren. Sie können uns die Mehrweg-Gefäße dann einfach zurückbringen.

Ich hoffe, ihnen für Ihre Feier mit diesen Informationen zu helfen und wünsche uns einen Stressfreien Ablauf Ihrer Feier.

Mit kulinarischen Grüßen

Klaus Schönemann, Küchenmeister