

## Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof : 2026

Von 10 bis 100 Personen

- Es werden Tische als Tafeln gestellt von 6 - 12 Personen.
- Es ist bei Ihrem Ankommen komplett eingedeckt:
- Tischdecken, Servietten, Kaffeegeschirr, Teller, Wassergläser, Besteck sowie Vilsa Mineralwasser und Kaffee in Kannen.
- Alle Preise gelten für alle Personen.
- Wir gehen von einem Zeitrahmen von 3 Stunden aus.

Um Ihnen vorab einen „Komplettprice“ anbieten zu können, habe ich die Raummiete pro Person umgerechnet.

Damit ist in allen Preisen für 3 Stunden enthalten:

- Miete,
- Mitarbeiter
- MwSt.

Ebenso die jeweils angegebenen Speisen und folgende Getränke Version:

**A:** Ohne Getränke ( Separate Berechnung der Getränke)

**B:** Inklusive Mineralwasser und der Kaffeekannen

**C:** Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)

Die Getränke werden für 3 Stunden immer nachgefüllt.

**Nach 3 Stunden werden die Getränke separat und ein Mitarbeiterzuschlag von 3,50€ pro Gast und angefangener Stunde berechnet.**

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie bitte den Küchenmeister. Übriggebliebene Speisen werden nach der Feier verpackt und Ihnen zum mitnehmen bereitgestellt.

## Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof

### Version 1

Wettberger Festtagssuppe in Terrinen auf dem Tisch eingesetzt.

- Pro Person insgesamt **2 halbe** belegte gebutterte Brotschnittchen und  $\frac{1}{2}$  Brötchen, nur Brötchen plus 3,00€ pro Person.
  - $\frac{1}{2}$  Brötchen mit Thüringer Mett und Zwiebelwürfelchen, Gerster Brotscheiben gemischt belegt mit
    - Salami, Paprika und Cornichon
    - Kochschinken & Spargel, Kirschtomate, Remoulade
    - luftgetrocknetem Schinken, Cornichon
    - Geflügelbrust mit Mandarine
  - Vollkorn Brotscheiben mit
    - Gemischem Schnittkäse und Trauben
    - Scheiben vom Brie mit Preiselbeerenalle einzeln fein dekoriert.
- Streusel-, Mandel- und Zuckerkuchen (1 Stück p.P.) stehen auf Platten auf den Tischen

#### Preis pro Person

1 A: Ohne Getränke	30,00€
1 B: Inklusive Mineralwasser und der Kaffee	37,50€
1 C: Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein	45,00€

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)

## Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof

### Version 2:

- Pro Person insgesamt **3 halbe** belegte Brotschnittchen, oder  $\frac{1}{2}$  Brötchen, nur Brötchen plus 3,00€ pro Person.  
 $\frac{1}{2}$  Brötchen mit Thüringer Mett und Zwiebelwürfelchen, Gerster Brotscheiben gemischt belegt mit
  - Salami, Paprika und Cornichon
  - Kochschinken & Spargel, Kirschtomate, Remoulade
  - luftgetrocknetem Schinken, Cornichon
  - Hähnchenbrust mit Mandarine
- Vollkorn Brotscheiben mit
  - Gemischttem Schnittkäse und Trauben
  - Scheiben vom Brie mit Preiselbeerenalle einzeln fein dekoriert.
- Streusel-, Mandel- und Zuckerkuchen (1 Stück p.P.) stehen auf Platten auf den Tischen

#### Preis pro Person

<b>2 A:</b> Ohne Getränke	30,00€
<b>2 B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Filter-Kaffee	37,50€
<b>2 C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein	45,00€
(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)	

## Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof

### Version 3:

- Wettberger Festtagssuppe in Terrinen serviert

Pro Person 2 halbe belegte gemischte Schnittchen

- Gerster Brot mit hausgemachtem Tatar vom Rind
- Vollkornbrot mit Maasdamer Käse und Trauben & Vollkornbrot mit Brie und Preiselbeeren
- Baguette mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich
- Gerster Brot mit Kochschinkenröllchen mit Remoulade und gegrilltem grünem Spargel
- Gerster Brot mit rohem Schinken mit Cornichon und Paprika
- Crostini mit Tomaten Tatar nach Bruschetta Art (Vegan) jeweils fein dekoriert.

- Streusel-, Mandel- und Zuckerkuchen (1 Stück p.P.) stehen auf Platten auf den Tischen.

Preis pro Person

<b>3 A:</b> Ohne Getränke	35,00€
<b>3 B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Filter-Kaffee	42,50€
<b>3 C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein	50,00€
(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)	

## Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof

### Version 4:

#### **Wettberger Trauerfeier-Menü**

Serviert auf Platten und in Schalen/Schüsseln auf dem Tisch

**Vorweg servieren wir:**

**Calenberger Festtagsuppe von Rind und Huhn in der Terrine**

mit Klößchen, Eierstich, Nudeln und Gemüse

**Danach gibt es**

Geschmorte Braten von Strohschweinsnacken mit Braubier-Senfsauce

und Weiderindschulter mit Burgundersauce

Saisonale frische Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln

In Gläsern: Rote Grütze mit Vanillesauce

#### Vegane Variante, serviert als Tellergericht

- Hokkaido-Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskernen
- Mediterrane **Linsen-Gemüse-Lasagne**  
im Ofen mit Veganella gebacken
- **Rote Grütze** mit Hafer-Vanillesauce

**Es ist auch jedes andere Menü nach Absprache möglich.**

#### **Preis pro Person**

<b>4 A:</b> Ohne Getränke	45,00€
<b>4 B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Filter-Kaffee	52,50€
<b>4 C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein	60,00€
(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)	

## Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof

### Suppenvariationen: (Preiszuschlag pro Person)

- Wettberger Festtagssuppe  
Klößchen, Eierstich, Nudeln, Gemüse (9,00€)
- Hokkaido-Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskernen(**VEGAN**) +1,00€
- Kartoffel-Lauchsuppe  
mit Speck- und Lauchstreifen, Brotcroutons +1,00€
- Ungarische Gulaschsuppe,  
Rindfleisch, Zwiebel, Paprika, Kartoffel +2,00€
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen +1,00€
- Geflügelkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen +1,00€

### Aufschnitt-variationen: (Preiszuschlag pro Person)

- Schnittbrötchen mit Frikadellenscheiben
- Roastbeef mit Remoulade
- Scheiben von gekochtem Ei
- Fleischsalat mit Kräutern
- Bresaola, Rinderschinken

Kräuterfrischkäse mit Paprikastreifen

### **Anlage: Getränkeangebot**

Getränkepreise für Trauerfeiern

**Zum Aperitif**

		A	B	C
<b>Sherry</b> , Medium oder Dry	0,05 l	4,00		
<b>Winzersekt aus Rheinhessen, Flaschengärung Riesling Brut</b>	0,10 l	9,00		
<b>Risecco</b> aus Riesling, Brut, Perlwein 12,5%	0,10 l	7,00		
<b>Aperol-Sprizz</b> , Aperol, Risecco,	0,20 l	8,00		
<b>Sanddorn-Sprizz</b> , Sanddorn Likör, Risecco,	0,20 l	8,00		
<b>San Bitter- ZeroSecco</b> , alkoholfrei, Orange, H <sup>2</sup> O	0,20 l	8,00		
<b>Limoncello Sprizz</b> , Risecco, Zitrone, H <sup>2</sup> O	0,20 l	8,00		
<b>Rhabarber-Sprizz</b> Rhabarber Likör, Risecco	0,20 l	8,00		
<b>Lillet Wild Berry</b> , Lillet, Risecco, Wild Berry	0,20 l	8,00		
<b>Noilly Prat</b> , dry, aromatischer Wermut	0,05 l	4,00		

**Getränke**

		A	B	C
<b>Gilde Ratskeller</b>	0,30 l	4,50	4,50	0,00
<b>Gilde Ratskeller</b> , Free oder Radler	0,33 l	4,50	4,50	0,00
Weizen, Hefe oder Alkoholfrei	0,5 l	6,50	6,50	0,00
<b>VILSA BIO</b> , Medium oder Naturell	0,75 l	8,00	0,00	0,00
Rhabarber- oder Apfelschorle	0,33 l	5,00	5,00	0,00
Apfel- oder Orangensaft	0,2 l	3,50	3,50	0,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta	0,33 l	4,50	4,50	0,00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger	0,2 l	3,50	3,50	0,00
<b>RedBull</b>	0,25 l	5,00	5,00	0,00

**Warme Getränke**

		A	B	C
<b>BIO Schüml/ Filterkaffee</b>	Tasse	3,00	0,00	0,00
<b>BIO Espresso</b>	Tasse	3,00	3,00	0,00
<b>BIO Cappuccino</b>	Tasse	4,00	4,00	0,00
Kanne <b>BIO Filterkaffee</b> , 6 Tassen/1ltr.	Kanne	21,00	0,00	0,00

## Getränkepreise für Trauerfeiern

**Spirituosen**

		A	B	C
Marille, Apfel, Williams Birne von Psenner	38% 0,04 l	6,00		
Grappa von Psenner	40% 0,04 l	6,00		
Grappa <i>Riserva</i> von Psenner	40% 0,04 l	8,00		
Averna	30% 0,04 l	6,00		
Linie Aquavit	41,5% 0,04 l	6,00		
Jägermeister	40% 0,04 l	6,00		
Osborne Veterano	40% 0,04 l	6,00		
Gordons Gin	40% 0,04 l	6,00		
Absolut Vodka	40% 0,04 l	6,00		
Whisky (Scotch, USA, Irish)	40% 0,04 l	6,00		
Havanna Club Rum 3 Jahre	40% 0,04 l	6,00		
Havanna Club Rum 7 Jahre	40% 0,04 l	8,00		
Lokaler GIN	40% 0,04 l	8,00		
<b>Unser Hauswein</b>	<b>Glas 0,2l</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>0,00</b>

**Rotweincuvee 13% trocken**

Samtiger, vollmundiger Rotwein, wenig Tannin sowie Gerbstoffe, idealer Trinkwein

**Riesling QbA Feinherb 11,5%**

Fruchtig, süffiger Riesling mit einer leichten Fruchtsüße und einer harmonischen Säure

**Grauburgunder QbA Trocken 11,5%**

Überzeugende Cuvée für den täglichen Weinbedarf. Mild in der Säure mit verspielter Frucht

**Scheurebe QbA Lieblich 12,00%**

**Rosewein QbA Feinherb 11,5%** besticht am Gaumen zunächst mit einem feinfruchtigen schlanken Körper, beeindruckendes Süße-Säure-Spiel

Sie können Ihre eigenen Getränke mitbringen.

Pro Flasche Wein ( 0,7 l ) berechnen wir 25,00€ Korkgeld,

Pro Flasche Spirituose ( 0,7l ) berechnen wir 50,00€ Korkgeld.

Das Korkgeld beinhaltet den Service, das Glas und evtl. Eis zum Ausschenken.