

**Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof : 2027**

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 „Komplettpreis“ anbieten zu können, habe ich die Raummiete pro Person umgerechnet.

Damit ist in allen Preise 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.



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



## 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 ½ Brötchen, nur Brötchen plus 3,00€ pro Person.
  - ½ 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
  - Gemischtem 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 2027

<b>1 A:</b> Ohne Getränke	32,00€
<b>1 B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Kaffee	32,00€ plus 10,00€
<b>1 C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein	32,00€ plus 18,00€

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



## Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof

### Version 2:

- Pro Person insgesamt **3 halbe** belegte Brotschnitten, oder ½ Brötchen, nur Brötchen plus 3,00€ pro Person.  
½ Brötchen mit Thüringer Mett und Zwiebelwürfelchen,  
Gerster Brotscheiben gemischt belegt mit
  - Salami, Paprika und Cornichon
  - Kochschinken & Spargel, Kirschtomate, Remoulade
  - luftgetrocknetem Schinken, Cornichon
  - Hähnchenbrust mit MandarineVollkorn Brotscheiben mit
  - Gemischtem 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 2027

<b>1 A:</b> Ohne Getränke	32,00€
<b>1 B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Kaffee	32,00€ plus 10,00€
<b>1 C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein	32,00€ plus 18,00€

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



## 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 2027

<b>1 A:</b> Ohne Getränke	38,00€
<b>1 B:</b> Inklusive Mineralwasser und der Kaffee	38,00€ plus 10,00€
<b>1 C:</b> Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein	38,00€ plus 18,00€

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



## 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** 10,00€  
mit Klößchen, Eierstich, Nudeln und Gemüse

#### Danach gibt es

Geschmorte Braten von Strohschweinsnacken mit Braunbier-Senfsauce  
und Weiderindschulter mit Burgundersauce

Saisonale frische Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln 29,00€

In Gläsern: Rote Grütze mit Vanillesauce 9,00€

#### 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 2027

- 1 A:** Ohne Getränke 48,00€  
**1 B:** Inklusive Mineralwasser und der Kaffee 48,00€ plus 10,00€  
**1 C:** Inklusive Alkoholfreie Getränke, Bier und Wein 48,00€ plus 18,00€

(Bier, Wein, Alkoholfreie Getränke, Kaffeekannen)



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



## Trauerfeier in der Event-Scheune im Kastanienhof

### Suppenvariationen: (Preiszuschlag pro Person)

- Wettberger Festtagssuppe  
Klößchen, Eierstich, Nudeln, Gemüse (10,00€)
- 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**



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



**Getränkepreise für Trauerfeiern**

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

<b>Getränke</b>		<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<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	0,33l	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

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



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)



**Getränkepreise für Trauerfeiern**

<b>Spirituosen</b>			<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
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>

**Rotweincuvée 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 Ausschneiden.



[event@klausschoenemann.de](mailto:event@klausschoenemann.de)

