

PREISNIVEAU

Hauptgang (max. 2 versch.)	12,90 € - 19,90 € / Person
Vorspeise mit Hauptgang	22,90 € - 34,90 € / Person
Hauptgang und Dessert	22,90 € - 34,90 € / Person
Vorspeise, Hauptgang und Dessert	29,90 € - 49,90 € / Person

* mit Stern gekennzeichnete Produkte bestimmen das obere Preissegment, Kinder 6 - 12 Jahren ½ Preis.

Kuchengeld bei mitgebrachten Kuchen 1,75 € / Person.
Korkgeld 10,90 € pro Flasche Wein / Sekt (keine Spirituosen).

SEKTEMPFANG

Sektempfang mit Prosecco und 3 Säften 2,90 € / Person
Sektempfang mit Deutschem Sekt und 3 Säften 3,40 € / Person
Sektempfang „exclusive“ mit Sekt oder Prosecco, Hugo und Sprizz, sowie 3 Säften nach Wahl 3,90 € / Person
Blätterteighäppchen „lauwarm“ zum Stehemfang 3,90 € / Person

RAUMMIETE & LIEFERBEDINGUNGEN

Raummiete „Saal im Kulturzentrum“ incl. Klima / Heizung, stellen nach Ihrem Sitzplan und eindecken, mit Tischdecken und 1a Zelltuch Servietten (Stoffservietten Aufpreis 1,00 €)

bis 140 Personen	5,90 € / Person
141 – 170 Personen	4,70 € / Person
171 – 200 Personen	4,20 € / Person
201 – 300 Personen	3,70 € / Person

Bei Feierlichkeiten im „Maristro – Im Schwarzen Adler“ fallen ab 50 Personen keine zusätzlichen Raumkosten an.

Bei Lieferung entfällt die Raummiete jedoch kommt eine kleine Lieferpauschale hinzu.

20 – 150 Personen	3,20 € / Person bis maximal 35 km
151 – 200 Personen	2,80 € / Person bis maximal 35 km
201 – 320 Personen	2,40 € / Person bis maximal 35 km

Lieferungen im Umkreis von 10 km sind im Buffetpreis inklusive.

Geschirrpauschale (nur bei Lieferung) für Teller und Besteck incl. spülen 2,00 € / Person.

Gerne bieten wir Ihnen alles aus einer Hand mit unserem

- professionellen Dekoservice – durchgeführt von Anita Reffler oder Happy Deko Frau Motz
- Blumenarrangements
- Foto- und Filmservice durch ein Fotostudio aus dem Landkreis
- Musikvorschläge „Alleinunterhalter“, „DJ“ oder „diverse Bands“ mit „Tanzmusik“ & „Partymusik“
- Hochzeitstauben
- Cocktailbar
- Illusionsshow mit Magic Leinad & Sonja oder auch das vermitteln von Kinderzauberei, Kinderschminken, Kinderanimation

Wir freuen uns Sie bei ihrem Event unterstützen zu dürfen, damit es ein unvergessliches Erlebnis wird – Ihr Maristro Team

Telefon 0171 / 8605993 | www.maristro.de



FRÜHSTÜCKSCATERING

Lassen Sie sich mit einem leckeren Frühstück, ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen, vom Maristro-Team, bei sich zu Hause verwöhnen.

(ab 15 Personen)



GRILL-CATERING

Verwöhnen Sie sich, Ihre Freunde, Mitarbeiter & Geschäftspartner mit unserem exklusiven Grillcatering, ob einfach klassisch mit Würstle, Steaks und Beilagen oder etwas ausgefallener mit mediterranen Vorspeisen, Fisch vom Grill, abwechslungsreichen Fleischsorten, und vielen anderen Ideen – Alles wird individuell auf Sie abgestimmt.

(ab 15 Personen)

MARISTRO HOCHZEITEN, POLTERABEND & CATERING



Maristro
IM SCHWARZEN ADLER

BUFFETIDEEN FÜR IHRE FEIERLICHKEITEN

VORSPEISENBUFFET

(6-7 KOMPONENTEN):

- Salatbuffet
- Champignons asiatisch oder italienisch a olio
- Vitello Tonnato
- Tomate-Mozzarella
- gegrilltes Gemüse
- Suppe nach Wunsch
- Meeresfrüchte-Nudelsalat
- Nudelsalat „mediterran“
- Mediterrane Wurstausswahl
- gegrillte Austernpilze
- Melone u. Parmaschinken
- Datteln im Speckmantel
- eingelegten Oliven und Pepperonis
- Schweinefilet in Balsamico
- Mini Leberkäs Häppchen auf Kartoffelsalat
- Mini Fleischküchle und Nürnbergerle auf Sauerkraut
- *Tafelspitzsülze mit Meerrettichcrème
- *Avocadosalat mit Garnelen im Kartoffelmantel
- *Frischkäseterrine im Räucherlachs mantel
- *Mediterrane Poulardengalantine „Tiepolo“, mit Artischocke, Oliven,
- Tomaten u. Schinken
- *Roastbeef rosa mit Remoulade
- *Fischplatte mit Gravedlachs, Räucherlachs und geräucherter Forelle,
- *Wildterrinen
- *Triangel vom Räucherlachs mit Frischkäse auf Pumpernickel
- *Shrimps-Cocktail
- *Indische Poulardengalantine
- *Törtchen von Räucherforellenmousse

HAUPTGANG ALS BUFFET

(2-3 ZUR WAHL - NACH VORSPEISENBUFFET):

- Poulardenkeule Gärtnerin-Art
- Saftiger Pfefferbraten vom Schwein
- Honigbraten vom Schwein
- Schweine Krustenbraten
- Spanferkelrollbraten
- Saftiges Schweinefilet am Stück gebraten und tranchiert
- Schweinerücken „Sud n Sol“ mit getr. Tomaten, Oliven und Basilikum
- Kleine Schnitzelchen in verschiedenen Variationen – Münchner Schnitzel, Milanese, Speckkruste, Kräuterpanade oder Cornflakesmantel (wahlweise Pute oder Schwein)
- Fisch nach Absprache „natur gebraten“ oder in „Kräuter-Ei Hülle“
- *Wildgulasch
- *Fisch nach Wahl unter der Parmesan-Tomatenbutter
- *1/2 knusprige Ente (ohne Knochen)
- *Rumpsteak rosá gebraten (nur vor Ort)
- *Roastbeef rosa am Stück gebraten
- *Geflügelroulade „Marengo“ - südländisches Flair
- *Geflügelroulade „Mexiko“
- *Zander im Speckmantel
- *Saltimbocca vom Zander oder Tilapia
- *Tilapiafisch auf Asiagemüse
- *Mediterraner Kalbsbraten
- *Schweinefilet mit Spinat im Kräuterflädle
- *Schweinelendchen „Chefcreation“ im Blätterteigmantel

BEILAGEN:

- Tagliatelle in Pesto, auch dreifarbig
- Kartoffel-Gratin oder Lauch-Kartoffel-Gratin
- Spätzle, Kässpätzle, Krautspätzle, Krokettchen
- Schupfnudeln oder Krautschupfnudeln
- Kartoffel- und Semmelknödel
- Wildreisduett
- Marktgemüse mit Mandelbutter
- Karottenbündel, Bohnenbündel, Blaukraut

SOSSEN:

- Bratenjus
- Pilzrahmsauce
- Rahmsauce
- Cranberrysauce (Wild, Ente, ...)
- mediterrane Tomaten-Gemüesoße
- Käse-Lauch Sauce
- Rieslingsauce
- Hummerschaumsöble
- Zitronenbuttersoße

DESSERTBUFFET

(3-4 KOMPONENTEN + KÄSE):

- Verschiedene Mousse – fruchtig oder schokoladig
- Cappuccino Mousse
- Limettenmousse mit Minzspiegel
- Creme Brûlée
- Obstsalat
- Kuchenschnitten
- Mini-Traubenecken
- Mini-Nussecken
- Mandelrollen
- Minitopfen-Knödel „Marille“- „Kirsch“- „Zwetschge“- „Erdbeere“
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Eisbombe
- *Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren
- *Baumkuchenterrine mit weißer Moccamousse
- *Mousse aus Trüffelschokolade oder Edelnougat
- *Amaretto Parfait
- *Schokoladen-Soufflé
- *Variation von Passionsfrucht & Himbeere
- *Joghurt-Pfirsich-Terrine im Crêpes-Mantel
- *Internationale Käsevielfalt vom Brett mit Brot und Butter
- Variation von Petit Fours handgemacht 1,90 € pro Stück

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen & Desserts 1,75 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Kaffeepauschale an, diese beinhaltet das Gedeck, Serviette, aufschneiden der Kuchen, sowie Kaffee (auch Coffeinfrei), Tee und Kaba.

Preis bei mitgebrachten Kuchen 5,50 € pro Person.

Preis mit vielfältigem Kuchen- und Tortenbuffet 9,90 € pro Person.

