

BANKETTMAPPE

Sektempfang



FREUDENTAUMEL

HOCHZEITEN & EVENTS

Feiern wie ein Königspaar - Ob nach dem Standesamt oder der Kirche: Der Sektempfang gehört zur Hochzeit wie das Ja-Wort.

Because every great love story starts with a drink.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem besonderen Empfang! Der Schlossinnenhof bietet die traumhafte Kulisse, der Freudentaumel verwöhnt Sie mit passenden Getränken und für den kleinen Hunger reichen wir gerne Canapés & Fingerfood.

Größe:	ca. 300 m ²
Anzahl Personen:	bis zu 200
Highlights:	Innenhof der Oberburg mit prächtigem Eingangsportal und Turm



E/T

FREUDENTAUMEL
- Sektempfang -

Sektempfang

Klassischer Sektempfang

Sekt La Petite Bulle Blanc oder Rosé	0,75 l	27,50
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	27,50
Rauch Orangensaft	1 l	10,50
Coralba Mineralwasser	0,75 l	6,95

Gepimpt mit unseren Toppings

Mango-Pfirsichpüree mit Gurkensirup	0,2 l	15,00
Pfefferminz-Spicy Ginger Ale	0,2 l	15,00
Holunder-Kokos-Sirup	0,2 l	15,00



Unsere Veranstaltungsplanerin Susanne Düking steht Ihnen gerne zur Verfügung!
Tel.: +49 2865-204410
Mail: Susanne.Dueking@freudentaumel.de

Alternativen zum klassischen Sekt:

Wir bieten Ihnen auch ausgefallene Drinks.

Alkoholisch:

Hugo Sekt - Holunderblütensirup - Minze - Limette	0,2l	6,50
Aperol Spritz Sekt - Aperol - Soda - Orange	0,2l	6,50
Bazil Spritz Sekt - Bazil Limonade - Basilikum - Zitrone	0,2l	6,50
Lillet Freudentaumel Lillet Rosé - GingerAle - Beeren	0,2l	6,50
Lillet Married Lillet Rosé - Sprite - Limette	0,2l	6,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc - Wild Berry - Beeren	0,2l	6,50

Anti-Alkoholisch:

Blütenzeit Wild Berry - Granatapfelsirup	0,2l	6,50
Bazil Spritz Alkoholfreier Sekt - Bazil Limonade - Basilikum - Zitrone	0,2l	6,50
Hugo Alkoholfreie Sekt - Holunderblütensirup - Minze - Limette	0,2l	6,50

Craft Beer

Liefmans Fruitesse on the Rocks Craft Beer – das besondere Empfangsgetränk. Fruchtig-süß und erfrischensäuerlich ist Liefmans Fruitesse On The Rocks das ideale Bier für den Sommer.	0,25l	3,95
--	-------	------

Speisen - zum Empfang

Hier können Sie nach Lust und Laune und vor allem Hunger aussuchen.

Quiche

Quiche original mit Zwiebeln, Speck	12,30
Quiche vegetarisch mit Zucchini, Paprika, Aubergine	12,50
Quiche rustikal mit Ziegenkäse, Zucchini, Paprika	12,50

Rustikale Baguettescheiben belegt mit:

Salami	2,60
Roastbeef	2,60
Schinken	2,60
Brie	2,60
Geräuchertem Lachs	2,80

Gemischte Platte aus den oben genannten Bestandteilen inkl. veganer Schnittchen mit saisonalen Melonenstückchen. 25 Stück pro Platte 75,00
--

Suppe im Weckglas serviert

Gazpacho mit weißem Tomatenschaum	3,00
Feuriges und kaltes Tomatensüppchen mit Basilikum	2,50

Fingerfood

Riesengarnele im Knusperteig mit Mango Dip	3,50
Hähnchen-Ananasspieß mit Barbecue Sauce	2,10
Pflaume im Rauchmantel	1,80
Blätterteigtasche gefüllt mit Hühnerbrust, Ananas und Curry	2,00
Blätterteigdreiecke gefüllt mit Rindfleisch, Paprika und Chili	2,00
Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam, Erdnuss und Chili	2,00
Hähnchenspieß-Yakitori mit Ananas	2,00
Hähnchenspieß-Yakitori mit Chili Sauce	2,00

Fingerfood vegetarisch

Samosa mit Gemüse, Kartoffeln und Glasnudeln gefüllt	1,50
Buchweizen-Praline auf Maiscreme	5,00
Gemügesticks mit dreierlei Dips	2,00

Fingerfood vegan

Curryterriner mit Kokos und Quinoa	2,90
Frühlingsrolle mit Gemüse und Glasnudeln	1,50
Buchweizen-Kichererbsenpraline auf Maiscrème	5,00
Erbsencreme mit Olivenerde und Rote Bete	4,80

