

Pauschalangebote Gasthaus Kempermann

Gasthaus Großenkneten
Braugasthaus Oldenburg GmbH
Hauptstraße 59
26197 Großenkneten
Registereintrag: HRB 215458
Tel.: 04435-97000
www.kempermann.com
info@gasthaus-grossenkneten.de



Schön, dass Ihr bei der Ausrichtung eurer Feier an uns gedacht habt!

Gern würden wir diese in unserem Lokal ausrichten. Wir sind uns sicher, dass unsere Räumlichkeiten dafür den geeigneten Rahmen bieten!

In der Anlage findet Ihr unsere Angebotsvielfalt.
Gern können wir in einem persönlichen Gespräch euer individuelles Buffett besprechen und dabei auch gerne eure persönlichen Wünsche ergänzen.
So planen wir eine Feier die zu 100 % zu euch und euren Gästen passt.
Bei Fragen wendet euch gerne jederzeit an uns!

Wir würden uns freuen, wieder von Euch zu hören.

Mit freundlichen Grüßen

Euer Team vom Gasthaus Kempermann

Getränkepauschalen

Kleine Pauschale

Ols Pilsener

Ols Nüchtern, Ols Dunkel, Erdinger Weißbier, Erdinger alkoholfrei, Erdinger dunkel,
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Loona Mineralwasser feinperlig und naturelle,

W&Z Primitivo - Rotwein

W&Z Riesling - Weißwein

W&Z Grauburgunder - Weißwein

W&Z Rosé

Sekt

Huntegold Birne

Huntegold Marille

Prinz Hausschnaps

7 Stunden für 39,90 € pro Person

Jede weitere halbe Stunde 2,90 € - pro angemeldete Person bis zu 8 Stunden insgesamt

Große Pauschale (inkl. der kleinen Pauschale)

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

Energy, Bitter Lemon, Tonic Water, Apfel & Orangensaft

Havana Club, Bacardi, Vodka Gorbatschow, Gin, Springer, Veterano

Jim Beam, Ballantines Scotch Whiskey

Berentzen Weizenkorn, Steinfrucht, Green Power, Berliner Luft,

Ouzo, Malteser Aquavit, Fernet Branca, Fernet Menta, Jägermeister,

Ramazzotti

Kaffee & Tee von der Station

7 Stunden für 44,90 € pro Person

Jede weitere halbe Stunde 2,90 € - pro angemeldete Person - bis zu 8 Stunden insgesamt

Fehlt euch etwas? Gerne ergänzen wir die Pauschalen mit euren Wunschgetränken.

Unsere Buffetvariationen

Alle unsere Komponenten können beliebig von euch kombiniert werden (Auswahl ab der nächsten Seite). So könnt ihr euch ein Buffett zusammenstellen was zu euch und euren Gästen passt.

Sollten eure Wünsche nicht aufgeführt werden, wendet euch gerne an uns.

Folgende Varianten bieten wir euch hier an:

Buffetvariation 1

1 Suppe am Tisch serviert, 1 Vorspeisen, 2 Hauptkomponenten, 2 Sättigungsbeilagen, 2 Gemüse, 1 Dessert und 2 Saucen extra. 39,50 € pro Person

Buffetvariation 2

1 Suppe am Tisch serviert, 2 Vorspeisen, 3 Hauptkomponenten, 2 Sättigungsbeilagen, 3 Gemüse, 2 Dessert und 2 Saucen extra. 44,50 € pro Person

Buffetvariation 3

1 Suppe am Tisch serviert, 3 Vorspeisen, 4 Hauptkomponenten, 3 Sättigungsbeilagen, 4 Gemüse, 2 Dessert und 3 Saucen extra. 49,50 € pro Person

Buffetvariation 4

1 Suppe am Tisch serviert, 5 Vorspeisen, 5 Hauptkomponenten, 5 Sättigungsbeilagen, 6 Gemüse, 3 Dessert und 3 Saucen extra. 59,50 € pro Person

Ermäßigungen ab folgenden Personenzahlen:

110 Personen: - 2,00 € p.P.

160 Personen: - 4,00 € p.P.

250 Personen: - 6,00 € p.P.

Kinder:

Bis zum sechsten Lebensjahr sind Kinder kostenfrei. Ab dem Sechsten Lebensjahr wird 1,- € für Essen und Getränke pro Jahr fällig. Ab dem 16. Lebensjahr sind die Gäste Vollzahler.

Komponentenauswahl:

Suppen (am Tisch serviert)

Großenkneiter Hochzeitssuppe
Brokkolicremesuppe (Vegan)
Kartoffelcremesuppe (Vegan)
Rinderkraftbrühe mit Einlage

Nach Saison:

Kürbiscremesuppe
Spargelcremesuppe

Zu allen Suppen servieren wir Ofenfrisches Baguette

Kalte Vorspeisen:

Haussalate bestehend aus:

Gurkensalat in Dillrahm, Tomatensalat in Essig-Öl, Möhrensalat
Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings, unserem Hausdressing und
Kräutervinaigrette

Italienischer Gurkensalat mit Oliven, Mediterraner Nudelsalat

Champignonpfanne mit Aioli Dip

Tomaten-Mozzarellakugeln in Basilikum Pesto

Räucherlachs mit Frischkäsecreme (+0,50 € p.P.)

Bunte Platte mit Schafskäse, Mais und Kidneybohnen

Knusprige Bruschetta (geröstetes Baguette mit Tomaten und Knoblauch)

Antipasti aus Aubergine, Zucchini, Champignons und Paprika

Hauptgänge:

Schwein:

Saftig gegarter Spießbraten vom Schwein auf gebratenen Zwiebeln

Schweinefilet im Speckmantel auf gebratenen Zwiebeln

Saltimbocca vom Schweinerücken in Weißweinsauce

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Geflügel:

Putenrollbraten in Kräuterrahmsauce

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Tomatensauce

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Pauschalangebote Gasthaus Kempermann

Fisch:

- Zanderfilet auf Paprikalauchgemüse (+1,50 € p.P.)
- Lachsfilet auf Blattspinat (+1,50 € p.P.)
- Rotbarschfilet im Körnermantel auf Julienne Gemüse (+1,50 € p.P.)

Rind:

- Geschmorter Rinderbraten in Jus (+1,50 € p.P.)
- Hausgemachte Rinderrouladen in Jus (+ 2,00 € p.P.)
- Am Buffett gegrillte kleine Rumpsteaks (+3,50 € p.P.)

Vegetarisch/Vegan:

- Mediterrane Nudelpfanne
- Knusprig Panierte Gemüseschnitzel
- Vegane Hackbällchen in Tomatensugo
- Gemüsecurry

Sättigungsbeilagen

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Knusprig frittierte Kartoffelkroketten
- Butterreis
- Schwenkkartoffeln
- Spätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Gnocchi in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin

Gemüse:

- Erbsen
- Möhren
- Speckbohnen
- Brokkoli
- Blumenkohl
- Rosenkohl
- Mediterranes Pfannengemüse
- Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen
- Hausgemachtes Sauerkraut
- Hausgemachter Rotkohl
- Saisongemüse (Spargel etc.)

Pauschalangebote Gasthaus Kempermann

Extra Saucen:

Pfefferrahmsauce
Bratensauce
Dunkle Kräuterrahmsauce
Sauce Hollandaise
Tomatensauce
Weißweinsauce
Balkansauce

Dessert:

Eisbox mit 3 Sorten Eiscreme, Schoko- und Erdbeersauce, Streuseln, Waffeln und Sahne
Herrenspeise
Panna Cotta mit Pfirsichspiegel
Himbeertraum
Heiße Kirschen
Heiße Pflaumen
Heiße Himbeeren
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Hausgemachtes Tiramisu (mit oder ohne Alkohol)
Traubiges Tiramisu
Schokobrunnen mit Obstspießen (+ 3,50 € p.P.)
Mousse au Chocolat
Frucht Crumble mit Vanillesauce

Mitternachtssnack

Solltet Ihr nach Mitternacht noch einen kleinen Snack wünschen stehen euch folgende Möglichkeiten zur Auswahl:

Brotzeit mit
Wurst- und Käseplatte, verschiedenen Brotsorten
Butter & Kräuterbutter
+14,90 € p.P.

Gyrossuppe und Käselauchsuppe mit ofenfrischem Baguette
+ 14,90 € p.P.

Chili con Carne & Chili sin Carne mit ofenfrischem Baguette
+ 14,90 € p.P.

Currywurst in Sauce und vegetarische Currywurst in Sauce mit Ofenfrischem Baguette
+ 16,90 € p.P.

Seite 6 von 7

Weitere Upgrades für eure Hochzeit:

Stuhl Hussen	4,80 € pro Husse
Menükarten von uns erstellt & gedruckt	1,50 € pro Stück
Hochzeitstorte mit Fontänen präsentiert	30,00 €

Grundsätzliche weitere Informationen:

Dekoration

Die Dekoration erfolgt in Eigenleistung. Die Räumlichkeit kann spätestens am Tag der Veranstaltung ab 14.00 Uhr dekoriert werden. Weitere Absprachen sind im Vorfeld individuell abzustimmen. Die Dekoration muss am Folgetag bis 10 Uhr abgeschmückt sein. Änderungen durch frühere Reservierungen teilen wir dem Veranstalter im Voraus mit.

Dienstleister

Grundsätzlich schreiben wir keine Dienstleister vor. Ihr dürft gerne den DJ, Fotografen oder Dekorateur eurer Wahl beauftragen. Gerne leiten wir euch hier bei Bedarf auch unsere Kontakte weiter.

Konfetti

Die Nutzung von Konfetti ist strengstens untersagt! Hierbei sind auch Luftballons mit Innenleben gemeint. Bei Zuwiderhandlung werden Extra-Reinigungskosten von bis zu 300,- € fällig.

Hotel

Unser Hotel verfügt über 24 Doppel- und Einzelzimmer. Gerne reservieren wir ein vorläufiges Kontingent für eure Gäste. Dieses Kontingent halten wir bis 2 Monate vor eurer Veranstaltung frei. Danach können eure Gäste gerne noch verfügbare Zimmer buchen. Bei der Buchung von mindestens drei Zimmern stellen wir euch ein Brautzimmer inkl. Frühstück kostenfrei zur Verfügung.

Stornierung

Bei einer Stornierung Seiten des Veranstalters werden folgende Stornierungsgebühren in Rechnung gestellt:

21 Tage vor der Veranstaltung werden 25 % der bestellten Leistungen auf der Basis der vereinbarten Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. 14 Tage vor der Veranstaltung wird 50 % in Rechnung gestellt und 7 Tage vor der Veranstaltung werden 75 % in Rechnung gestellt.

Abrechnung

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Speisen werden nach der angemeldeten Personenanzahl abgerechnet. Die finale Personenanzahl muss am letzten Arbeitstag 7 Tage vor der Veranstaltung übermittelt werden. Andernfalls wird die höchstgenannte Personenanzahl abgerechnet.