

**** Hochzeiten





Herzlich willkommen



Inhaltsverzeichnis

Seite 2-3 "Über uns" Hintergrundwissen zu Euren Organisatoren

Seite 4-7 "5-Sterne Rezensionen von Hochzeitspaaren" Das sagen andere über uns

> Seite 8-9 "Unser schönes Landgasthaus" Eckdaten zu Eurer Eventlocation

Seite 10-11 "Gut zu wissen" Sonstige Regelungen, Wünsche u.v.m.

Seite 12-15 "Hochzeitspakete" Leistungsübersicht verschiedener Angebote

Seite 16-19 "Die Angebote im Detail" Die Speiseangebote zu den Hochzeitspaketen

Seite 20-25 "Impressionen"

Seite 24 "Copyright"

Seite 25 "Adresse & Kontakt"



Der Grundstein des Lütt Mandus wurde bereits 1836 gelegt. Das Haus wurde seitdem ständig erweitert und modernisiert. Es besticht durch sein Fachwerk und die stabile wie auch rustikale Bauart.

Liebe Hochzeitspaare, bevor Ihr Euch mit diesem Katalog einen Überblick verschafft, hier ein paar Informationen zu uns und unserem Betrieb.

Du, Vertrauen und Sympathie

Ach, und noch eine Sache vorweg, wir sind mit allen Hochzeitspaaren per Du. Mit dem Du und einer gewissen Sympathie, die gegeben sein muss, geht Vertrauen einher, welches wir bei der Durchführung einer der wichtigsten Tage im Leben eines Paares als essenziell betrachten.

Zurück zu uns. Wir, das sind Anna und Pas- te Kompetenz im Vorfeld der Veranstalcal. 2022 haben wir das Landgasthaus Lütt tung zur Verfügung. Ob es um Deko, die

Liebe Hochzeitspaare, bevor Ihr Euch Mandus übernommen, um uns den Traum mit diesem Katalog einen Überblick von einer eigenen Eventlocation zu erfüllen.

Über Anna

Anna hat eine abgeschlossene Ausbildung als Veranstaltungskauffrau, ein abgeschlossenes BWL Studium und 4 Jahre in einer Unternehmensberatung in Hamburg gearbeitet. Andere beraten ist ja ganz schön, aber am Ende seine eigenen Ideen zum Erfolg führen doch etwas ganz anderes und spiegelt sich in ihrer Arbeit für angehende Ehepaare wieder. Mit Anna und Ihren Erfahrungen steht Euch geballte Kompetenz im Vorfeld der Veranstaltung zur Verfügung. Ob es um Deko, die



Anna koordiniert das Team rund um Eure Veranstaltung und springt nicht selten dort ein , wo mal eine helfende Hand mehr gebraucht wird.

Tischgrößen, den Empfang, den richtigen Zeitpunkt für Programmpunkte geht oder einfach darum, auf kleine Sorgen einzugehen, die im Vorfeld aufkommen können. Dank Anna findet Ihr in unseren durchweg 5-Sterne-Bewertungen von Hochzeitspaaren nur positives Feedback zur Organisation rund um die Veranstaltungen.

Über Pascal

Pascal ist ausgebildeter Logistik-Kaufmann und hat ein abgeschlossenes Studium als Wirtschaftspsychologe. Er ist seit 2019 Geschäftsführer eines Veranstaltungs- und Verlagshauses in Hamburg und natürlich Koch. Denn das Kochen, auch

wenn nicht in einer Ausblidung "gelernt", ist seine Leidenschaft, die er schließlich zum Beruf gemacht hat. Oma und Mut-



Auch Prominenz durften wir schon bewirten. Pascal zusammen mit dem aus Funk und Fernsehen bekannten Yared Dibaba, welcher wohl nocht heute von Pascals Erbseneintopf schwärmt.

ter waren die Lehrmeister und so erwartet Euch ausgezeichnete Hausmannskost im Landgasthaus. Ihr seid skeptisch? Nun, ob das funktioniert wussten wir anfangs auch nicht. Aber dank der ausgezeichneteten Küche haben wir mittlerweile kein Wochenende mehr Pause und das Essen wird in den höchsten Tönen gelobt. Neben der klassischen Küche kann Pascal eigentlich alles zaubern. Auch das könnt Ihr in unseren 5-Sterne-Rezensionen nachlesen.



Und hier noch ein Bild, da der Text nicht bis unten gereicht hat.

Durchgehend 5-Sterne-Bewertungen von Hochzeits-Paaren

Zu viel Eigenlob stinkt, aber Gott sei Dank sind viele wirklich tolle direkt mentare Hochvon unseren zeitspaaren festgehalten worden. Seit wir den Betrieb im Juli 2022 übernommen haben, haben wir "gefühlt" unzählige Privat-, Vereins- und Firmenveranstaltungen durchgeführt. Alle Hochzeitspaare haben uns durchweg mit 5-Sternen bewertet und auch bei anderen Gastroevents haben wir fast ausschließlich Bestnoten bekommen. Hier ein paar Auszüge unserer Google-Rezensionen:

Lisa und Sven

**** Rezension vom September 2024

"Wir haben im August unsere Hochzeit gefeiert bei Lütt Mandus und waren Mega zufrieden! Die ganze Betreuung durch die zwei, Anna und Pascal, war wirklich toll und

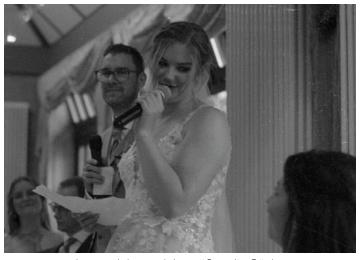


Lisa und Sven beim Fotoshoot bevor es ins Lütt Mandus geht

man hatte das Gefühl man kennt sich schon ewig. Das Essen war wirklich erste Klasse, unsere Gäste schwärmen noch heute davon. Der Service war super, alle höflich und zuvorkommend und so liebevoll, dass am Ende beim letzten Tanz alle mit uns weinten. Für uns hat das Team den Tag nochmal um so viel schöner gemacht. Wir werden sicherlich die ein oder andere Feier hier wieder ausrichten ."

Lea Maxime und Janneck ***** Rezension vom August 2024

5/5! Wir haben im August unsere Hochzeit hier gefeiert und sind rundum glücklich und zufrieden uns für Lütt Mandus entschieden



Lea und Janneck begrüßen die Gäste.

zu haben. Die komplette Abwicklung von Anfang bis Ende war absolut unkompliziert und einfach! Der Service und das Essen war super! Danke an Anna und Pascal für die tolle Betreuung. Wir haben uns zu jeder Zeit sehr wohlgefühlt. Hier liegt allen das Wohl der Gäste und des Brautpaares sehr am Herzen. Sehr zu empfehlen!

Julia und Tobi ***** Rezension vom Juni 2024



Julia und Tobi bei der Rosenübergabe vom Team Lütt Mandus.

Ende Mai haben wir unsere Hochzeit bei Lütt Mandus gefeiert und waren rundum glücklich mit unserer Wahl. Die Besitzer Anna und Pascal waren super flexibel bei der Planung und haben all unsere Wünsche umgesetzt. Bei der Feier war das Essen super und der Service sehr aufmerksam und herzlich. Auch die Gäste waren alle sehr zufrieden. Vielen Dank für diese wunderbar ausgerichtete Feier!

Anika und Erik ****Rezension vom Juni 2024

Hier kann man gut Hochzeit feiern! Flexible Betreiber, die auf Wünsche eingehen und gute Vorschläge machen. Zudem



Annika und Erik kündigen das Buffet an.

waren sie jederzeit erreichbar. Wir haben uns von Anfang an wohlgefühlt und konnten dort sehr gut unsere Hochzeit feiern. Sowohl der Saal, das Essen und der Service hat uns sehr gut gefallen. Auch unsere Gäste waren alle sehr begeistert.

Susanne

****Rezension vom Februar 2024

Wir waren im Februar mit 40 Personen zum Grünkohl essen da und es hat uns sehr gut gefallen. Auch die Alternativen zum Grünkohl waren klasse. Wir bedanken uns beim Team für die unkomplizierte Zusammenarbeit.

Wolfram

*****Rezension vom Januar 2024

Mein Bruder und ich waren im Januar im Lütt Mandus. Wir waren und sind immer noch sowas von begeistert von der Gastfreundschaft von Anna und Pascal. Ihr beiden seit echt der Burner. Macht bitte weiter so. Es war alles super. Dankeschön und bis zum nächsten mal. Wir kommen gerne wieder.

Michael

*****Rezension vom Januar 2024

Hallo Anna, Pascal und dem mehr als motivierten und freundlichen gesamten Team aus der Silvesternacht 2023-2024. Wir durften bei euch in das neue Jahr feiern und waren wirklich von der ehrlichen Gastfreundschaft begeistert! Ein Mega leckeres und reichhaltiges Buffet, alle Getränke was das Haus her gibt, Mitternachtsbuffet,

Berliner (auch 5 mit Senf) und vieles vieles mehr. Wer hier noch Hunger hatte... war selber Schuld! Die Musik war bis zum Schluss für alle Gäste und den Tanzwütigen ein Hit! Ich könnte noch viel mehr schreiben...aber es war wirklich klasse, und wenn wir dürfen kommen wir dieses Jahr zur Silvesterfeier wieder. Danke für alles und euch ein schönes, gesundes und erfolgreiches Jahr mit dem Landgasthaus Lütt Mandus.

Hein

****Rezension vom Dezember 2023

Wir waren mit den Funktionären der Handballabteilung dort und wurden perfekt um- und versorgt. Tolles, junges Paar, das hier jetzt den persönlichen Traum verwirklicht. Macht weiter so!

Christina und Marten ****Rezension vom Oktober 2023

Wir haben Mai Hochim unsere zeit Landgasthaus gefeiert. im Die Kommunikation und Planung lief im Vorwege super entspannt und unkompliziert, auf Fragen und Wünsche wurde schnell eingegangen und es wurde alles toll umgesetzt. Die empathische und ruhige Art der beiden machte die Vorbereitungen wirklich angenehm. Auf der Feier selbst lief alles so, wie wir uns es vorgestellt hatten. Das Essen war bombe, der Service aufmerksam und schnell, die Getränke kühl :-) Wir sind sehr zufrieden und glücklich und würden alles genau so wieder machen!



Christina und Marten beim Hochzeitstanz in unserem Saal.

Yasmine und Carsten ****Rezension vom September 2023

Wir haben dieses Jahr unsere Hochzeit bei Pascal und Anna gefeiert. Es lief alles super, egal was wir hatten, die



Yasmine und Carsten bei der Rosenübergabe von Team Lütt.

beiden haben sich immer Zeit genommen und sind auf unsere Wünsche eingegangen. Preis Leistungsverhältnis Über das Essen wird immer noch gesprochen, das war einfach der Wahnsinn. Alles rechtzeitig fertig, alles warm, immer geschaut ob noch alles vorhanden ist. Wirklich zu empfehlen!! Vom Service her lief auch alles, die Servicekräfte haben immer geschaut und schnell Getränke nachgeliefert. Selbst das abräumen lief wie im Fluge an uns vorbei. Alles in allem sehr sehr schön, gerne zu empfehlen!! Danke ihr zwei, dass ihr unseren Tag noch perfekter gemacht habt.

Justina und Andreas ****Rezension vom Oktober 2022

super!!! Wir haben unsere Hochzeit im Juli hier och ge- gefeiert! Und können uns nur immer wie- Wahn- der für so eine gelungene Feier bedanken!! g, al- Das Essen, der Service und der Wirt sind noch super! Großes Dankeschön nochmal an ofehlen!! Pascal und Team!







Unser schönes Landgasthaus

Eckdaten zu der angesagten Eventlocation in Wingst

Das Traditionshaus existiert seit 1836 und wurde seitdem ständig umgebaut und erweitert. Als Gastronomiebetrieb hatte es bereits einmal einen hervorragenden Ruf. Die Vorbesitzer waren aber schließlich zu alt und mit einem ersten Nachfolger (vor uns) hatte es leider nicht so funktioniert.

Rustikales Ambiente

Euch erwartet ein Landgasthaus wie es im Buche steht. Von außen besticht das Haus



mit seiner Fachwerk-Optik und dem massiven Ziegelbau. Im Eingangsbereich zum Saal ragen zwei verglaste Türme empor, die eine gesund moderne Ergänzung zur Fachwerkoptik darstellen und schließlich für bessere Lichtverhältnisse sorgen. Im Inneren des Hauptsaals wartet ein histori-

scher Bartresen auf unsere Gäste. Massive Holzstühle und Tische zusammen mit moderner Dekoration machen den Schliff perfekt.

Ein richtiger Saal mit gutem Klima

Wir können wohl ohne rot zu werden behaupten, dass wir einen der besten Säle



haben, die man von Cuxhaven bis Bremerhaven finden kann. Denn mit über 5 Meter hoher Decke im Hauptsaal kann man wirklich von Saal sprechen. Durch die alte und massive Bauweise findet Ihr hier auch im Hochsommer noch angenehme Temperaturen vor. Unterstützt wird das gute Raumklima durch unsere Belüftungsanlage und weite Fensterfronten, die man im Turmanbau zur Sommerterrasse hin öffnen kann.

Kapazitäten

Der Saal bietet entspannt für 200 sitzende Gäste Platz, sodass die Hauptfläche zum Tanzen immer noch frei bleibt. Auch für mehr oder weniger Gäste haben wir Optionen, da wir die Flächen mit mobilen Wänden verkleinern können.

Flexible Wandelemente für kleine Gesellschaften

Für kleinere Gesellschaften scheint das erstmal etwas "überdimensioniert", stellt aber kein Problem dar. Mit mobilen Wandelementen können wir die Flächen so eingrenzen, dass Eure Gesellschaft nicht "verloren" wirkt. Und nicht nur das. Wir können damit separate Räume z.B. für Fotoboxen oder Candy-Bars schaffen.

Lichttechnik im Saal

Hauptsaal und Bar haben wir mühevoll mit modernen LEDs ausgestattet. Die LEDs bieten zusätzlich zu 2-LED-Strahlern ein Flair der besonderen Art.



Die Sommer-Terrasse

2023 haben wir die Sommer-Terrasse vollständig sanieren und erweitern lassen.



Empfang auf der Außenterrasse. Zu sehen die beiden Türme mit Glaskuppe oben.

Die Terasse grenzt direkt an den Saal an. Bei gutem Wetter findet hier der Empfang unserer Gäste statt. Es sind ausreichend Sitzgelegenheiten und natürlich Platz auch für große Gesellschaften vorhanden. Die Nutzung der Terrasse ist inklusive.

Parkplätze?

Bei vielen Veranstaltungsorten ein Problem. Bei uns definitiv nicht, sofern Sie nicht mit über 300 Personen anreisen. Aber auch dann haben wir noch, zusätzlich zu den großen betonierten Parkflächen, Weiden, die man aktivieren könnte.

Übernachtung?

Wir selbst bieten keine Übernachtungsmöglichkeiten an. Allerdings gibt es im Umkreis genügend Möglichkeiten. Kommt Ihr von etwas weiter weg, könnt Ihr alternativ auch ein Tagesevent planen. Mehr dazu findet Ihr unter der Kategorie "Gut zu wissen".

Gut zu wissen

Wingst zu weit weg: Tagesevents

Für wen die Wingst doch etwas zu weit vom Heimatort entfernt scheint, haben wir auch Vorschläge. Da wir Preislich so gut dastehen, haben wir auch schon Hochzeitsgesellschaften aus Bremen zu Gast gehabt. Diese sind dann einfach am Mittag mit Reisebussen angereist und am frühen Abend (gegen 21/22 Uhr) wieder abgeholt worden. Sammelpunkte für Busse, um die Gäste abzuholen, kann man überall finden. Euch erwartet hier dann ein Mittagbuffet, Ihr macht tagsüber Party und am frühen Abend gibt es je nach Angebot, für das Ihr Euch entscheidet, natürlich auch nochmal was zum Essen.

Fotobox

Ist im Trend und immer gern genutzt. Ihr könnt Euch natürlich um eine Fotobox kümmern und wir suchen uns zusammen eine passende Ecke dafür aus oder trennen einen extra Raum dafür ab. Der Service ist inklusive.

Candy-Bar

Darf bei den meisten Paaren mittlerweile auch nicht mehr fehlen. Da wir Süßigkeiten nicht selbst herstellen und es unsinnig finden daran noch Geld zu verdienen, dürft Ihr Euch darum gerne selber kümmern. Habt Ihr mal Süßigkeiten die kühl gehalten werden sollten, können wir diese natürlich

auch in unserer Kühlkammer zwischenlagern.

Hochzeitstorte

Auch hier habt Ihr freie Wahl. Ob Ihr selbst



backt oder einen Bäcker beauftragt. Das Kühlstellen und servieren einer oder mehrerer Hochzeitstorten zu einer gewünschten Zeit während der Veranstaltung ist ebenfalls kein Problem und inklusive.

DJs und Musik

Wir können Euch natürlich Kontakte von DJs an die Hand geben, wenn Ihr dies



wünscht. Ohne den DJ mal gesehen zu haben, ist es aber immer so eine Sache. Auf öffentlichen Veranstaltungen in unserem Haus könnt Ihr den ein oder anderen aber schonmal hören. Schaut dazu einfach mal auf unserer Homepage unter "Partys" oder "aktuelle Veranstaltungen" nach.

Essenswünsche

Liebe geht durch den Magen und wir können in unseren Angeboten leider nicht alles abdecken, was Euch glücklich machen könnte. So haben wir schon Buffets nur



mit Hackgerichten oder Aufläufen erstellt. Auch Grillbuffets sind z.B. möglich. Kochen können wir alles, auch wenn es in den ersten Übersichten vielleicht nicht enthalten ist.

Dekoration und mehr

Klassischerweise übernehmen das Buntmachen oder Dekorieren der Location Trauzeugen, Freunde und oder Bekannte des Brautpaares, manchmal auch das Brautpaar selbst, wie Ihr wollt. Der Saal steht Euch nach Absprache dafür selbstverständlich kostenfrei zur Verfügung. Wenn Ihr kommt findet Ihr fertig eingedeckte Tische, die Ihr, genauso wie die Räumlichkeiten selbst, nach Euren Wünschen gestalten könnt.

Vegan oder Vegetarisch

Auch das ist für uns absolut kein Problem. Da ein Teil der eigenen Familie vegetarisch lebt, haben wir auch hier einiges in Petto. Von Maccaroni-Käse-Auflauf bis veganes Curry oder unsere berühmte Pilzpfanne. Bei uns wurde bis jetzt jeder glücklich.

Selbstgemacht schmeckt am besten

Wir stechen mit unserer Küche unter anderem dadurch hervor, dass bei uns fast alles (außer an die Hollandaise von Lukull kommen wir nicht ran) selbstgemacht wird. Hier werden noch Kartoffeln geschält, Klöße per Hand geformt, Soßen mit frischen Zutaten und Kräutern gezaubert und nicht an Material gespart. Auch wird hier ordentlich gewürzt, sodass Ihr an dem Abend garantiert nicht an einen Salz- oder Pfefferstreuer denken müsst, die zur Not aber auf den Tischen bereit stehen.

Getränkepauschalen

Was in Eurer Pauschale abgedeckt ist, wird den ganzen Abend zur Verfügung stehen. Extrakosten entstehen auch nicht, sollte ein Gast ein Getränk bestellen, das nicht in der Pauschale steht. Wir geben raus was da ist, bei Extrawünschen solange der Vorrat reicht. Übrigens rabattieren wir zudem Getränkepauschalen für nicht erschienene Gäste auf der Endabrechnung.

Unsere Hochzeits-Pakete

Inklusivleistungen

Diese Leistungen sind in allen Angeboten bereits inkludiert:

9 Stunden Bewirtung

Preise inkl. Inflationsrate bis 5%

Saal, Nebensaal, Kneipe (je nach Gruppengröße)

Tische & Stühle

Empore für Geschenke

Weiße Tischdecken, Servietten, Standard-Deko und Kerzen

Zeit für Schmücken/Buntmachen (z.B. am Vorabend)

Reinigung

Biergarten

Nebenkosten (Personal, Energie etc.)

"Hochzeit Basic"

Folgende Leistungen sind in diesem Angebot bereits inkludiert:

Essen

"umfangreiches warmes Buffet (mit Wunschoptionen)"

&

"Salatbar"

Getränke-Pauschale

Softgetränke

Softgetränke (Fanta, Cola, Cola Zero, Zitronenbrause, Wasser, Apfel- & O-Saft)

Bier vom Fass (Pils), alkoholfreies Pils

Wein (weiß & rot, halbtrocken)

Korn

2 Fruchtlikör nach Wahl (grün, rot, gelb)

"Hochzeit Plus"

Folgende Leistungen sind in diesem Angebot bereits inkludiert:

Vorspeise oder Sektempfang

"Suppe nach Wahl" oder "Sektempfang"

Hauptspeise

"umfangreiches warmes Buffet (mit Wunschoptionen)" & "Salatbar"

Nachspeise

"Nachtisch-Buffet" (kann auch Mitternacht serviert werden)

Getränke-Pauschale

Softgetränke (Fanta, Cola, Cola Zero, Zitronenbrause, Wasser, Apfel- & O-Saft)
Pils vom Fass (Köpi) & Helles vom Fass (Benediktiner),
alkoholfreies Pils & Weizen

Korn

1 Premium-Spirituose nach Wahl: z. B. Rum, Whiskey, Wodka, Jägermeister 3 Fruchtliköre (z.B. grün, rot, gelb) Wein (weiβ & rot, halbtrocken)

"Hochzeit Premium"

Folgende Leistungen sind in diesem Angebot bereits inkludiert:

Sektempfang

"Sekt & Orangensaft sowie Minipils"

Vorspeise

"Suppe nach Wahl" alternativ Zusatzspeise beim Mitternachtssnack

Hauptspeise

"umfangreiches warmes Buffet (mit Wunschoptionen)" & "Salatbar"

Nachspeise

"Nachtisch-Buffet"

Mitternachtssnack

"Fingerfood-Buffet" oder "Currywurst mit Pommes"

Getränke-Pauschale

Softgetränke (Fanta, Cola, Cola Zero, Zitronenbrause, Wasser, Apfel- & O-Saft)
Pils vom Fass (Köpi) & Helles vom Fass (Benediktiner),
alkoholfreies Pils & Weizen

Korn

3 Premium-Spirituosen nach Wahl: z.B. Rum, Whiskey, Wodka, Jägermeister 3 Fruchtliköre nach Wahl (z.B. grün, rot, gelb) Wein (weiß & rot, halbtrocken) Lillet-Wildberry oder Aperol-Spritz Kaffee-Ecke

"Hochzeit Premium Plus"

Damit wird gestartet:

"Gleiche Leistungen wie im Paket Premium"

Zusätzlich enthalten:

"Spiegelzimmer mit Tischkicker"

Das Spiegelzimmer ist ein kleiner Extraraum mit einer Spiegelwand. Hier stellen wir Euch unseren Hauskicker auf. Alternative Nutzungen sind natürlich auch möglich. Als Bierpongzimmer war das Spiegelzimmer auch schon im Einsatz.

"Cocktail- oder Aperitif-Empfang"

Zusätzlich zu Sekt, Osaft und Minipils könnt Ihr Euch einen Cocktail, Aperol oder Lillet zur Begrüßung Eurer Gäste bei uns wünschen.

"Cocktail-Ecke mit 2 Hauscocktails zum selbst Zapfen"

Die Cocktails werden in 5-10 Liter-Galonen zum selber zapfen vorbereitet. Hier eignen sich vor allem Cocktails die ohne Kohlensäure auskommen, oder wie beim Longisland zum Beispiel am Ende nur noch etwas Cola zusätzlich benötigen und diese dazugestellt werden kann. Die Cocktail-Ecke kann im Spiegelzimmer oder zum Beispiel in der Kneipe aufgebaut werden.

"Whiskey-Lounge mit 5-8 Whiskeysorten"

Die Whskey-Lounge positionieren wir klassischer weise im Spiegelzimmer mit einer Longe-Garnitur. Euch stehen hier Whiskeys und Bourbons die zwischen 20 und 40 Euro pro Flasche kosten zur Verfügung.

Hussen für Stühle

Stuhlhussen sind in diesem Angebot auch enthalten.

Die Angebote im Detail

"Vorspeise"

Suppe nach Wahl
Tomatencreme-Suppe
Hochzeitssuppe
Kartoffelsuppe
Spargel- oder Champignoncreme-Suppe
Gulaschsuppe

"Nachspeise"

Bis 60 Personen mit 3 Optionen, bis 80 Personen mit 4 Optionen, ab 80 Personen mit 5 Optionen.

Nachtisch-Optionen nach Wahl

Grießbrei

Götterspeise mit Vanillesoße

Schokopudding

Vanillepudding

Schneegestöber

Obstsalat

Quarkspeise

Rote Grütze mit Vanillesoße

Alternativer Nachtisch

Eis auf Platten mit Früchten, Sahne, Soßen und diversen Streuseln (wird am Tisch serviert) oder

1-2 "Premium-Nachtische" wie z.B. Tiramisu oder Mousse-Chocolat

..Salatbar"

2-3 grüne Salatsorten
Joghurt-Dressing
Essig- & Öldressing
Tomaten
Gurken
Paprika
Mais
Zwiebeln
Oliven
Feta

"Fingerfood-Buffet"

Bis 60 Personen 3 Optionen, bis 80 Personen 4 Optionen,
ab 80 Personen 5 Optionen
Mini-Wraps (wahlweise mit Geflügel oder Fisch gefüllt)
Käseplatte & Brot
Wurstplatte & Brot
2-3 Hausdips mit Ciabatta
Quiche (Spinat oder Speck)
Spargel-Schinken-Röllchen
Pizzaschnecken
Butterkuchen
gefüllte Pfannkuchen (Marmelade oder Nutella)

Die Angebote im Detail

"Euer Wunsch-Buffet"

Ab 80 Personen mit einer weiteren Fleischsorte, 4 Gemüsesorten, 4 Beilagen

Fleisch

Wählt eines der Premiumprodukte aus: Rinderbraten, Lachs, Rinder-Lasagne, Kräuterbuletten in Tomatensoße, hausgemachte Schnitzel, Rinder-Rouladen, Gulasch

Wählt außerdem 2 weitere Fleischsorten nach Wahl: Krustenbraten an Pfeffer-Rahmsoße, Schweinebraten an Sherry-Soße, Kassler, mediterrane Hähnchenfilets

3 Beilagen nach Wahl

Kroketten oder Pommes Reis oder Nudeln Salzkartoffeln Bratkartoffeln Rosmarinkartoffeln Kartoffel-Gratin Mac'n'Cheese

3 Gemüsesorten nach Wahl

Erbsen und Möhren
Brokkoli- oder Blumenkohl-Gratin
Pilzpfanne, Ofengemüse
Bohnen oder Wirsing mit Speck
Blumenkohl oder Brokkoli
Sauerkraut oder Rotkohl

2 Soßen nach Wahl

Bratensoße Sauce-Hollandaise Pilz-Rahm Sherrysoße

Ihr habt andere Wünsche?

Natürlich können wir auch viele weitere Gerichte zubereiten. Unsere Küche kann so ziemlich alles. Ihr wollt z.B. ein Grillbuffet, eine klassische HadlerHochzeitssuppe oder lieber noch ein Nudelgericht auf dem Buffet?

Wenn Ihr spezielle Wünsche habt, sprecht uns gerne an. Einige Optionen lassen sich auch einfach austauschen. Andere sind ggf. mit Aufpreis verbunden. Das ist z.B. der Fall wenn Ihr beim Fleisch lieber 2 Premiumprodukte hättet. Die Aufpreise dafür halten sich bei uns aber in Grenzen.



































Copyright©

Alle hier verwendeten Bilder stammen entweder von uns oder den Brautpaaren und dürfen nicht ungefragt weiterverwendet werden.

©5-Sterne-Bild auf Titelseite von: gaazdesign auf vecteezy.com five-stars-customer-product-rating-review-for-apps-and-website_37467541

















Adresse & Kontakt:

Ihr seid neugierig geworden und wollt Euch alles einmal vor Ort anschauen oder habt einfach nur ein paar Fragen? Dann meldet Euch einfach!

E-Mail: info@landgasthaus-wingst.de

Pascal mobil: 0173 661 5552 Anna mobil: 0162 862 8538

Adresse Lütt Mandus: Westerhamm 59 21789 Wingst

