

### Auswahlmenü

Wünschen Sie ein Auswahlmenü mit zwei Hauptgängen zur Wahl? – Sehr gerne arrangieren wir alles nach Ihren Wünschen, die Auswahl wird von Ihren Gästen während Ihrer Feier getroffen. Den Mehraufwand berechnen wir mit einem Aufschlag.

### Aperitif-Auswahl

### Berechnung nach Verbrauch

Verschiedene Getränke, z. B. Sekt, Campari, Sherry, Kir, Kir Royal, Mineral- wasser, Orangensaft, etc.

### **Dekoration**

Blumenschmuck	je Gesteck ab	€ 15,00
Menükarten	pro Stück	€ 3,00
Platzkarten	pro Person	€ 4,00
<b>Tischkarte</b> (1x pro Tisch für alle Gäste)	pro Tisch	€ 4,00
Tischplan (Staffelei)		kostenfrei
Namensliste (Staffelei)wird dem Hotel per Excel übermittelt		kostenfrei
Namensliste (Staffelei)wird vom Hotel erst	€ 50,00	

## **Digestif** -Auswahl

## Berechnung nach Verbrauch

Eine große Auswahl bieten wir auf unserem Digestif -Wagen an.

# Mittag- & Abendveranstaltung

Mittags: Bitte beachten Sie, dass bei einer Personenzahl ab 30 Personen zum Mittagessen ausschließlich unsere Buffetvariationen zur Verfügung stehen, gerne können Sie Ihr Buffet auch individuell zusammenstellen

Für eine Abendveranstaltung bieten wir Ihnen selbstverständlich auch zusätzlich unsere Menüvorschläge zur Auswahl an.

### Feiern bis???

Die reservierten Bankett Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 02:00 Uhr ohne Aufpreis zur Verfügung

## Musik

Von Hintergrundmusik bis zur Musikkapelle, gerne vermitteln wir einen oder mehrere Musiker, die Ihre Veranstaltung je nach Anlass mit Live-Musik untermalen oder Tanzmusik spielen.

Hotel am Bruchsee GmbH = Am Bruchsee 1 = 64646 Heppenheim/Bergstrasse Tel. (06252) 96 00 = Fax: 96 02 50 = info@bruchsee.de = www.bruchsee.de



# ...Ein Gaumenschmaus zum Sektempfang...

Unsere verschieden Fingerfood Arrangements bestehen aus folgender Auswahl und werden mit je drei Stück pro Person serviert.

### **Leicht und Fein**

- ♦ Verschiedenes Blätterteiggebäck
- ♦ Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel
- ♦ Belegte Laugenstangen mit Mailänder Salami
- ♦ Mini-Wrap

€ 9,00

### **Mediterrane Variation**

- ♦ Dattel im Speckmantel auf Couscous-Salat
- ♦ Gebratene Riesengarnele auf Seegrassalat
- ♦ Rosa gebratenes Roastbeef und marinierter Zucchini
- ♦ Mini- Bagels

€ 11,00

#### **Exklusiv**

- ♦ Scheiben von der Entenbrust mit rotem Zwiebel-Thymian Confit
- ♦ Geräucherter Schwertfisch auf Süßkartoffel-Püree
- ♦ Mango Hähnchen auf asiatischen Nudeln
- ♦ Laugen-Croissants

€ 13,00

Hotel am Bruchsee GmbH = Am Bruchsee 1 = 64646 Heppenheim/Bergstrasse Tel. (06252) 96 00 = Fax: 96 02 50 = info@bruchsee.de = www.bruchsee.de



# Gestaltungsvorschläge

### Kaffee und Kuchen

### Service paus chale à EUR 4,00

Der Gedeckpreis errechnet sich aus der Annahme, der Kühlung, das Umsetzen, Aufschneiden der Kuchen sowie die Bereitstellung von Besteck, Teller, Servietten und Personal. Für unsere Leistung berechnen wir diesen Gedeckpreis in Höhe von EURO 4,00 pro Person. Die verzehrten Getränke werden separat nach Verbrauch abgerechnet.

Gerne bestellen wir für Sie die gewünschten Kuchen und Torten bei unserem Konditor Rall und berechnen Ihnen dafür unsere Einkaufspreise laut Preisliste. Selbstverständlich können Sie auch den Kuchen zu Ihrer Veranstaltung bei dem Konditor Ihres Vertrauens bestellen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Kuchen und Torten aus eigener Herstellung leider nicht annehmen und bereitstellen können. Da die vom Gesetzgeber geforderten Standards bei eingebrachten Produkten nicht gewährleistet und lückenlos dokumentiert werden können. Bitte beachten Sie, dass bei der Bestellung von Kuchen und Torten anderer eine entsprechende Liste laut LMIV mitgeliefert wird.

## Kaffeetafel à EUR 15,00

Alternativ bieten wir Ihnen eine **Kaffeetafel** zu einem **Pauschalpreis** von EURO 15,00 pro Person inklusive Kuchen, Torte, Filterkaffee, Tee und entkoffeinierten Kaffee. Kaffeespezialitäten und weitere Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Die Kuchenauswahl wird vom Hotel getroffen, gerne berücksichtigen wir dabei Ihre Wünsche.

Hotel am Bruchsee GmbH = Am Bruchsee 1 = 64646 Heppenheim/Bergstrasse Tel. (06252) 96 00 = Fax: 96 02 50 = info@bruchsee.de = www.bruchsee.de



Konditorei Café Rall 06204 - 2205 Schulstrasse 4 68519 Viernheim

Torten und		Obst-und	
Sahnetorten	EUR	Hefekuchen	EUR
je 14-16 Stück		je 10 Stück	
Schwarzwälder- Kirsch	37,00	Gemischtes Obst 25	
Schokoladensahne	37,00	Himbeere	25,00
Grand Marnier	37,00	Erdbeere 25,00	
Erdbeeresahnetorte	37,00	Kirsch-Streuselkuchen	25,00
Himbeerkäsesahne	37,00	Apfelrahmkuchen	27,00
Mozart	37,00	Käsekuchen	25,00
Herrentorte (mit Weincreme)	37,00	Rhabarberkuchen 25,00 (je nach Saison)	
Eierlikörsahne	37,00	Aprikosenrahmkuchen	25,00
Cappuccino	37,00	Zwetschgenkuchen (je nach Saison)	25,00
Nußmarzipantorte	37,00	Marmorkuchen	20,00
Zitronensahne	37,00	Mandel u. Streuselkranz	9,50
Käsesahne	37,00	Butterkuchen	7,00
Rembrandt (Rum, Krokant und Nuß)	37,00	B le c h k u c h e n je 30 Stück	
Punch	37,00	Verschiedene Streuselkuchen nach Wunsch	60,00
Frankfurter Kranz	37,00	Verschiedene Obstkuchen nach Wunsch	60,00
Wolfenbüttlernuss	37,00		
Trüffelkranz	37,00	Die Preise dienen nur zur Information Die angegebenen Preise sind unverbindlich und können von der Konditorei Rall angepasst werden.	
Calvadossahne	37,00		
Bienenstich	37,00		

Hotel am Bruchsee GmbH = Am Bruchsee 1 = 64646 Heppenheim/Bergstrasse Tel. (06252) 96 00 = Fax: 96 02 50 = info@bruchsee.de = www.bruchsee.de



Hochzeitstorten	EUR
1-stöckige	
Hochzeitstorte	ab 120,00
2-stöckige	
Hochzeitstorte	ab 180,00
3-stöckige	
Hochzeitstorte	ab 250,00
4- stöckige	
Hochzeitstorte	ab 320,00

Alle Kuchen und Torten werden frisch auf Ihren Wunsch hin zubereitet.

Preisänderungen durch Konditorei Rall vorbehalten.