





IHR HOCHZEITSCATERING MUSS SO GUT PASSEN WIE DAS BRAUTKLEID!

Für jeden das Passende: Der Vater möchte seinen Braten, die Freunde lieben Italienisch und das Brautpaar möchte etwas ganz Besonderes? Das ist ganz normal und Vielfalt ist hier Trumpf! Die Zusammenstellung muss zu Ihnen passen, zur Gästestruktur und auch zu Ihrer Budgetvorstellung.

Uns ist die persönliche und einfühlsame Beratung wichtig, schließlich heiraten Sie nicht so oft wie wir.

Verlässlichkeit ist hier der rote Faden, der alles verbindet, von der individuelle Beratung mit Probeessen, bis zur Veranstaltungsleitung am Tag der Hochzeit.

Wir freuen uns darauf mit Ihnen gemeinsam den schönsten Tag Ihres Lebens zu gestalten, hier ein erster Vorschlag.



IHR HOCHZEITSBUFFET

Beispielhafte Zusammenstellung



FRÜHLING · SOMMER

VORSPEISEN

Zucchini-Soufflés

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt

Röllchen mit Schwertfisch

Aprikose und Chili im schwarzen Sepiaflädle

Schmand & grüne Sauce

Terrine von Gartenkräutern auf Kohlrabi-Carpaccio

Thai Beef & Udon

mit Sesamgurken und Udon Nudeln, Marinade von Bonito und Kombu

Spinat-Pilzsalat mit Orangen-Gremolata

Kräuterseitlinge und kleine Wiesen-Champignons in bestem Olivenöl gebraten und mit Gartenspinat und kleinen Drillingen präsentiert

Kräuter-Tabbouleh

Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch, sowie Frühlingszwiebeln, Schafskäse und Strauchtomätchen, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

BROTBUFFET & DIP-STATION

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:

· Gartenkräuter-Frischkäse · Citrus-Aioli (vegan) u. a.

HAUPTSPEISEN

Lachs im Rub

auf jungen Möhren und grünen Bohnen in Kalamansi Beurre Blanc (Tigerpfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Thymian, Orangenzesten)

Gebackene Maispoularde

mit Porree, Schmand und Zwiebelchen in Riesling

Rosmarin-Bratkartoffeln

kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten

Zucchini & Rübchen

geschmort mit roten Zwiebeln und Rosmarin

Zitronen-Couscous

mit Kichererbsen, Tomaten, Zucchini, Kreuzkümmel, Cayenne Pfeffer, Paprika und Artischocken dazu Joghurt-Minzdip

DESSERT

Buttermilch & Himbeeren

mit Basilikumpesto

Zitronentarte dekonstruiert

mit Hafercrunch und Baiser

Avocado & Schokolade vegan

leichte Mousse mit zartbitterem Kakao

Die hier vorgestellte Zusammenstellung versteht sich als erste Inspiration auf dem Weg zu Ihrem persönlichen Wunschcatering! Sie können aus unseren Kollektionen von Mediterran über Fusion Kitchen bis hin zur vegetarischen Variante auswählen.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf ein Gespräch – mit Probehäppchen!

www.kaiserschote.de/files/kaiserschote_buffetmappe.pdf



IHR HOCHZEITSBBQ

Beispielhafte Zusammenstellung



VORSPEISEN

Zucchini-Soufflés

kleine Häppchen mit Feigen-Senf, Thymian und Schafskäse gefüllt

Röllchen mit Schwertfisch

Aprikose und Chili im schwarzen Sepiaflädle

Schmand & grüne Sauce

Terrine von Gartenkräutern auf Kohlrabi-Carpaccio

Melonen-Erdbeer-Salat

Salat Melonen mit grünem Pfeffer und gerösteten Pinienkernen, in Erdbeer-Basilikum-Dressing

Gerösteter Blumenkohlsalat

mit Haselnüssen und Granatapfel in Sherry Essig

Spinat-Pilzsalat mit Orangen-Gremolata

Kräuterseitlinge und kleine Wiesen-Champignons in bestem Olivenöl gebraten und mit Gartenspinat und kleinen Drillingen präsentiert

Kräuter-Tabbouleh

Couscous-Salat mit viel frischem Basilikum, Minze und Schnittlauch, sowie Frühlingszwiebeln, Schafskäse und Strauchtomätchen, in leichtem Zitronen-Olivenöldressing

BROTBUFFET & DIP-STATION

Eine Auswahl der faszinierenden deutschen Brotvielfalt: Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc.. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:

· Gartenkräuter-Frischkäse · Citrus-Aioli (vegan) u. a.

HAUPTSPEISEN

Butterfisch in Knoblauch-Rosmarinaromen und Limonenscheiben

oder (gegen Aufpreis von 2,00 € pro Person)

Scampi-Spieße in Knoblauch-Cognac-Marinade

Kleine Rumpsteaks in buntem Pfeffer und Olivenöl eingelegt

Schweinenacken-Steak »galizisch« und »holzfäller« mariniert mit Oliven, Oregano, Sherry, Chili und mit klassischer BBQ-Marinade

Cajun Chicken mariniertes Hähnchenbrust-Filet

Ratatouille

provenzalisches Schmorgemüse mit Rosmarin und Thymian

Rosmarin-Bratkartoffeln (vegan)

kleine Brätlinge in Olivenöl goldgelb gebraten

»Metzgers Beste«

- römische Bratwurst mit Oliven und Rosmarin
- rheinische Bratwurst

BBQ Dips (unsere hausgemachten Saucen sind Kult)

- Chimichurri (Olivenöl, Rotwein- und Apfelessig, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Tabasco und Chili)
- Meeretich-Zwiebel Chutney (Meeretich, rote Zwiebeln, Fleischtomaten, Senfsamen, Chilischoten und Weißweinessig)
- Barbecue-Sauce (Orange, Zitrone, Knoblauch, Apfelsaft, Apfelessig, Sojasauce, Tomatenketchup)

DESSERT

Buttermilch & Himbeeren mit Basilikumpesto

Zitronentarte dekonstruiert mit Hafercrunch und Baiser

Avocado & Schokolade vegan

leichte Mousse mit zartbitterem Kakao

Die hier vorgestellte Zusammenstellung versteht sich als erste Inspiration auf dem Weg zu Ihrem persönlichen Wunschcatering! Sie können aus unseren Kollektionen von Mediterran über Fusion Kitchen bis hin zur vegetarischen Variante auswählen.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf ein Gespräch – mit Probehäppchen!

www.kaiserschote.de/files/kaiserschote_buffetmappe.pdf



KOSTENÜBERSICHT

für Ihre Feier im SEEPAVILLON



Um Ihr Wunschscenario gemeinsam zu finden, laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Termin bzw. zu einer besonderen Besichtigung ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Wie wird Ihr »Festpaket« aussehen? Hier eine erste grobe Übersicht, als Basis für unsere gemeinsame Planung:



BASISPAKET FÜR 8 STUNDEN

Pauschale für Ihre Feier mit Speisen, Getränken, Personal und Seeblick für 8 Stunden wie im folgendem beschrieben:

Speisen

Buffet in Kaiserschote-Qualität (inkl. Equipment & Personal)

Sektempfang (1 Stunde)

mit Riesling-Sekt (Rheingau, trocken), Orangensaft und einem Aperitif nach Wahl: Aperol Spritz, Hugo oder Lillet.

Getränke

Riesling-Sekt (Rheingau, trocken), Kölsch vom Fass, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola & Zero, Fanta, Sprite Mineralwasser (Sprudel & Naturell), Kaffee mit Milch und Zucker (frisch gebrühter Filterkaffee), Teevariationen, Weißwein: Lenotti Bianco del Veneto, Collo dei Tigli IGT Cortese & Garganega, Rowein: Rosso del Veneto „Rosso Passo“ IGT Merlot & Sangiovese

Personal

Eindecken der Gästetische, Service- und Thekenpersonal

Ausstattung

Porzellan & Besteck, Gläser, Ausstattung Tortenstation, Dinertische inkl. Tischwäsche und Lederpolsterstühlen, Decken-Illumination LED, Säulenbeleuchtung, Floorspots LED inkl. Wunschfarbe

Grundbeschallung:

Die Location ist mit einer hochwertigen Soundanlage ausgestattet. Jedes denkbare Szenario bzgl. der Tanzfläche ist hier vorbereitet! Die Musikauswahl erfolgt über einen iPod (Dockingstation)

i Weitere Ausstattung (z. B. Funkmikrofon, Beamer, etc.) auf Anfrage! Selbst mitgebrachte Technik muss spätestens 7 Tage vorher angemeldet werden! Bei Nutzung der Technik durch Ihren eigenen DJ, berechnen wir eine Bereitstellungspauschale von 95,00 €.

Detaillierte Aufstellung der Einzelkosten	Einzelpreis p. P. Buffet	Einzelpreis p. P. BBQ
Basispaket Erwachsene ab 50 Personen	124,50 €	140,50 €
Basispaket Kinder ab 50 Personen	62,25 €	70,25 €
Basispaket Erwachsene ab 80 Personen	98,50 €	112,50 €
Basispaket Kinder ab 80 Personen	49,25 €	56,25 €
Kinder 0-5 Jahre = 0%		
Kinder 6-12 Jahre = 50%		
Kinder ab 13 Jahre = 100%		

KOSTENÜBERSICHT

für Ihre Feier im SEEPAVILLON



Locationmiete & Nebenkosten	Einheit	Gesamtpreis
Tagesmiete Samstag (April - Oktober)	pauschal	2.900,00 €
Tagesmiete Freitag (April - Oktober)	pauschal	1.900,00 €
Tagesmiete Sonntag bis Donnerstag	pauschal	600,00 €

Preise inkl. Reinigungskosten und Locationmanager sowie Besichtigungen, Besprechungen, Probeessen, Koordination, individuelle Bestuhlungspläne, Organisation & Planung Ihrer Veranstaltung.

VERLÄNGERUNG NACH ABLAUF DER 8 STUNDEN PAUSCHALE

Natürlich feiern Sie auch gerne länger als die 8 Stunden des Basispaketes. Diese Verlängerung berechnen wir wie folgt: 4,15 € pro Gast für die Verlängerung der Getränkepauschale zzgl. Personalkosten pro Servicekraft und Stunde.

Die Mindestbesetzung besteht in jedem Fall, bis zum Ende der Veranstaltung aus einem Serviceleiter und zwei Servicekräften! Wir verlängern bis max. 06:00 Uhr

Serviceleiter	je angefangene Stunde	37,50 €
Servicekraft	je angefangene Stunde	28,50 €

ALLES WICHTIGE ZUR BUCHUNG

Die angegebenen Einzelpreise verstehen sich als Grundlage für eine Individuelle Planung! Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Mit dem Zeitpunkt Ihrer Beauftragung geht Ihnen eine Akonto - Rechnung zu. Bitte prüfen Sie den Rechnungsempfänger. Mit der Rechnung bitten wir Sie zunächst um eine Anzahlung in Höhe von 25% des gesamten Auftragsvolumens. Vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung werden weitere 50% des Auftragsvolumens als Anzahlung fällig. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Die gültigen AGB finden Sie auf unserer Homepage, www.kaiserschote.de/agb. Sie können die AGB auch gerne telefonisch anfordern: 0 22 34 - 99 80 20.



SEEBLICK INKLUSIVE

Die Location Seepavillon in Köln liegt, wie der Name natürlich schon vermuten lässt, direkt am Wasser und Sandstrand. Mitten im Naturschutzgebiet gelegen, bietet die Location lichtdurchflutete Räume und Terrassen auf mehreren Ebenen. Mit seinem atemberaubenden Blick auf den Fühlinger See ist er ganzjährig eine außergewöhnliche Destination für Hochzeiten am Strand oder Business Events – hier ist vieles möglich.

Ob Sektempfang am Strand und BBQ auf der Terrasse oder Hochzeits-Gala mit Buffet und Livecooking-

Stationen oder Menü mit Seeblick, hier kann Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten geboten werden! Selbst außergewöhnliche Ideen wie ein Drachentboot fährt über den See und bringt die Brautleute zum Seepavillon oder das Jawort unter Wasser können hier realisiert werden.

Modulare Zeltanbauten vergrößern bei Bedarf die Indoor-Fläche der Location und des Strandes. Dies ermöglicht Veranstaltungen für bis zu 500 Personen.



AHOI



SOMMERBRISE



VINTAGE





Kaiserschote Feinkost Catering GmbH

Donatusstr. 141
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 802 - 0
Fax: 02234 / 99 802 - 22

seepavillon@kaiserschote.de
www.see-pavillon.de