

**Das Schulauer FÄHRHAUS**  
mit der weltberühmten Schiffsbegrüßungsanlage  
**“Willkomm Höft”**

direkt an der Elbe wird ab dem 01. Januar 2012 komplett renoviert,  
umgebaut und voraussichtlich am 01. April 2012 neu eröffnet.  
Der Pächter Herr René Schillag wird den alten Glanz zurückholen,  
mit der Überschrift:  
„Tradition trifft Moderne“.

Die regionale-mediterrane Karte begeistert sowohl Fisch- als auch Fleischliebhaber. Das FÄHRHAUS wird ein gastronomisches Highlight, dessen Ausstrahlung weit über den Hamburger Westen hinausreichen soll. Kreativität, Topfrische sowie die Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten sind die Basis für das Erfolgsrezept im Fährhaus.

**Die Lage**

Das Restaurant & Café Schulauer FÄHRHAUS liegt direkt am Elbwanderweg in Wedel mit einem phantastischen Blick über die Elbe.

Die Lühe-Schulau Fähre und auch die Schiffe nach Helgoland legen vor der Terrasse des FÄHRHAUSES ab.

Die Haseldorfer Marsch lädt zu schönen Spaziergängen mit direktem Schafkontakt ein und der Wedeler Yachthafen befindet sich in unmittelbarer Nähe des Restaurants.

**Die Aussicht**

Ganz egal, ob im à-la-carte-Restaurant, im teilbaren großen Kaminzimmer, im Saal, auf der überdachten Panorama-Terrasse oder der großen Elbterrasse; aufgrund der exklusiven Lage des Schulauer FÄHRHAUSES genießen die Gäste überall einen erstklassigen Ausblick auf die Elbe.



### **Das Restaurant**

Warme Farben, ausgesuchtes Mobiliar und viel natürliches Licht sorgen im Restaurant für ein unaufdringliches, freundliches und mediterranes Flair. 120 Sitzplätze stehen im Restaurant „Strandgut“ zur Verfügung. Das Restaurant „Elbfeuer“ bietet mit dem direkt anschließenden „Kaminzimmer“ 180 Gästen bequem Platz. Bei Bedarf kann das „Kaminzimmer“ für bis zu 60 Personen separat abgetrennt werden. Aufgrund der großen Nachfrage wird um Tischreservierung gebeten.

### **Das Café**

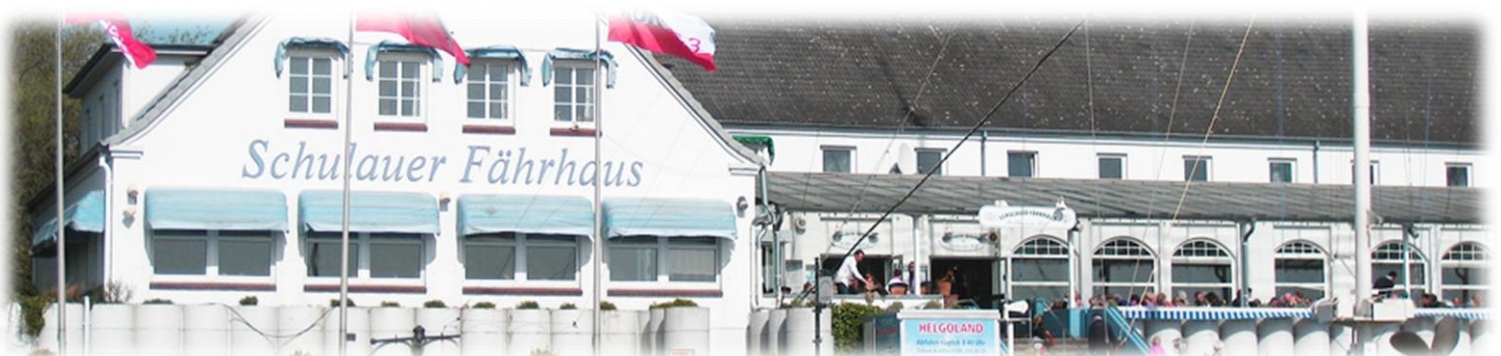
Ein echtes Novum: im Schulauer FÄHRHAUS sorgt eine Konditormeisterin täglich frisch für die leckersten Torten und Desserts. Feststehende Spezialitäten und fortwährend neue Kreationen bieten jede Menge Abwechslung.

### **Der Selbstbedienungsbereich auf der Terrasse**

Neben der Elbterrasse rundet der mobile Wagen das Angebot im Außenbereich ab. Eisspezialitäten, hausgemachte Kuchen und Torten sowie hochwertige Snacks und Getränke werden hier angeboten, ohne dass der Gast gleich groß einkehren muss.

### **Der Elb- und Panorama- Terrasse**

Die Elbterrasse ist flussseitig gelegen und bietet bei schönem Wetter im Halbschatten bis zu 400 Personen Platz. Die überdachte Panorama-Terrasse verfügt über weitere 240 Sitzplätze.



## Der Festsaal

In dem großen Veranstaltungsraum finden bis zu 240 gesetzte Gäste bequem Platz. Mit bestem Blick auf das Geschehen im Festsaal ermöglicht die dazugehörige, aber separat abgetrennte, Galerie weiteren 100 Gästen einen wunderschönen Sitzplatz. Bei Bedarf kann das angrenzende Restaurant „Elbfeuer“ und das „Kaminzimmer“, die über weitere 180 Plätze verfügen, direkt mit dem Festsaal verbunden werden, so dass insgesamt 520 Gäste in dem erweiterten Festsaal Platz finden können.

Der Festsaal steht Ihnen sowohl für private als auch für geschäftliche Veranstaltungen zur Verfügung.

Hochzeiten – Geburtstage – Konfirmationen – Taufen – sonstige private Feierlichkeiten sowie Betriebsfeste – Sommerfeste – Jubiläen – Weihnachtsfeiern – Präsentationen – Tagungen – sonstige Firmenevents

## Das Catering

Höchste Qualitätsansprüche an Küche und Service erfüllt auch der Bereich Partyservice/Catering – vom romantischen Candle-Light-Dinner für zwei Personen bis hin zum großen Firmenevent mit spektakulärem Rahmenprogramm mit bis zu 2.000 Teilnehmern.

## Das Restaurant Schulauer FÄHRHAUS in Stichworten

- 1 teilbares Kaminzimmer-Restaurant mit 180 Sitzplätzen
- 1 Restaurant (auf Wunsch mit eigener Terrasse an der Elbe) mit bis zu 120 Sitzplätzen
- große Panorama-Terrasse mit bis zu 240 Plätzen
- mobiler Außenwagen mit Elbterrasse und 400 Plätzen
- 2 Küchen
- eigene Konditorei und Patisserie
- Catering für bis zu 2.000 Personen



## Die Kapazitäten

Das Schulauer FÄHRHAUS bietet für jeden Anlass die perfekte Räumlichkeit.



**Der Festsaal mit Bühne**  
 bis 88 Personen an runden 8er Tischen  
 (mit Tanzfläche)  
 bis 108 Personen an runden 8er Tischen  
 (ohne Tanzfläche)  
 bis 208 Personen an langen Tafeln  
 (mit Tanzfläche)  
 bis 240 Personen an langen Tafeln  
 (ohne Tanzfläche)  
 zusätzlich jeweils 100 Personen  
 auf der Galerie

**Die Panorama - Terrasse**  
 Genießen Sie den unvergesslichen  
 Ausblick auf die Elbe bei einem  
 leckeren Begrüßungscocktail

**Das Restaurant „Elbfeuer“**  
 bis 120 Personen

**Das „Kaminzimmer“**  
 bis 60 Personen

**„Elbfeuer“ und „Kaminzimmer“  
 gesamt**  
 bis 180 Personen

**Das Restaurant „Strandgut“**  
 bis 120 Personen  
 (ohne Tanzfläche)  
 bis 100 Personen  
 (mit Tanzfläche)

Durch die flexible Trennwand zwischen dem Festsaal und dem „Elbfeuer / Kaminzimmer“ kann der Festsaal zusätzlich um bis zu 180 Sitzplätze erweitert werden.

## Buffet „Land & Meer“

Mediterranes Antipasti-Vorspeisenbuffet mit unseren eingelegten  
Meeresfrüchten, Gemüse und Fleisch

Hausgemachtes Ciabatta



Zartrosa Kalbstafelspitzbraten mit Rosmarin-Meersalz  
aus dem Ofen auf einem Pilzrahm-Ragout

Steinbeißer-, Wildlachs- und Zanderfilet  
auf Zitronen-Estragon-Sauce, mediterrane Kartoffeln und  
dreierlei Gemüse von unserem Biohof



Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
mit Rohrzucker gebrannt

Mousse au Chocolate von der Maracaibo-Kakaobohne

Millefeuille von weißer Schokolade und Himbeeren

40,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Buffet „Italian“

Vitello tonnato

hausgemachte Antipasti von Zucchini, Paprika,

Pilzen und Auberginenröllchen

gefüllte Scampi-Champignons mit Parmesan

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Parmaschinken mit Melone

gegrillter Pulpo, Scampi und Calamaretti

Kaninchenroulade auf Ruccolasalat



Dorade und Seeteufel auf Ratatouilleragout und Rosmarinkartoffeln

Geflügelinvoltinis mit Ruccola und

Tomaten-Schafskäse auf grünem Spargel-Ragout

Spaghetti am Buffet im Wok zubereitet, mit Gemüsestreifen,

Frühlingslauch, Kirschtomaten und frischem Parmesan



hausgemachters Tiramisu

Stracciatellamousse und weißes Kaffeemousse

Pana Cotta mit Himbeersauce

Espresso-Amarettozabaione

45,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Buffet „Rustikal“

Kartoffel-Champignon-Salat mit kleinen Frikadellen  
Pastasalat mit Kochschinken und Mini-Wiener-Würstchen  
Roastbeef rosa mit Essiggemüse und Remoulade  
Sülze und Zwiebfleisch  
Rauchlachs mit Meerrettich-Apfelsauce  
Krautsalat & große Brotauswahl



Spanferkelrollbraten aus dem Ofen  
mit Meersalz und Honig mariniert, am Buffet tranchiert  
dazu Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Sauerkraut  
Wildlachs und weißer Wels auf euroasiatischem Gemüseragout  
mit mediterranen Kartoffeln



Butterkuchen-Kirschauflauf mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolate mit Eierlikörsauce  
Langnese Crémissimo Eispyramide mit verschiedenen Eissorten & Saucen

45,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Buffet „Mediterran-Hanseatisch“

Variationen vom schottischen Wildlachs  
(kalt und heiß geräuchert, gebeizt, pochiert und überbacken),  
auf einem feinen Fenchel-Frühlingslauch-Salat,  
in Joghurt-Orangen-Marinade

zartrosa pommersche Roastbeefscheiben vom Bioochsen,  
auf Kartoffel-Frühlingskräuter-Salat in Senf-Speck-Marinade,  
mit Sauce Tartar

Büffel-Mozzarella und Strauchtomaten auf Basilikum-Pasta-Salat



zartrosa Kalbstafelspitz mit Meersalz aus dem Ofen,  
auf Pilzrahm-Ragout

Hamburger-Pannfisch vom Grill,  
auf Bratkartoffeln mit einer Senfkörner-Dill-Sauce

Kartoffel-Gratin

mit Frühlingslauch, Brokkoli und Spinat von unserem Biohof  
und mildem Gorgonzola überbacken

mediterrane Kartoffeln und dreierlei Gemüse



Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
mit Rohrzucker gebrannt

Millefeuille von weißer Schokolade und frischem Erdbeerpüree

Tiramisu von Mascarpone und Blaubeeren, im Gläschen

47,00 € pro Person

(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)



## Buffet „Mediterran-Karibisch“

Mediterranes Antipasti-Vorspeisenbuffet mit unseren eingelegten  
Meeresfrüchten, Gemüse und Fleisch



Spanferkelrollbraten mit  
Rohrzucker, Honig, Meersalz und Knoblauch mariniert  
Kalbstafelspitz auf Steinpilz-Stockschwämmchen-Ragout  
Steinbeißer- und Zanderfilet auf der Haut gegrillt,  
auf Meeresfrüchte-Hummersauce  
Mediterran-karibische Kartoffeln,  
Mango-Ananasreis mit Chili  
frische Gemüseauswahl



Langnese Crémissimo Eispyramide mit frischen Früchten und Saucen,  
Kochbananen in Kokosraspeln gebraten mit Honig-Ingwer-Mango-Sauce  
Exotischer Obstsalat in großer Melone mit Zabaione  
von Wein, Marsala und Havana

48,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Barbecue-Buffet

hausgemachte Antipasti von Zucchini, Paprika,  
Pilzen und Auberginenröllchen,  
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto,  
Kartoffel-Pestosalat mit Shrimps,  
Pastasalat mit Kochschinken und Mini-Wiener-Würstchen,  
Tomaten-Gurkensalat mit Schafskäse



### Vom Grill:

saftige Landschweinnacken-Steaks  
Holsteiner Gallowayochsen-Ribeye-Steaks  
Oldenburger Pouladenbrustfilet  
Schwedisches Wildlachsfilet  
zweierlei Grillwürste

bunte Gemüsespieße , mediterrane Kartoffeln  
verschiedene hausgemachte Dips & Saucen  
frisches Baguettebrot



Mousse au Chocolate von der Maracaibo-Kakaobohne  
hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce  
mini Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
mit Rohrzucker gebrannt  
exotischer Obstsalat

47,50 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Weihnachtsbuffet

Mediterranes Antipasti-Vorspeisenbuffet  
mit unseren eingelegten Meeresfrüchten, Gemüse und Fleisch



Brust und Keule vom Oldenburger Entenbraten  
auf Apfel-Birnen-Rotkohl mit Cassis-Rotweinsauce  
und Kartoffelklößen

Zanderfilet auf der Haut gegrillt  
mit Meeresfrüchte-Sauce,  
dreierlei Gemüse von unserem Biohof und  
mediterranen Kartoffeln



Stracciatella-Zimtmousse mit Orangenfilets  
Quark-Limonen-Crème mit Amarenakirschen und Stollengranulat  
Kleine Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
mit Rohrzucker gebrannt

40,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Menü-Buffer „Schulauer FÄHRHAUS“

Servierter Antipasti-Vorspeisenteller  
mit kleinem mini Lammcarrée überbacken,  
Scampispieß mit Jacobsmuschel,  
Pulpo und gegrillte Vitelloscheiben  
Teriyaki-Thuna, Frühlingsröllchen mit Entenstreifen  
und verschiedene Dips



servierte weiße Tomatensuppe mit Concasse, Pesto,  
Knoblauchcroutons, Pinienkernen und gereiftem Balsamico



Passionsfruchtsorbet mit Wodka oder Prosecco aufgegossen



Roastbeef rosa, warm am Buffet tranchiert  
mit Rotwein-Charlottensauce, Gourmet-Pommes-Frites  
mediterranen Kartoffeln und dreierlei Gemüse

Steinbeißer- und Doradenfilet gegrillt mit Estragon-Zitronensauce, mediterranen  
Kartoffeln und Steinpilzreis



Langnese Crémissimo Eispyramide mit verschiedenen Saucen,  
Kleine Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
mit Rohrzucker gebrannt  
Millefeuille von weißer Schokolade und Himbeeren im Gläschen  
Mousse au chocolate mit Eierlikörsauce im Gläschen

69,00 € pro Person

*(ab 30 Personen; Buffets nur im Saal möglich)*



## Menü „Land“

Carpaccio vom Holsteiner Rinderfilet  
mit gebackenen Enten-Frühlingsröllchen  
auf Steinpilz-Risotto und Trüffel-Parmesan-Vinaigrette



weiße Tomatensuppe mit Trüffel und Pesto



Rosa gebratene Rinderrücken Tranchen  
auf Balsamico-Rotwein-Charlotten-Sauce  
mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln



Schokoladen-Haselnuss-Nocken "medium gebacken",  
mit flambierten Cognackirschen und  
unserem Himbeer-Joghurt-Eis

als 3-Gang-Menü mit Suppe

39,50 € pro Person

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise

45,00 € pro Person

als 4-Gang-Menü

51,50 € pro Person



## Menü „Meer“

Carpaccio von Wildlachs & Seeteufel  
mit gebackenem Frühlingsröllchen von Krebsen  
auf Steinpilz-Risotto und Trüffel-Parmesan-Vinaigrette



weiße Tomatensuppe  
mit gebackenem Scampi-Croustillon und Pesto



Steinbeißer- und Zanderfilet vom Grill auf Hummer-Ingwer-Sauce  
mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln



Schokoladen-Haselnuss-Nocken "medium gebacken",  
mit flambierten Cognackirschen und  
unserem Himbeer-Joghurt-Eis

als 3-Gang-Menü mit Suppe

39,50 € pro Person

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise

45,00 € pro Person

als 4-Gang-Menü

51,50 € pro Person



## Menü „Land & Meer“

Carpaccio vom Husumer-Heideochsen  
in Trüffel-Zitronen-Marinade  
mit gebackener Meeresfrüchte-Frühlingsrolle  
auf Ruccola und Parmesanspänen



weiße Tomatensuppe  
mit gebackenem Scampi-Croustillons und Pesto



Zitronengras-Sorbet mit Kriter-Sekt Rosé aufgegossen



Seeteufel, Dorade und Scampi auf Hummer-Ingwer-Sauce,  
mit Steinpilz-Thymian-Risotto und mediterranem Grillgemüse



Millefeuille von weißer Schokolade und Blaubeeren  
&  
kleine Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange,  
mit Rohrzucker gebrannt

als 3-Gang-Menü mit Suppe	43,50 € pro Person
als 3-Gang-Menü mit Vorspeise	49,50 € pro Person
als 4-Gang-Menü ohne Sorbet	56,00 € pro Person
als 5-Gang-Menü	61,50 € pro Person



## Menü „Land & Meer 2“

Ratatouille-Avocado-CousCous-Törtchen und  
roter Kaviar mit unserem gebeiztem Graved-Lachs,  
Kartoffelrösti und Senf-Dill-Honig-Balsamico-Sauce



weiße Tomatensuppe  
mit gebackenem Scampi-Croustillons und Pesto



Zitronengras-Sorbet mit Kriter-Sekt Rosé aufgegossen



Surf & Turf von Rinderrücken und Scampi  
mit Gnocchis in Basilikumcreme und  
mediterranem Grillgemüse



kleine Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
mit Rohrzucker gebrannt

als 3-Gang-Menü mit Suppe	43,00 €
als 3-Gang-Menü mit Vorspeise	49,00 €
als 4-Gang-Menü ohne Sorbet	54,50 €
als 5-Gang-Menü	60,50 €



## Menü „Land & Meer - Saisonal“

Rote Beetecarpaccio  
mit hausgemachter Seafood-Frühlingsrolle,  
getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree und Scampi



Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Calamarettiringen



Passionsfruchtsorbet mit Wodka oder Prosecco aufgegossen



Entenbrust-Tranchen  
auf Spitzkohlgemüse á la creme,  
Rosmarin-Kartoffeln und Brombeerjus



gebackene Schokoladen-Haselnuß-Nocken  
mit Rumzetschgen und Buttermilch-Limonen-Eis

als 3-Gang-Menü mit Suppe	41,50 €
als 3-Gang-Menü mit Vorspeise	48,50 €
als 4-Gang-Menü ohne Sorbet	54,00 €
als 5-Gang-Menü	59,50 €



## Menü „Vegetarisch“

Carpaccio von der Roten Beete  
mit gebackenem Frühlingsröllchen von frischen Sojasprossen,  
auf Steinpilz-Risotto und Trüffel-Parmesan-Vinaigrette



weiße Tomatensuppe mit Croutons und Pesto



Tagliatelle und frische Gnocchi in Basilikum-Creme  
mit gefüllten Mozzarella-Ofentomaten



Schokoladen-Haselnuss-Nocken "medium gebacken",  
mit flambierten Cognackirschen und  
unserem Himbeer-Joghurt-Eis

als 3-Gang-Menü mit Suppe

37,00 € pro Person

als 3-Gang-Menü mit Vorspeise

42,50 € pro Person

als 4-Gang-Menü

48,50 € pro Person



## 3-Gang-Weihnachts-Menü

weiße Tomatensuppe  
mit gebackenem Scampi-Croustillon und Pesto



Brust und Keule von der Vierländer-Ente,  
hausgemachter Rotkohl, Klöße und  
Kirsch-Rotwein-Sauce



Zimteis-Parfait mit Gewürz-Orangen-Salat

37,50 € pro Person



## Mitternachtssnacks

Brotkorb mit verschiedenen, frischen Brotsorten und  
einer umfangreichen Käse- und Schinkenplatte  
7,00 € pro Person

**optionale Erweiterungen:**  
**(Preise gültig bei gleichzeitiger Buchung des Brotkorbs)**

Zwei verschiedene Blechkuchen aus unserer Konditorei  
5,00 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
5,00 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
5,00 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Currywurst mit hausgemachter Sauce & Brot  
6,00 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Chili con carne, deftige Gulaschsuppe oder ein vergleichbarer Eintopf  
6,50 € pro Person  
\*\*\*\*\*

Schulauer FÄHRHAUS - Hochzeitstorte  
(Größe der Torte richtet sich nach der Personenanzahl),  
dazu zwei verschiedene Sorten Blechkuchen aus unserer Konditorei  
8,50 € pro Person

*Kreationen und Ideen für Hochzeitstorten finden Sie auf den nächsten Seiten.*



## Leckereien aus unserer Konditorei

Hausgemachte Gebäckauswahl	5,00 € pro Person
Hausgemachte Pralinen und Petitfours	8,50 € pro Person

### Kuchen- und Tortenbuffets

Die Kuchen- und Tortenbuffets werden nur im Rahmen einer Ganztagesveranstaltung mit Menü oder Buffet angeboten.

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen, einer Torte aus der hauseigenen Konditorei, Kaffee und Tee satt

11,50 € pro Person

Auswahl von zwei verschiedenen Blechkuchen, zwei Torten aus der hauseigenen Konditorei, Kaffee und Tee satt

15,50 € pro Person

### Schulauer FÄHRHAUS - Hochzeitstorten

Unsere Konditormeisterin kreiert Ihnen eine ganz individuelle Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Rund, quadratisch, mehrstöckig, schlicht in weiß gehalten, mit Fruchtfüllung oder Marzipan, aufwendige Verzierungen und selbstverständlich das Brautpaar – es sind kaum Grenzen für Ihre Wünsche vorhanden!

Preis je nach Individualität & Aufwand  
ab 5,50 € pro Person!



## Leckereien aus unserer Konditorei

### Blechkuchenauswahl

Butterkuchen, Apfelkuchen, Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Himbeerkuchen, Käsekuchen, Käsekuchen mit Früchten (z.B. Mandarinen oder Blaubeeren), Erdbeerschnitte, Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

### Tortenauswahl

Schokoladen-Torte  
Sachertorte  
Schwarzwälder-Kischtorte  
Lübecker-Marzipan-Torte  
Erdbeer-Joghurt-Torte  
Erdbeer-Quark-Torte  
Erdbeer-Sahne-Torte  
Himbeer-Mascarpone-Torte  
Himbeer-Weiße-Schokolade-Torte  
Passionsfrucht-Pfirsich-Torte  
Birne-Helene mit Schokolade-Torte  
Schulauer FÄHRHAUS - Torte

Weiterhin bieten wir eine großes Sortiment an Eistorten.  
*(nur nach vorheriger Absprache)*



## Getränkepauschale A

### Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser  
Orangen- und Apfelsaft,  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite

### Bier:

Krombacher vom Fass  
Krombacher alkoholfrei

### Prosecco & Wein:

Scavi & Ray Prosecco Frizzante (auch zum Empfang)  
je 2 Sorten Weiß- und Rotwein

### Heißgetränke:

Filterkaffee  
Espresso  
Cappuccino  
Milchkaffee  
Latte Macchiato  
Teeauswahl

**42,00 € pro Person**



## Getränkepauschale B

### Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser  
Orangen- und Apfelsaft,  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite  
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

### Bier:

Krombacher vom Fass  
Krombacher alkoholfrei

### Sekt, Prosecco & Wein:

Scavi & Ray Prosecco Frizzante & Rosato Frizzante (auch zum Empfang)  
je 2 Sorten Weiß- und Rotwein

### Heißgetränke:

Filterkaffee  
Espresso, Cappuccino  
Milchkaffee, Latte Macchiato  
Teeauswahl

### Digestif:

3 verschiedene Digestifs (z.B. Jubiläums-Aquavit, Ramazotti, Grappa)

### Longdrinks:

mit Gin, Wodka, Rum und Whiskey

**52,00 € pro Person**



## Getränkepauschale C

### Softdrinks:

St. Michaelis Mineralwasser  
Orangen- und Apfelsaft,  
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite  
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

### Bier:

Krombacher vom Fass, Krombacher alkoholfrei

### Sekt, Prosecco & Wein:

Scavi & Ray Prosecco Frizzante & Rosato Frizzante (auch zum Empfang)  
je 2 Sorten Weiß- und Rotwein

### Heißgetränke:

Filterkaffee  
Espresso, Cappuccino  
Milchkaffee, Latte Macchiato  
Teeauswahl

### Digestif:

3 verschiedene Digestifs (z.B. Jubiläums-Aquavit, Ramazotti, Grappa)

### Longdrinks:

mit Gin, Wodka, Rum und Whiskey

### Cocktails:

4 alkoholhaltige und 2 alkoholfrei Cocktails nach vorheriger Absprache

**57,50 € pro Person**



## Getränkeoptionen & allgemeine Hinweise

### Optionale Ergänzungen zu den Pauschalen:

Champagner-Empfang (pro Glas)	7,50 € pro Person
Champagner „Open-End“	25,00 € pro Person
Schulauer FÄHRHAUS - Begrüßungscocktail	6,50 € pro Person

### Allgemeine Hinweise:

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Service und der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer von 19%.

Bei Buchung eines Buffets oder Menüs sowie einer Getränkepauschale sind sämtliche Kosten für Raummiete, hauseigenes Mobiliar, Servicepersonal, Geschirr, Besteck- und Glaswaren, Tischwäsche, Reinigung und Beratung enthalten.

Unsere Getränkepauschalen sind für einen zeitlichen Rahmen von 12 Stunden ausgelegt – eventuelle Verlängerungen sind gegen Aufpreis möglich.

### Kinderberechnung

*(bei Buffets, Menüs und Getränkepauschalen)*

- bis einschl. 5 Jahre ohne Berechnung,
- ab 6 Jahren werden 50% berechnet,
- Kinder ab 12 Jahren werden voll berechnet

***Bei Buchung eines Menüs reichen wir alternativ gern auch ein Kindermenü!***



## Optionale Zusatzangebote

### Discjockey & Technik

DJ inkl. Sound- und Lichtanlage, 5 Std.	654,50 €
DJ inkl. Sound- und Lichtanlage, 10 Std.	1.071,00 €
DJ-Verlängerungsstunde	113,05 €
Beschallungsanlage (halber Saal)	175,00 €
Beamer, 3500 Ansilumen	120,00 €
Leinwand, 305 x 228 cm	90,00 €
Flipchart inkl. Papier	23,80 €

### Lichtinszenierungen (Indoor & Outdoor)

City-Color (Architekturscheinwerfer zur Illumination der angrenzenden Bäume)	89,25 €
Floorspots zur Beleuchtung des Saales	7,50 € / Stk.
Menü- & Getränkekarten	2,50 € / Stk.
Platzkarten	0,75 € / Stk.

### Dekorationen

Saisonale Tischdekoration (z.B. Holzschalen mit Sand, Muscheln, Windlichter, Rosenköpfe oder Gerbera in Minivasen und Dekosteine, Farbe wählbar)	8,50 € / je 4 Personen
Bodenlange Hussen für Stehtische	9,50 € / Stk.
Stuhlhussen inkl. Reinigung und Bügeln	4,50 € / Stk.



## **Bankettweine**

**(Jahrgänge unter Vorbehalt!)**

### **Weißweine:**

**2009er WIND-Cuvée Weiß (Weißburgunder, Chardonnay, Riesling)**

Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz, Deutschland

**2009er Grauburgunder**

Villa Wolf, Pfalz, Deutschland

**2009er Riesling**

Villa Wolf, Pfalz, Deutschland

**2009er Chardonnay Alivetto**

Vin de Pays de l'île de Beauté, Brignoles, Frankreich

### **Roséweine:**

**2009er EARTH-Cuvée Rosé**

Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz, Deutschland

**2009er Spätburgunder Weißherbst**

Villa Wolf, Pfalz, Deutschland

### **Rotweine:**

**2009er FIRE-Cuvée Rot (Avolon, Regent, Spätburgunder)**

Weingut Heinrich Vollmer, Pfalz, Deutschland

**2007er Tempranillo**

Flor del Montgo, La Mancha, Spanien

**2009er Dornfelder**

Villa Wolf, Pfalz, Deutschland

**2006er Chianti Riserva D.O.C.G.**

Fratelli Sensi, Toskana, Italien

**2007er Nero d'Avola I.G.T.**

Cusumano, Sizilien, Italien

**2008er Shiraz-Cabernet „Premier Selection“**

Lindemanns, Australien

