



FEIERN ZUM FESTPREIS AB 89,90 €

Inspirationen

## ERLESENES WARMES BUFFET

**Schweinefilet auf Champignonrahmsauce  
oder in Blätterteig oder Krustenbraten**

buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

**Rinderschmorbraten klassisch oder in Honig- Balsamicosauce oder Rouladen**

mit Prinzessbohnen & Kartoffelklößen

**Roastbeef, am Stück gebraten (am Buffet tranchiert)**

dazu Sc. Béarnaise, 5,50 € p.P. zusätzlich

**Ente auf Honig- Pfeffersauce**

dazu Apfelrotkohl & Kroketten

**Toskanisches Hühnchen in Béchamelsauce**

überbacken mit Parmaschinken & Parmesan, mediterranes Gemüse, Bandnudeln

**Zander & Lachs in Sesam- Zitronenbutter**

Basmatireis & Wildkräutersalat

**Orientalisches Lammragout**

mit Couscous

**Hirsch- oder Wildschweinkeule**

mit Pilzen der Saison, dazu Rosenkohl & Spätzle, 3,50 € p.P. zusätzlich

**Veganes Curry**

mit Süßkartoffeln & Spinat oder asiatisch

**Vegetarische Gemüselasagne**

## DESSERTS (ZWEI ZUR AUSWAHL)

**Nougatcreme, Panna Cotta mit Himbeerspiegel, Erdbeer- Joghurtcreme**

& weitere Dessertvariationen möglich

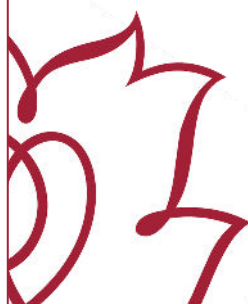
---

Der Pauschalpreis versteht sich inkl. Prosecco-Empfang mit alkoholfreiem Cocktail, Hausweine der Weinhandlung Bremer, Krombacher Bierspezialitäten, Spirituosen, Longdrinks, Kaffeespezialitäten, Gourmetmineralwasser & Softgetränke.

20-30 Personen 2 verschiedene Hauptgerichte zur Auswahl

30-60 Personen 3 verschiedene Hauptgerichte zur Auswahl

ab 60 Personen 4 verschiedene Hauptgerichte zur Auswahl



**Plumbahn**  
gasthaus & catering



FEIERN ZUM FESTPREIS AB 89,90 €

Inspirationen

## ANTIPASTIAUSWAHL

### Gedünstetes Gemüse

(Zucchini, Paprika, Champignons & getrocknete Tomaten)

### Schwarze und grüne Oliven sowie Peperoni

gefüllt mit einer Frischkäsecreme

### Serranoschinken natur, Parmesanspäne,

Tomate Mozzarella, Ciabatta

9,90 € p.P.

## ZUSÄTZLICH

### Scampis mit Aioli

### Vitello Tonnato

(Kalbfleisch mit einer Thunfischcreme  
& feinen Kapern)

### Carpaccio vom Rind

mit hausgemachtem Senf-Honigdressing

### Bruscetta

Antipasti-Gesamtpreis 16,90 € p.P.

## SUPPE ab 7,50 € p.P.

### Festtagssuppe

mit Eierstich & Mettbällchen

### Fruchtige Tomatencreme

### Saisonale Cremesuppen

## ZUR NACHT ODER ZUSÄTZLICH MIT AUF DEM BUFFET

### Erlesene Käseauswahl

Mettwurst & Serrano-Schinken

### Gemischter Brotkorb

14,90 € p.P.

### Zusätzlich Rauchfischauswahl

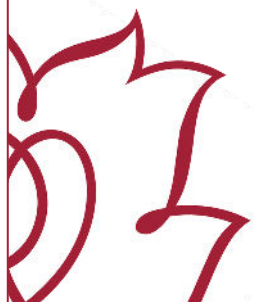
18,90 € p.P.

### Currywurst-Pommes

7,50 € p.P.

## ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN:

- Beginn der Pauschale ab 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr  
(1.00 Uhr und noch nicht müde? Dann feiern Sie weiter für 290,00 €/Std.)
- Kinder bis 12 Jahren zahlen 6,50€ pro Lebensjahr
- Kaffeetrinken vorab 11,90 € p.P. zusätzl. Kaltgetränke
- Nutzung des Gastraumes für das Buffet ab 70 Vollzahlern inklusive, Pauschale unter 70 Vollzahlern 400,00 €
- Raummiete 150,00 €
- Stuhlhusse mit Taftschleife inkl. Reinigung 7,90 €/Stk. zzgl. Transport
- Cocktailpauschale 9,50 € pro Person
- Candybar 190,00 €
- 350 € Anzahlung (Verrechnung erfolgt bei der Endabrechnung, bei Stornierung erfolgt keine Erstattung)
- 50 % Abschlag 2 Wochen vor der Feier



Plumböhm  
gasthaus & catering

[www.gasthaus-plumbohm.de](http://www.gasthaus-plumbohm.de)

Göttinger Straße 12 · 37139 Barterode · Telefon 05506-8618 · [info@gasthaus-plumbohm.de](mailto:info@gasthaus-plumbohm.de)