



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Unsere Arrangements und Komplettangebote:

Getränkepreise 2023:

Wir empfehlen.....während der gesamten Feier alle hier genannten Getränke.

Getränkepauschale -A- und -B-

-A- „Firma“	18:00 Uhr - 00:00 Uhr	Euro 32,50
-B- „Standesamt“	11:00 Uhr - 16:00 Uhr	Euro 27,50

z.B..... Zur Begrüßung: Sekt, Campari/ Aperol, Orangensaft, Martini

z.B. Zum Essen: Schoppenweine aus der aktuellen Karte sowie Mineralwasser & Haake Beck Pils.

z.B.Nach den Essen: Kaffee, Jubiläumsaquavit, Baileys und Berliner Luft

Ramazotti, Jägermeister, Lillet, Bacardi, Havana Club, Vodka USA / France/ Schweden, Gordons Gin

dazu Mineralwasser, Limonaden, Säfte
Haake Beck Pils & Becks ohne Alkohol.

Die Getränke in der Pauschale können **vor** der Feier **gegen Getränke im gleichen Rahmen getauscht werden. Sonderwünsche** werden mit **50%** vom Listenpreis berechnet. Zum Beispiel:

Ballantines, Jim Beam, Wodka-Waldmeister (dtsch), Linie Aquavit, Beefeater Gin
Malteser, Sambucca, Fernet Branca, Aversa, Jever fun, Marillenschnaps, Korn

Getränkepauschale -C- „Tradition“

ohne Getränkebeschränkung zum Beispiel von 18.00 – 02.00 Uhr (8 Stunden)

Ausgenommen: Champagner, bestimmte Whiskeysorten, Kartenweine

Sie möchten sich nicht auf bestimmte Getränke beschränken

und trotzdem Pauschal bezahlen?

Euro 43,00

Verlängerungen / Arbeitszeitengesetz / Winterfahrplan

Verlängerungen sind möglich, diese müssen allerdings vorher abgesprochen sein.

Toleranz ohne vorherige Absprache ist 1 Stunde.



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Unsere Arrangements und Komplettangebote:

ARRANGEMENT „S“ „SPEZIAL“

Kaltes Buffet

Blattsalate mit Dressings
Räucherlachs – Platten
mit Meerrettich,
Tomate-Mozarella
Poulardenbrust auf
Waldorfsalat mit Früchten,
Brotkorb und Butter
*

Warmes Buffet

Hühnersuppe
„Hochzeiter Art“
mit Huhnfleisch, Spargel,
Eierstich und Mettbällchen

Frische Doradenfilets
mit Salbei gedünstet
Medaillons von der
Truthahnbrust in
Parmesan-Eihülle
gebratener
Spanferkelrücken
mit Kruste;
Tomatensauce,
Rahmsauce;
Gemüse der Jahreszeit,
gratinierte Sahnekartoffeln,
Reis
*

Dessertbuffet

Zitronencreme, Rote Grütze
Schokoladen- und Vanilleeis,
Kaffee vom Buffet
*

Nach Mitternacht

Suppe Ihrer Wahl, Deutsches
Käsebrett, Brot und Butter, Kaf-
fee

98,00 € p.P.
ab 30 Personen
*

90,50 € p.P. /
ab 50 Personen
*

**inklusive Getränke innerhalb
der Getränkepauschale -C-**

MENU „E“ „ELEGANCE“

Suppe

Getrüffelte Kalbsbrühe
*

Zwischengang

Bachsaibling Noilly Prat
Gemüwestreifen,
kleine Kartoffeln
*

Hauptgericht

Rosa gebratener Kalbsrücken
Hähnchen nach
Französischer Art
Petersilienwurzeln,
gelbe Karotten
Rote Rüben, Kaiserschoten
Maronenpurée,
Kartoffelkroketten
*

Dessert

Mousse au chocolat
Zitronen-Sorbet,
Himbeer-Mousse
Früchtégarnitur
*

3-Gang-Menue
S/HG/D 49,00 € p.P.

4-Gang-Menue
S/ZG/HG/D 65,00 € p.P.

Mit Mitternacht und inklusive Getränke innerhalb der Ge- tränkepauschale -C-

Erliesene Schnittchen mit
Lachsschinken,
gebeizter Lachs
Geflügeltranchen,
Roastbeef, Franz. Käse
auf Brot und Butter
Löffelbissen
*

Feine Paprikasuppe
mit Rindfleisch
und Baguette

98,00 € p.P.

ab 30 Personen

Empfehlung: Französische Weine

ARRANGEMENT „M“ „MENUE-ETT“

Vorspeise

Frische Salate mit
italienischem Dressing und
sautierten Champignons
*

Suppe

Consommé von Trauben und
Kartoffeln mit Sesamstange
*

Zwischengang

Bandnudeln mit Kräutern
und gebratenen
Lachsstreifen
*

Hauptgericht

Spanferkelrücken mit
Perlzwiebeln
Rotweinsauce
Französische Grillente,
Staudensellerie;
dazu Rosenkohl
und Ratatouille
Grilltomate
Auberginen mit Honig
Rosmarin-Kartoffelecken
*

Nachspeisen

Bunter Dessertteller
(nach Ihrer Wahl)
oder
Festtagstorte
oder
Käseauswahl, Ciabatta,
Pumpernickel, Vollkornbrot

3-Gang-Menue
S/HG/D 40,50 € p.P.

4-Gang-Menue
€ 49,00 p.P.

5-Gang-Menue
€ 57,50 p.P.

ab 30 Personen

Empfehlung: Italienische Weine

ARRANGEMENT „T“ „TRADITIONSFEIERN“

Suppe

Hühnersuppe
„Hochzeiter Art“
mit Huhnfleisch,
Spargel, Eierstich
und Mettbällchen
(in Terrine serviert)
*

Hauptgericht

Schweinebraten,
Roulade in Schalen
Putensteak in Eihülle,
Sahnesauce,
Gemüseauswahl,
Salzkartoffeln
*

Dessert

2 Kugeln Vanilleeis
mit Früchten
und Schlagsahne
Kaffee und Weinbrand
*

Nach Mitternacht

Kleine Schnittchen,
Kaffee, Hochzeitstorte

98,00 € p.P.

ab 30 Personen
*

90,50 € p.P.
ab 50 Personen
*

**inklusive Getränke inner-
halb der Getränkepauschale -C-**



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Unsere Arrangements und Komplettangebote:

Z U M E M P F A N G

Gabelbissen

- Shrimpsalat mit Knoblauch
- Avocadomousse mit Krabben
- Grissini mit Serrano
- Mit Philadelphia gefüllte Kirschtomaten
- Mit Frischkäse von der Ziege gefüllte Weinblätter, mit Lavendel oder Sonnenblumenöl verfeinert
- Brusschetta
- Melonenperlen mit Safran und Honig und Schinkenstreifen
- Carpaccio vom Rind mit Pesto und Parmesan
- Räuchermousse mit Schnittlauch
- Kleine Gamba auf Rauke Bett mit Pistou-Creme
- Gratinierte Ziegenkäsecroûtons
- Warme Weintrauben mit Rieslingmousse
- Hauchdünne Scheiben vom Thunfisch geeist mit Meeresfrüchtesalat
- „Lachs-Hachez mit Kräutern“ auf Limonen-Frisch-Creme

Zum Empfang...Löffelbissen als Appetitmacher (ab 6 Stück pro Sorte) 3,00 € pro Stück

Erlesene Schnittchen

auf verschiedenen Brotsorten

- Hackepeter und Mett m. Zwiebel
- Rauchlachs und Forelle
- Serrano und Parmaschinken
- Roastbeef
- Braten vom Schweinefilet
- Mettwurst, Bauernart
- Camembert und Gouda
- Käseauswahl
- Philadelphia / Schnittlauch Sour Creme

Ideal für Ihre Besprechung oder zu Ihrem Buffet

3,50 € pro Stück



Gasthaus · Restaurant

Nobel

Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Unsere Arrangements und Komplettangebote:

K U C H E N P R E I S E

- Mitbringen der Torte: 2,50 € Geschirrbeitrag pro Person, **Liefernachweis**
- Gerne bestellen wir auch kleine Torten mit 18 cm Durchmesser (8 Stück)

			<u>Portion Torte/</u>	
Torten / Blechkuchen			<u>Stück</u>	<u>Blech</u>
Torte 26 cm Durchmesser	14 Stücke	pro Stück	5,00 €	60,00 €
Blechkuchen Obst	20 Portionen pro Blech	pro Portion	4,50 €	80,00 €

Hinweise Blechkuchen Stückweise und Torte ganz bestellbar.

Mandarinen Sahnetorte, Schwarzwälder Kirsch, Diättorte mit Sahne
Erdbeertorte, Fruchttorte, Diättorte mit Frucht und Boden
Alle Obstsorten, Pflaumenkuchen, Apfel etc

Weitere Sorten nur ganze Torten / Bleche

Frankfurter Kranz, Donauwelle, Butter-Apfel, gedeckter Apfel
Stollen, Klaben, Berliner, Victoria, Sandkuchen, Bisquit-Rollen

Butterkuchen

Schlagsahne oder **Butter** zusätzlich

8 Stücke pro Platte 20,00 €
pro Portion 1,00 €

Mitternachts Buffet „ Traditionell“

Suppe „Hochzeiter Art“
Forellenfilets an Sahnemeerrettich
Shrimpsalat mit Ananas „ Hawaii “
Hähnchenbrust auf Waldorfsalat
Schweinemedallions unter Chaud-Froid-Sauce
Reissalat mit Filetspitzen und Früchten
Rauchplatte (Mettwurst, Schinken)
Rote Grütze mit Vanillesauce
Brotkorb & Butter
Scheiterhaufen vom holländischen Gouda
Deutsches Käsebrett

ab 20 Personen

€uro 21,50

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit ofenwarmen Baguette	p.P.	6,00 €
Gulaschsuppe „Ungarische Art“ mit Bauernbrot	p.P.	7,50 €
Deutsches (D/A/Südtirol) Käsebrett mit Trauben und Brotkorb	p.P.	7,50 €
Französisches Käsebrett mit Trauben und Baguette	p.P.	10,50 €