



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-

<b>-A- „Firma“</b>	18:00 Uhr - 00:00 Uhr	Euro 32,50
<b>-B- „Standesamt“</b>	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>	
<b>Torten / Blechkuchen</b>			<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 €