



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Unsere Arrangements und Komplettangebote:

Getränkepreise 2018:

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

Getränkepauschale -A- und -B-

-A- „Firma“	18:00 Uhr - 01:00 Uhr	Euro 32,00
-B- „Standesamt“	11:00 Uhr - 16:00 Uhr	Euro 25,90

z.B..... Zur Begrüßung: Sekt, Campari, Orangensaft

z.B. Zum Essen: lieblicher & trockener Schoppenwein
sowie Mineralwasser & Haake Beck Pils.

z.B.Nach den Essen: Kaffee, Weinbrand und Grappa

Ramazotti, Jägermeister, Saurer & Roter Korn,
Bacardi, Havana Club, Wodka Smirnoff

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. Der Mehrpreis für die Verlängerung beträgt pro noch anwesende Person und Stunde 5,00 €. Pauschal werden 150 € h als Mindestumsatz pro Verlängerte Stunde angenommen.

Zum Beispiel: Ballantines, Jim Beam, Wodka-Waldmeister, Jubiläumsakvavit
Malteser, Bailey's, Bacardi, Sambucca, Fernet Branca

Getränkepauschale -C- „Tradition“

ohne Getränkebeschränkung zum Beispiel von 18.00 – 03.00 Uhr (9 Stunden)

Ausgenommen: Champagner, bestimmte Whiskeysorten, Kartenweine

Sie möchten sich nicht auf bestimmte Getränke beschränken

und trotzdem Pauschal bezahlen?

Euro 38,50

Verlängerungen / Arbeitszeitengesetz

Verlängerungen sind möglich, diese müssen allerdings vorher abgesprochen sein.

Toleranz ohne vorherige Absprache ist 1 Stunde.



Unsere Arrangements und Komplettangebote:

ARRANGEMENT „S“ „SPEZIAL“

Kaltes Buffet

Blattsalate mit Dressings
Räucherlachs – Platten
mit Meerrettich,
Dorschfilet und Tomaten
in Balsamico – Dressing,
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 Sahnkartoffeln,
Reis
*

Dessertbuffet

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

Nach Mitternacht

Suppe Ihrer Wahl, Deutsches
Käsebrett, Brot und Butter,
Kaffee

78,00 € p.P.
ab 30 Personen
*

75,50 € p.P. /
ab 50 Personen
*

inklusive Getränke innerhalb
der Getränkepauschale -C-

MENU „E“ „ELEGANCE“

Suppe

Getrüffelte Kalbsbrühe
*

Zwischengang

Bachsaibling Noilly Prat
Gemüwestreifen, kleine Kar-
toffeln
*

Hauptgericht

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

Dessert

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

Nach Mitternacht

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

Feine Paprikasuppe
mit Rindfleisch
und Baguette

3-Gang-Menue
€ 47,00 p.P.

4-Gang-Menue
€ 54,50 p.P.

Mit Mitternacht
€ 71,00 p.P.

ab 30 Personen

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
€ 35,00 p.P.

4-Gang-Menue
€ 40,50 p.P.

5-Gang-Menue
€ 47,00 p.P.

ab 30 Personen

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

78,00 € p.P.
ab 30 Personen
*

75,50 € 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) 2,75 € 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 2,75 € pro Stück



Gasthaus · Restaurant

Nobel

Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Unsere Arrangements und Komplettangebote:

KUCHENPREISE

- Mitbringen der Torte: 2,00 € Geschirrbeitrag pro Person, **Liefernachweis**
- Gerne bestellen wir auch kleine Torten mit 18 cm Durchmesser (8 Stück)

			<u>Portion</u>	<u>Torte/</u>
			<u>Stück</u>	<u>Blech</u>
Torten / Blechkuchen				
Torte 26 cm Durchmesser	14 Stücke	pro Stück	3,90 €	50,00 €
Blechkuchen Obst	30 Portionen pro Blech	pro Portion	3,50 €	80,00 €

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

Weitere Sorten nur ganze Torten / Bleche

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

Butterkuchen

8 Stücke pro Platte 15,00 €

Schlagsahne oder **Butter** zusätzlich

pro Portion 0,50 €

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 16,50

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit ofenwarmen Baguette €uro 5,00
Gulaschsuppe „Ungarische Art“ mit Bauernbrot €uro 5,50
Französisches Käsebrett mit Trauben und Baguette €uro 7,50

Preise pro Person