



BANKETTMAPPE

Potpourri – die Eventgastronomie im Kurhaus



POTPOURRI – DIE EVENTGASTRONOMIE IM KURHAUS
Sebastian-Kneipp-Platz 1
29683 Bad Fallingbösel
Tel. 05162-902988 / Fax: 05162-6678
E-Mail: info@potpourri-fallingbostel.de
www.potpourri-fallingbostel.de

Liebe Gäste,

Im Potpourri – die Eventgastronomie im Kurhaus stehen Ihnen unterschiedliche Räumlichkeiten zur Verfügung, um Ihre Feier zu einem Erfolg werden zu lassen - immer im stilvollen Ambiente und mit herzlichem Service!

Wir sind sehr flexibel und wir gestalten ihre Veranstaltung gerne nach ihren Wünschen. Die nachfolgenden Informationen sollen Ihnen einen Überblick geben und die wichtigsten Fragen beantworten, die erfahrungsgemäß oft zu Beginn einer Planung auftreten.

Eine Feier ist mit vielen Kosten verbunden. Damit Sie stets alle Kosten im Überblick behalten, erstellen wir Ihnen gerne ein Pauschalangebot, welches individuell gestaltet werden kann.

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

Unsere Pauschalen verstehen sich über 8 Stunden all inklusive aus dem Angebot vom Empfang beginnend. Sollte die Feier etwas länger dauern: kein Problem, nach Ablauf der Pauschale berechnen wir unsere Mitarbeiter mit 34 € die Stunde. Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Die nachfolgende Buffet-Beispiele in verschiedenen Themen und Preis-Kategorien bitten wir Sie nur als Anregung zu verstehen.

Ihr persönliches Fest-Buffet sollte erst nach einer individuellen Absprache mit unserem Küchenchef festgelegt werden.

Sehr viel besser können wir dann auch Ihre Wunschvorstellungen und Ihr Wunschbudget berücksichtigen.

Eine Besichtigung der Gegebenheiten vor Ort kann selbstverständlich nach vorheriger Absprache durchgeführt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf zur Terminabsprache.

Flying Buffet

Gerne reichen wir Ihnen und Ihren Gästen zum Empfang ein **Flying Buffet**.

Fingerfood (5 Teile pro Person):

- Parmaschinken, Crissini Stick
- Tomaten-Mozzarella am Spieß, Pesto
- Tandoori-Hähnchenspieße mit süß-saurer Chilisauce
- Honigmelone im Schinkenkleid
- Crepinette vom Räucherlachs im Kräutermantel mit Senf-Dill-Honig Sauce
- Gemüse-Antipasti mit Pesto
- Zweierlei Pesto, Baguette

Preis pro Person 11 Euro inkl. MwSt.

Oder

Canapés (2 Stck. pro Person):

- Räucherlachs
- Gravedlachs
- Matjestatar auf Pumpernickel
- geräucherte Forelle
- Eismeerkrabben
- rohem Schinken
- gekochtem Schinken
- Salami
- Roastbeef
- Brie-Käse
- Tomate, Mozzarella und Pesto

3 Sorten stehen zur Auswahl.

Preis pro Person 7 Euro inkl. MwSt.

Oder

Zweierlei Pesto

hausgemachtes Pesto von getrockneter Tomate und Petersilie
Baguette

Preis pro Person 5 Euro inkl. MwSt.

Speisen- und Getränkepauschalen

Pauschale "Classic"

Buchbar ab 40 Personen

- Zum Aperitif ein Glas Sekt
- Wahlweise festliches Buffet oder 3-Gang Menü
- Getränkepauschale für 8 Stunden mit Hauswein, Bier vom Fass, verschiedenen Säften, Mineralwasser und Softgetränke

Pauschalpreis pro Person 70,00 Euro inkl. MwSt.

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei.

Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

Buffet „Classic“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Krustenbraten, Rahmsauce
Hähnchenbrust gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten,
Tomaten-Basilikumsauce,
Lachsfilet in Sahnesauce,
Karotten-Brokkoli Flan im Blätterteigmantel
mit Holländischer Sauce
Feine Gemüseauswahl der Saison
Röstinchen, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Reis

Bunte Salatauswahl mit Feta, Joghurt- und French-Dressing

Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade
Himbeer-Baiser
Obstplatte mit Schokobrunnen

Pauschale "Premium"

Buchbar ab 40 Personen

- Zum Aperitif ein Glas Sekt
- Wahlweise festliches Buffet oder 4-Gang Menü
- Getränkepauschale für 8 Stunden mit Hauswein, Bier vom Fass, verschiedenen Säften, Mineralwasser und Softgetränke
- Kaffee und Tee
- Mitternachtsimbiss

Pauschalpreis pro Person 80,00 Euro inkl. MwSt.

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei.

Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

Buffet „Premium“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Schweinekrustenbraten mit Portweinsauce
Hähnchenbrust im Bacon Mantel mit Tomaten-Basilikumsauce
Duett von Edelfischen mit grüner Kräutersauce
Feine Gemüseauswahl der Saison
Risoleékartoffeln, Kartoffelgratin, Duftreis

Salat Büfett mit Rohkostsalaten und verschiedenen Blattsalaten
zweierlei Dressing
Antipasti aus Paprika, Aubergine, Zucchini und Pilzen
Griechischer Bauernsalat mit Feta
Waldorfsalat

Dessert

Variation von Mousse au Chocolat
Herrencreme
Obstplatte (wahlweise mit Schokobrunnen mit Aufpreis)

Mitternacht

Räucherfischplatte
Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Salzgebäck
Melonenschiffchen mit Luftgetrocknetem Schinken

Pauschale "Royal"

Buchbar ab 40 Personen

- Zum Aperitif ein Glas Sekt
- Canapés zum Empfang
- Wahlweise festliches Buffet oder 5-Gang Menü
- Getränkepauschale für 8 Stunden mit Hauswein, Bier vom Fass, verschiedenen Säften, Mineralwasser, Softgetränke und Spirituosen
- Kaffee und Tee
- Mitternachtsimbiss

Pauschalpreis pro Person 95,00 Euro inkl. MwSt.

Kinder bis 3 Jahre: kostenfrei.

Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

Buffet „Royal“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Roastbeef unter Kräuterkruste (am Buffet tranchiert) mit Sauce Choron
Schweinefilet gefüllt mit Lauch im Bacon Mantel mit Rosa Pfeffersauce
Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate-Ricotta, Tomaten-Basilikumsauce
Kabeljau auf Gemüsestroh und Zitronen-Buttersauce
Feine Gemüseauswahl der Saison
Tagliatelle, Risoleékartoffeln, Kartoffelgratin, Duftreis

Salat Büfett mit Rohkostsalaten und verschiedenen Blattsalaten
zweierlei Dressing

Antipasti aus Paprika, Aubergine, Zucchini und Pilzen
Griechischer Bauernsalat mit Feta, Waldorfsalat

Dessert

Variation von Mousse au Chocolat
Herrencreme, Creme Brûlée
Obstplatte (wahlweise mit Schokobrunnen mit Aufpreis)

Mitternacht

Lachsschaustück mit Senf-Ei-Creme auf Algensalat und gefüllten Eiern
Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsauce
Internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Salzgebäck
Melonenschiffchen mit Luftgetrocknetem Schinken
Shrimps Cocktail im Dekoglas
Vitello Tonnato
Hausgemachte Antipasti-Variation

Unsere Menüs

Menü „Classic“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Medaillons aus dem Rinderrücken mit Rosa Pfeffersauce,
glasierten Finger Möhrchen und Haselnussplätzchen

Dessertvariation

aus Erdbeereis im Rauke Mantel mit reifem Balsamico und Parmesan
neben einer Nocke weißer Mousse und einem Pflaumenröllchen

Menü „Premium“

Gebackener Ziegenkäse auf Rucola Salat
mit confierten Tomaten und Speckcroutons

Tomaten Consommé mit Gemüseperlen

Medaillons vom Schwein mit Schokoladen-Chili-Jus,
glasierter Spitzkohl und Pommes Duchesse

Dessert Variation

aus Erdbeereis im Rauke Mantel mit reifem Balsamico und Parmesan
neben einer Nocke weißer Mousse und einem Pflaumenröllchen

Menü „Royal“

Lachsroulade mit Honig-Dill-Senfsößchen
an Roma Salat mit confierten Kirschtomaten,
Parmesanhobel und Pinienkernen

Rinder Consommé mit Kräuter Nockerl

Mango Sorbet

Medaillons von Rind und Schwein
auf Charlotten-Schokojus
mit getrüffeltem Rahmwirsing, Rotweins Charlotte und Selleriepüree

Gebackene Eiskugel mit Erdbeerragout und grünem Pfeffer

Stellen Sie Ihr Buffet aus unseren Komponenten selbst zusammen...

Kalte Platten:

1. Käsebrett mit einer Auswahl verschiedener Hart und Weichkäsesorten
2. Käsespieße mit Trauben
3. Frischkäsekugeln
4. Zucchinirollchen mit Feta
5. Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
6. Räucherfischplatte (Räucherlachs, Makrele, Forelle...)
7. Lachsschaustück auf Algensalat mit Senf-Ei-Creme und gefüllte Eier
8. Shrimps Cocktail
9. Meeresfrüchteplatte
10. Krustentierplatte
11. Pfannenkuchen-Lachsrollchen
12. Tomaten-Mozzarellaplatte mit gestoßenem Pfeffer und Balsamico
13. Tomaten-Mozzarellaspieße
14. Gemüse Antipasti
15. Argentinisches Roastbeef mit Sauce Tartar und Cornichons
16. Vitello Tonnato mit Kapern
17. Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanhobeln
18. Kasseler Schinken geschnitten
19. Party-Frikadellen
20. Hähnchenschenkel
21. Chicken Wing
22. Spargelrollchen mit Kochschinken
23. Aufschnitt (Hartwurst, Schinken, Räucherfleisch)
24. Mettenden und Pfefferbeisser
25. Mettigel mit Zwiebeln

Suppen:

1. Niedersächsische Hochzeitssuppe
2. Festtagssuppe "Celestine" mit Pfannkuchen Streifen
3. Tomatenessenz mit Gemüsestreifen
4. Rinder Consommé mit Kräuter Nockerln
5. Klare Fischsuppe mit Kräutern
6. Champignoncremesuppe
7. Tomatencremesuppe (auch vegan ohne Sahne möglich)
8. Petersileinwurzelcremesuppe
9. Kartoffelcremesuppe
10. Lachscremesuppe mit Garnelen
11. Hummercremesuppe mit Garnelen
12. Geflügelcremesuppe
13. Getrüffelte Petersilienwurzelcreme

Warme Gerichte:

Vom Rind

1. Rinderschmorbraten
2. Tafelspitz mit Meerrettichsauce
3. Roastbeef am Stück gebraten:
 - mit Kruste aus Tomate-Feta
 - mit Kräuterkruste
 - mit Pilzfarce im Blätterteigmantel
 - im Wirsingmantel
 - im Pfeffermantel

Vom Schwein

1. Krustenbraten mit Senf und Majoran
2. Burgunderschinkenbraten
3. Kassler Braten mit Honig-Kräuterkruste
4. Schweinefilet am Stück gebraten
 - im Bacon Mantel
 - gefüllt mit Lauch
 - gefüllt mit Tomate-Feta
 - gefüllt mit Spinat-Ricotta
 - gefüllt mit Kräutern
 - im Blätterteig mit Pilzfarce
 - im Wirsingmantel
4. Schweinemedallions
5. Mediterraner Rollbraten gefüllt mit Kräutern

Vom Lamm

1. Lammkarrée
2. Lammchops
3. Lammrücken am Stück gebraten
 - im Wirsingkleid
 - mit Rosmarin-Thymiankruste

Vom Geflügel

1. Hähnchenbrust Natur auf Gemüsestroh
2. Hähnchenbrust im Bacon Mantel
3. Hähnchenbrust gefüllt mit
 - getrockneten Tomaten und Feta
 - Spinat-Ricotta
4. Hähnchenbrust im Ei Mantel
5. Krosse Heideente auf Asia Gemüse
6. Krosse Ente auf Apfel-Zwiebelbett

Vom Fisch

1. Gebratenes Pangasius Filet
2. Duett von Meerbarben Filets und Pangasius Schnecken
3. Gebratenes Viktoriabarschfilet auf Meeresfrüchten
4. Gebratene Lachsschnitte auf Blattspinat
5. Kabeljau auf Gemüsestroh
6. Kabeljau im Kräuter-Ei Mantel
7. Kross gebratener Zander

Vegetarisch

1. Kartoffelrösti mit mediterranem Gemüse, gebackener Öl Rauke und Parmesanspänen
2. Vegetarische Gemüselasagne mit Tomaten-Sahnesauce und Mozzarellakäse
3. Tagliatelle mit mediterranem Gemüse, gebackener Öl Rauke und frischen Parmesanhobeln
4. Karotten-Brokkoli Flan im Blätterteigmantel mit Holländischer Sauce und Zuckerschotengemüse
5. Gebratene Serviettenknödel, Waldpilzragout, geriebener Pecorino Käse
6. Bunte Gnocchi Pfanne mit jungem Lauch, Kirschtomaten, Pesto, gebackener Öl Rauke, Parmesan

Saucen zu Fleischgerichten

1. Barolosauce
2. Portweinsauce
3. Sherry Sauce
4. Rosa Pfeffersauce
5. Pfeffersauce
6. Schokoladen-Schalottenjus
7. Rahmsauce
8. Champignonsauce
9. Zwiebelsauce
10. Kräutersauce
11. Tomaten-Basilikumsauce
12. Sauce Choron
13. Sauce Bernaise
14. Sauce Hollandaise

Saucen zu Fisch

1. Kräutersauce
2. Zitronen-Buttersauce
3. Hummersauce
4. Zitronen-Kapernbutter
5. Weißwein Sauce

Gemüse

1. Gemüse der Saison
2. Mediterranes Pfannengemüse
3. Tomaten-Lauchgemüse
4. Glasierte Finger Möhrchen
5. Rahmwirsing (auf Wunsch auch getrüffelt)
6. Spitzkohl (glasiert oder in Rahm)

Sättigungsbeilagen

1. Salzkartoffeln mit Butter
2. Kartoffelgratin
3. Kartoffel- oder Serviettenknödel
4. Kroketten
5. Röstinchen
6. Rosmarinkartoffeln
7. Kartoffelpüree (wahlweise auch mit Schmorzwiebeln)
8. Erbsenpüree
9. Selleriepüree
10. Bouillonkartoffeln
11. Tagliatelle (rot, grün, schwarz oder weiß)
12. Spätzle
13. Butterreis
14. Duft- /Jasminreis

Salate:

1. Kartoffelsalat mit Speck
2. Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ei
3. Weißkohlsalat mit Möhren
4. Apfel-Rotkrautsalat
5. Bayrischer Wurstsalat
6. Geflügelsalat mit Curry
7. Matjessalat
8. Meeresfrüchtesalat
9. Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln und Balsamico
10. Gurkensalat mit Dill
11. Gurkensalat mit Joghurt
12. Paprikasalat mit Feta und weißem Balsamico
13. Wachsbrechbohnen-Salat
14. Griechischer Bauersalat mit Feta
15. Waldorfsalat
16. Thunfischsalat
17. Asiatischer Glasnudelsalat
18. Gemüse Antipasti
19. Rohkostsalate (Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, Kraut, Karotten) mit zweierlei Dressing z.B Vinaigrette und Joghurtdressing

Dessert:

1. Obst
2. Obstsalat
3. Aquarell von frischen Früchten
4. Götterspeise
5. Welfenspeise
6. Bayrische Creme
7. Puddingsorten
8. Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade
9. Himbeer-Baiser
10. Stracciatella-Creme
11. Panna Cotta
12. Crème brûlée
13. Grießflammerie mit Himbeerragout
14. Erdbeermascarpone im Dekoglas
15. Schwarzwaldcreme im Dekoglas

Folgende Optionen können hinzu gebucht werden:

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| 1. Schokobrunnen | 60,00 € |
| 2. Eiswagen | 100,00 € |
| 3. Geschnittes Obst und Gemüse | ab 200,00 € |

Getränkepauschalen

Pauschalen beginnen mit dem Empfangs-Sekt & sind für 8 Stunden berechnet.

„Einfach“ (ohne Spirituosen)

1. Sekt zum Empfang
2. Alkoholfreie Getränke (Cola, Sprite, Fanta, Mezzo, Cola Light, Apfelschorle, Apfel- und Orangensaft, Wasser)
3. Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Energie Drink
4. Bier-König Pilsener und Alster (vom Fass)
5. Bier-König Pilsener alkoholfrei aus der Flasche serviert
6. Franziskaner Hefe, Dunkel und Alkoholfrei aus der Flasche serviert
7. Rot- und Weißwein
8. Heißgetränke (Kaffee und Tee)

„Erweitert“ (mit Spirituosen)

1. Korn, Malteser, Saurer, Roter, Weinbrand (Mariacron), Obstler, Whisky, Wodka, Bacardi

Wünschen Sie keine Getränkepauschale, besteht ebenfalls die Möglichkeit nach Verzehr zu berechnen.

Allgemeine Fragen und Informationen

Wird eine Raummiete fällig?

- Wir berechnen für den Raum der Feierlichkeit ab dem Umsatz von min. 5.000 € im Festsaal und 1.500 € im Restaurant keine Raummiete. Lediglich eine Reinigungspauschale für den Festsaal für erhöhte Endreinigung (wachsen und moppen) in Höhe von 180,00 Euro wird in Rechnung gestellt.

Wie lange darf gefeiert werden?

- Sofern nicht anders vereinbart endet die Veranstaltung spätestens um 04:00 Uhr, der letzte Getränkeausschank wird um 03:45 Uhr abgefragt.

Müssen wir uns Zeitgleich mit der Buchung für ein Buffet oder Menü entscheiden?

- Nein, die Entscheidung wird bei den weiteren Detailgesprächen getroffen.

Ab wieviel Personen kann ich ein Buffet bestellen?

- Ab 40 Personen bieten wir auch verschiedene Buffets an. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Wann wird das Buffet abgebaut?

- Das Buffet bleibt in der Regel zwei bis drei Stunden stehen. Auf Wunsch lassen wir kalte Speisen sowie Nachspeisen gerne länger stehen.

Ist es möglich bei einem Buffet die Vorspeise trotzdem zu Beginn zu servieren?

- Kombinationen aus Menü und Buffet sind grundsätzlich möglich. Hierzu beraten wir Sie gerne bei einem Detailgespräch.

Ich bin Allergiker, bzw. habe Unverträglichkeiten - was nun?

- Bitte sagen Sie uns Bescheid, wir nehmen darauf Rücksicht und finden eine Alternative.

Zahlen Kinder bei Ihnen den vollen Preis?

- Kinder unter 3 Jahren laden wir beim Buchen der Pauschale gerne ein. Kinder unter 12 Jahren zahlen im Falle einer Getränkepauschale und Buffet 50 Prozent des Preises. Kinder ab 12 Jahren zählen als volle Person.

Wie werden die Musiker berechnet?

- Für den Verzehr der Musiker oder sonstiger Akteure berechnen wir eine Pauschale von 35,00 € je Person (Speisen & Getränke)

Ich möchte meinen eigenen Wein oder Schnaps mitbringen, geht das?

- Gerne können Sie ihren eigenen Wein oder Schnaps anliefern, wir berechnen 15,00 Euro Korkgeld pro Flasche Wein und 30,00 Euro pro Flasche Schaps.

Ist das Servicepersonal im Preis enthalten?

- Buchen Sie bei uns eine Pauschale ist das Personal im Zeitraum der Pauschale enthalten. Für jede Stunde außerhalb der Pauschale oder bei Buchung der Variante nach Verbrauch wird jede Servicekraft mit 34,- € inkl. 19 Prozent MwSt. pro angefangene Stunde berechnet.

Welche Zusatzleistungen werden noch angeboten?

- Auf Wunsch übernehmen wir die Raumgestaltung sowie Tischdekoration, Menükarten etc. Die Tischgestecke können wir nach Rücksprache mit Ihnen bezüglich der Farbe, Art etc. bei hiesigen Floristen bestellen. Die Kosten werden von uns ausgelegt und Ihnen anschließend in Rechnung gestellt.

Müssen wir eine Anzahlung leisten?

- Sobald Sie sich entschieden haben bei uns zu feiern, werden wir Ihnen eine Reservierungsbestätigung sowie einen Bankettvertrag mit den besprochenen Eckpunkten wie z.B. Datum, Personenzahl usw. zuschicken. Im Rahmen der verbindlichen Buchung bitten wir um eine Anzahlung von 200,-. Mit dem Eingang der Anzahlung ist der Termin verbindlich reserviert. Wir behalten uns vor, 4 Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 Prozent der Auftragssumme zu berechnen.

Wann wird der Restbetrag fällig?

- In der Woche nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie per E-Mail die Endabrechnung, welche Sie innerhalb von 7 Tagen bequem überweisen können.

Wann benötigen Sie die endgültige Personenzahl?

- Die endgültige Personenzahl benötigen wir spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsdatum.

Wo können unsere Gäste übernachten?

- Eine Liste der umliegenden Hotels haben wir für Sie auf unserer Website unter dem Menüpunkt „Partner und Links“ bereitgestellt.

Auf unserer Feier sind gehbehinderte Gäste, gibt es da Einschränkungen?

- Sowohl die Eingänge als auch alle Räume und die Terrasse sind ebenerdig und stellen somit kein Hindernis dar. Ein Behinderten WC ist ebenfalls vorhanden.

Die wichtigsten Leistungen auf einen Blick

Raummiete Festsaal	Bei Umsatz unter 5.000 €	500,00 €
Reinigungspauschale Festsaal	Bei Umsatz von min. 5.000 €	180,00 €
Tisch-/Buffetwäsche	Pauschal	Auf Nachfrage
Menü- & Tischkarten	Pro Stück	Ab 5,00 €
Stuhl Hussen	Pro Stuhl	4,00 €
5-armige Kandelaber	Pro Stück	15,00 €
Trockeneis-Effekte	Für Abendbuffet	60,00 €
Beamer inkl. Leinwand	Im Festsaal	80,00 €
Veranstaltungstechnik	Im Innen- & Außenbereich	Auf Nachfrage
Hauseigener DJ	Inkl. Technik	Auf Nachfrage

Wir würden uns sehr freuen, ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen und wünschen Ihnen alles Gute, viel Erfolg und hoffentlich bis bald im Kurhaus in Bad Fallingbostel!

Familie Behnke & Potpourri-Team