

IHRE HOCHZEITSFEIER BEI UNS



**Café-Restaurant
HAUS IM PARK**



Für Feiern bis zu 30 Personen ist unser separates Gartenzimmer die ideale Wahl. Hier können Sie in gemütlicher Atmosphäre ungestört feiern und speisen.

Wenn Sie eine größere Gästeliste haben, steht Ihnen unser gesamtes Lokal sowie unsere geräumige Terrasse zur Verfügung.



Mit ausreichend Platz für Gesellschaften von bis zu 150 Personen bieten wir Ihnen die perfekte Umgebung für unvergessliche Feiern.

Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Wir verwenden dabei möglichst viele regionale Produkte.



VORSCHLAG - A

BUFFET- MEDITERRAN

● Frische Antipasti:

- Zucchini
- Aubergine
- Paprika
- Artischocke
- Pilze
- Oliven
- getrocknete Tomaten
- karamellisierte Silberzwiebeln
- Tomaten mit Mozzarella

● Lasagne mit Rinderragout, Mozzarella, Bechamel- und Tomatensauce

● Cannelloni mit Ricotta-Käse-Spinatfüllung in Tomaten-Sahnesauce überbacken mit Käse



● Selbstgemachtes Tiramisu

Tischgetränke (Wein, Bier, Saft, Kaffee) sind als Pauschale oder nach Verbrauch abzurechnen.



VORSCHLAG - B

BUFFET- ITALIA

● Frische Antipasti:

- Zucchini
- Aubergine
- Paprika
- Artischocke
- Pilze,
- Oliven,
- Tomaten mit Mozzarella
- getrocknete Tomaten
- Vitello Tonnato
- Meeresfrüchtesalat

● Italienischer Aufschnitt

● Kalbsschmorbraten mit Waldpilzrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

● Vegetarische/vegane Gerichte nach Wunsch



● Dessert-Variationen:

- Tiramisu,
- Panna Cotta mit Früchtepüree oder eine Käseplatte

Tischgetränke (Wein, Bier, Saft, Kaffee) sind als Pauschale oder nach Verbrauch abzurechnen.



VORSCHLAG - C

BUFFET- GALA

- Hühnersuppe mit frischen Taglierini
- Antipasti-Variationen:
 - ✓ Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilze, Tomaten mit Mozzarella
 - Parmaschinken mit Melone, Meeresfrüchtesalat
 - Räucherfischplatte, Vitello Tonnato
- Lachsfilet in grüner Pfeffersauce
- Kalbs- oder Rinderbraten mit Kräuter-Primitivojus, Kartoffelgratin und Buttergemüse
- vegetarische/vegane Gerichte nach Wunsch
- Dessert-Variationen:
 - Tiramisu
 - Panna Cotta
 - Profiterole
 - Käseplatte



Tischgetränke (Wein, Bier, Saft, Kaffee) sind als Pauschale oder nach Verbrauch abzurechnen.



VORSCHLAG - D

BUFFET- GALA speciale

- Consommé Royale
Rinderbouillon mit Eierstich
- Vorspeisen-Variationen:
 - Lachs Bellevue, Shrimps Cocktail,
Vitello Tonnato, Büffelmozzarella,
Roastbeefplatte, Entenbrustaufschnitt,
Räucherlachs, Boeufsalat, Auberginenkaviar
- Rinderfilet Wellington – ganzes Rinderfilet in
getrüffeltem Blätterteig, gebacken
- Dorschfilet mit Kartoffelkruste in Safransauce
- vegetarische/vegane Gerichte nach Wunsch 
- Dessert-Variationen:
 - Tiramisu, Panna Cotta, Profiterole, Mousse au
Chocolat, Käseplatte

*Tischgetränke (Wein, Bier, Saft, Kaffee) sind als
Pauschale oder nach Verbrauch abzurechnen.*

Verlängerungen, exklusive Buchungen und Extras

Verlängerungen sind aufgrund der gesetzlichen Arbeitszeitregelungen nur nach vorheriger Absprache möglich.

Hierfür berechnen wir bei Festpreisen (9 Stunden) pro angefangener Verlängerungsstunde:

Bis zu 40 Personen 150,00

Bis zu 80 Personen 250,00

Über 80 Personen 300,00

Menükarten berechnen wir mit 2,50 pro Stück.

Für die Musiker berechnen wir für Essen und Getränke pauschal 40,00 pro Personen

Die genaue Personenzahl muss spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung verbindlich zugesagt werden. Nicht erschienene Gäste werden mit 50% berechnet.

Das festliche Eindecken der Tafel mit Tischdecken, hochwertige Papierservietten und Kerzen ist kostenfrei.

Hussen 1,50 pro Stuhl.

Auf Wunsch organisieren oder vermitteln wir zu Ihren Festlichkeiten Alleinunterhalter, Musiker und DJs.

Für Verunreinigungen behalten wir uns eine Reinigungspauschale vor.

IHR ANSPRECHPARTNER



Unser Chefkoch Stelian
Filip plant mit Ihnen Ihr
Hochzeitsmenü



Haben wir Sie
neugierig gemacht?

Kontaktieren Sie uns
für eine individuelle
Absprache gern unter:

service@rimp-hh.de

oder

Tel.: 040 – 228 66 790

Kommen Sie auch gern persönlich bei uns im
Restaurant-Café vorbei, wir freuen uns auf Sie.