

*Glais*

KITCHEN  
& EVENTHOUSE

# HOCHZEITEN

SCHLACHTERSTR 30 - 49808 LINGEN

# TRAUMHAFTE HOCHZEITEN

Folgendes ist in unseren Hochzeitsbuffets Inklusive:  
**8 Stunden Premium Getränke Flat + Standard Hochzeitsdeko**

## Getränkeflat 8 Stunden

**SPIRITUOSEN:** Havana Club, Captain Morgan, Larios 12 Gin, Vodka (Smirnoff o. Ä.), Berentzen Korn, Alte Liebe, Osborne, Bacardi, Jim Beam, Jack Daniels, Sadari, Malibu, Tequila Silber & Gold, Sambucca, Ouzo, Sourz Sorten, Hubertus Tropfen Minze, Grappa, Ramazotti, Prinz Fein Haselnuss, Prinz Fein Alte Marille, Prinz Obstbrand, HKT, Jägermeister

**SOFTGETRÄNKE & SÄFTE:** Pepsi Cola, Pepsi Cola Zero, Miranda, 7UP, Gerolsteiner Sprudelwasser & Naturell, Orangensaft, Apfelsaft, Effect Energy

**KAFFEE SPEZIALITÄTEN:** Café Creme, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Tee

**APERITIF:** Aperol Spritz, Lillet Wildberry

**BIERE:** Bitburger (vom Fass), TH König Kellerbier, Benediktiner Weissbier, Bitburger Alkoholfrei, Benediktiner Weissbier Alkoholfrei

**WEINE & CO:** Grauer Burgunder Hausmarke, Merlot Hausmarke, Prosecco

## Weitere Inklusivleistungen

**DEKORATION:** Standard Dekoration (Servietten, Tischkerzen, frische Blumen in Vasen, Tischspiegel & Co)

**PERSONAL:** Geschultes Personal über den Buchungszeitraum

**SEKTEMPFANG:** Mit Lillet Wildberry, Sekt und O-Saft

**Raummiete & Reinigung:** Die Raummiete + Reinigung entfällt bei Gruppen ab 70 Personen

**Licht- & Tontechnik:** Unsere professionelle Technik kann natürlich mitgenutzt werden.

# Hochzeiten

## Standard Deko - Inklusive

Standard Dekoration (Servietten, Tischkerzen, frische Blumen in Vasen, Tischspiegel & Co)



## Tischdecken - 12,50 pro Stück

Auf Wunsch decken wir gerne ein – unsere Tische sind jedoch keine 08/15-Saalmöbel und wirken auch ohne Tischdecke hochwertig und elegant.

## Brautpaartisch Upgrade - 100,00 bis 150,00

Unsere Standard-Brautpaartische überzeugen bereits durch ihr stilvolles Design. Auf Wunsch veredeln wir das Setup zusätzlich – mit aufwendig gesteckten Blumen, einem dekorativen Hintergrundkranz und edlen Stoffen in deiner Wunschfarbe, ergänzt durch florale Akzente.



## Candybar - 100,00

Liebevoll dekorierte Candybar – perfekt für Süßigkeiten, Snacks oder kleine Überraschungen.



## Raummiete & Servicepauschale

Die Raummiete wird ausschließlich bei geschlossenen Gesellschaften erhoben. Bei öffentlichen Veranstaltungen, wie zum Beispiel unseren Weihnachtsfeiern, entfällt diese selbstverständlich. In der Raummiete sind sämtliche Service-, Reinigungs- und Standarddekorationskosten enthalten.

**10 bis 40 Personen - 500,00**

**41 bis 70 Personen - 300,00**

**ab 70 Personen - Keine Raummiete**

# Hochzeitsbuffets

## Hochzeitsbuffet Premium - 140,00

Klare Tomaten Consommé mit feinem Tomatenconcassée, Auswahl an Antipasti mit Datteln im Speckmantel, gefüllten Champignons und Paprika, frisches Baguette mit Butter, aromatischer Kräuterbutter und würziger Knoblauch Creme, saftiges Roastbeef vom argentinischen Weiderind mit vollmundiger Rotweinsauce, zartes Lammfilet umhüllt von einem Kräutermantel mit Thymianjus, Saltimbocca von der Hähnchenbrust in herzhaftem Tomatensugo, Black Tiger Garnelen gekocht im Gemüsesud, knackiger grüner Spargel und bunt gegrilltes Gemüse, cremiges Risotto, goldbraunes Kartoffelgratin und knusprige Röstinis, vielfältige Salatauswahl, schokoladige Mousse au Chocolat mit Vanillesauce und klassisches Tiramisu.

## Hochzeitsbuffet Taste - 115,00

Tomatencreme Suppe, herzhafter Krustenbraten, knuspriges Hähnchenschnitzel, saftiges Schweinefilet, überbackene Hackbällchen in Tomatensugo mit Mozzarella, cremige Champignonrahmsauce, kräftige Bratensauce, bunt gemischtes Pfannengemüse, goldene Krokette und aromatische Rosmarinkartoffeln, Mascarpone-Quarkcreme garniert mit frischen Früchten.

## Hochzeitsbuffet Classic - 130,00

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Markklöschen und fein geschnittenem Gemüsejulienne, zarter Tafelspitz in Zwiebelsauce serviert mit frischem Salat und Kräuterkartoffeln, herzhaftes Rinderrouladen, zarte Schweinefilet Medaillons, knuspriges Hähnchenschnitzel, cremige Champignonrahmsauce, würzige Rouladensauce, samtige Sauce Hollandaise, vielfältiges buntes Gemüse, Auswahl an verschiedenen Salaten, cremiges Kartoffelgratin und goldene Krokette, Vanilleeis gekrönt mit heißen Kirschen und klassische Herrencreme.

## Hochzeitsbuffet Infinity - 165,00

Ganzer Lachs, zarter Räucherlachs, delikates Forellenfilet und würzige Makrele, eine Platte mit einer Auswahl feinsten französischer Käsesorten, eine Antipastiplatte mit Datteln im Speckmantel, gefüllten Champignons, gefüllten Paprikas und Oliven, ein Blattsalat mit zweierlei Dressing sowie diverse Salatvariationen, frisches Baguette serviert mit aromatischer Kräuterbutter.

Am Buffet tranchiertes Roastbeef vom US-Beef, Saltimbocca vom Kikok Hähnchen, zartes Lammcarré "Donald Russel" Sous vide zubereitet, Filet vom "Iberico" Schwein und Black Tiger Garnelen, feines Nordsee Seezungenfilet.

Dazu Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce, Tomatensugo, gegrilltes Gemüse, frischer grüner Spargel, sautierte Pilze, cremiges Kartoffelgratin, aromatisches Risotto, Pestonudeln, Rosmarinkartoffeln und knusprige Röstinis.

Für den süßen Abschluss bieten wir Mousse au Chocolat, klassisches Tiramisu, traditionelle Herrencreme und eine frische Obstplatte.

## Mengenrabatt bei Hochzeiten

Ab 100 Personen 400€  
Rabatt

Ab 130 Personen 650€  
Rabatt

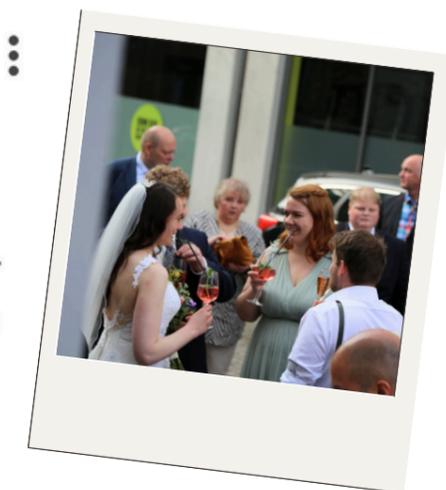
# Wir geben alles für dein Event

und unsere Gäste bestätigen das mit Begeisterung.

**P** **Phillip Boyer**  
3 Rezensionen

★★★★★ vor einem Jahr

Wir haben unsere Hochzeit dort gefeiert. Von Anfang bis Ende alles TOP! Planung, Absprachen, Super Essen und auch die Bedienungen waren super freundlich. Können wir wirklich weiter empfehlen! Vielen Dank an das Ganze Team für den unvergesslichen Abend!:)



**V** **Veronika Vehr**  
Local Guide · 13 Rezensionen

★★★★★ vor 4 Monaten

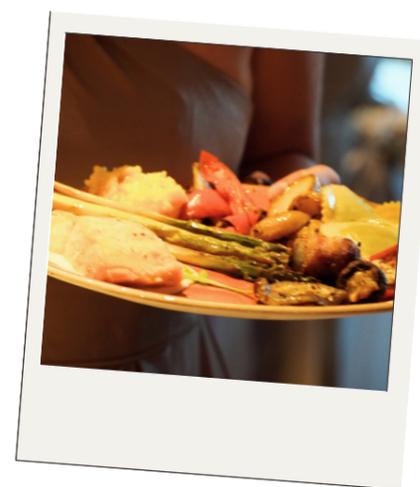
Ich war zu einer Hochzeitsfeier hier. Es hat mir alles sehr gut gefallen. Die Location, das Essen. Danke und unbedingt zu empfehlen



**J** **Jasmin Ahmad**  
2 Rezensionen

★★★★★ vor einem Jahr

Einfach Wow!  
Super tolle Location, tolles Essen und erstklassige Organisation!!!!  
Jederzeit und immer wieder gerne



# FAQ'S

## Planung?

Es kommt immer auf die Auslastung unserer Location und die Art des Events an. Eine Hochzeit benötigt zum Beispiel deutlich mehr Anlaufzeit als ein Firmenevent.

## Preisgestaltung?

Es kommt immer auf das Menü, den Wochentag und die Personenanzahl an. Was wir euch allerdings als Vorteil mitgeben können ist - bei uns sind Personalkosten, eine Standarddekoration und die Licht & Musikanlage immer im Preis inbegriffen.

## Personenanzahl?

Wenn es sich um eine geschlossene Gesellschaft handelt, dann ab 50 Personen. Wir haben jedoch auch die Möglichkeit, exklusive Veranstaltungen oder Caterings außer Haus für kleinere Gruppen ab 20 Personen zu organisieren.

## Kontakt?

Meldet euch gerne über die angegebenen Kanäle. Wir beantworten eure Anfrage und melden uns bei euch.

**HABT IHR LUST AUF GEILE EVENTS BEKOMMEN?**

**JETZT KONTAKT AUFNEHMEN!**

 015256082883  [INFO@ELAS-KITCHEN.DE](mailto:INFO@ELAS-KITCHEN.DE)  

BESUCHT UNS AUF [WWW.ELAS-KITCHEN.DE](http://WWW.ELAS-KITCHEN.DE)

TÄGLICH-GASTRO KG - SCHLACHTERSTR. 30 - 49808 LINGEN



