



Hochzeitspreisliste Cubana Cantina y Bar

-Stand Dezember 2007 - zuzüglich MwSt.

Liebes Brautpaar,

Sie planen den wahrscheinlich schönsten Tag in Ihrem Leben?

Gerne möchten wir Ihre individuelle Hochzeit durch unseren Catering Service unterstreichen. Unser kompetentes Team steht Ihnen gerne bei der Umsetzung Ihrer persönlichen Wünsche und Ideen zur Seite, um letztendlich Ihren besonderen Tag in der Zehntscheune familiär und herzlich zu gestalten.

Seit über 5 Jahren betreiben wir mit unserem jungen Team das Cubana (www.cubana-hanau.de) in der Hanauer Altstadt. Im Jahr 2005 kam dann mit dem Central am Marktplatz (www.central-hanau.de) unser bisher größtes Objekt hinzu. Parallel hierzu haben wir unseren Catering & Event Bereich Stück für Stück erweitert.

Natürlich setzen wir uns gerne mit Ihnen zusammen, um ein auf Sie und Ihre Gäste zugeschnittenes Angebot zu erstellen. Um Ihnen einen schnellen Überblick zu verschaffen, haben wir auf den folgenden Seiten unsere Leistungen zusammengestellt.

Gerne werde ich mich persönlich um alles Weitere kümmern.

Mit märchenhaften Grüßen

Christoph Eller
Veranstaltungskaufmann

Cubana Cantina y Bar
Große Dechaneistraße 24
63450 Hanau

Telefon: + 49 700 111 00 999
Telefax: + 49 61 81 50 71 672
Mobil: + 49 178 98 35 844
E-Mail: eller@cubana-hanau.de



Hochzeitspreisliste Cubaña Cantina y Bar
-Stand Dezember 2007 - zuzüglich MwSt.

Welcome

<u>Sektempfang:</u> Bestehend aus Sekt, Sekt-Orange, und Orangensaft <i>wahlweise im Saal oder im Außenbereich</i>	p. Pers.	€ 5,00
<u>Proseccoempfang:</u> Bestehend aus Prosecco, Prosecco-Pfirsich, und Pfirsichsaft	p. Pers.	€ 5,00
<u>Champagnerempfang:</u> Bestehend aus Champagner (Moët et Chandon) und Orangensaft	p. Pers.	€ 12,00

<u>Flying Fingerfood zum Empfang:</u> 3 x Canapées	p. Pers.	€ 6,00
Fingerfood: 3 x Canapées, 1 x Chicken-Curry Wraps 2 x Chicken-Pineapple Sticks	p. Pers.	€ 9,00

Gerne erhalten Sie auch weitere umfangreichere Fingerfood-Buffets auf Anfrage.

Saal-Getränke

<u>Getränkepauschale:</u> Die Pauschale richtet sich nach ungefährender Länge der Hochzeit und der Auswahl der Getränke	p. Pers.	€ 25,00 - € 35,00
---	----------	-------------------

Beispiel: Die Hochzeit beginnt um 20 Uhr,
100 Personen und folgende Getränkeauswahl:

Radeberger Pils aus der Flasche	0,33 l
Schöfferhofer Grape	0,33 l
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l
Schöfferhofer Weizen	0,5 l
Höhl Apfelwein süß/sauer/pur	0,33 l
Selters – La Culinaria	0,25 l
Selters – La Culinaria	0,75 l
Selters – La Culinaria Naturell	0,25 l
Coca-Cola	0,2 l
Fanta	0,2 l
Höhl Apfelsaft	0,25 l
Rapps Orangensaft	0,2 l



Hochzeitspreisliste Cubaña Cantina y Bar

-Stand Dezember 2007 - zuzüglich MwSt.

Sekt (Riesling)	0,75 l
Prosecco Valdobbiandene	0,75 l
Weißwein	
Pinot Grigio	0,75 l
Riesling – Gau Algesheimer Johannesberg	0,75 l
Rotwein	
Chianti – Toskana, Italien	0,75 l
Dornfelder – Rheinhessen	0,75 l

Gerne ergänzen wir die angebotenen Getränke durch weitere Softgetränke, Weine, Longdrinks und Cocktails.

Bei der Weinauswahl ist Ihnen unser Partner Weinladen Zehntscheune(06182-21643) gerne behilflich.

alternativ

Abrechnung nach Verbrauch:

Hierbei entsteht eine Gläser- und Equipmentpauschale p. Pers. € 5,00

Abgerechnet wird nach der Preisliste der Zehntscheune Herrenhof.

Was halten Sie von einer Cocktailbar mit fruchtigen Cocktails für Sie und Ihre Gäste?

Cocktailbar:

Je Cocktail	€ 6,00
Handlingpauschale für Auf-/Abbau und Dekoration	€ 200,00
Barkeeper	€ 25.-/h

Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl einiger Cocktails aus unserer reichhaltigen Cocktailkarte zur Verfügung.



Hochzeitspreisliste Cubaña Cantina y Bar

-Stand Dezember 2007 - zuzüglich MwSt.

Speisen

Gerne möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten sich Ihr persönliches Hochzeits-Buffer selbst zusammen zu stellen.

Vorspeisen:

Salatbar mit gemischten Salaten und diversen Dressings
Tomate mit Mozzarella
Curry-Chicken Wraps
Chicken-Pineapple Sticks
Mediterrane Gemüse-Tortellini Spieße
Gemüse Carpaccio mit Avocado-creme
Mini Pizzen mit Oregano und Olivenöl
Honig-Schafskäse gebettet auf Ruccola
Ananascarpaccio mit Minze und braunem Rohrzucker
Parmaschinken mit Melone
Antipasti – Oliven mit Schafskäse – gefüllte Paprika mit Frischkäse
India – Fingerfood Selection
Exklusiv garnierte Canapees
Marinierte Auberginen und Zucchini
Brotkorb mit einer Auswahl an Partybrötchen

Hauptspeisen:

Zucchini-gemüse mit Zitronen und Thymian und Herzoginkartoffeln
Kartoffelgratin mit Schweizer Käse überbacken
Mediterraner Gemüseauflauf mit Käse überbacken
Gebratene Selleriesteaks mit Sourcream und Gemüserais
Rotes Curry mit Sprossen & bunten Paprika
*
Penne alla Rabiata mit einem südländischen Hauch von Zwiebeln und Bacon
Grüne Tagliatelle mit Ananas und roten Chilis
Tortellini in Sahnesauce
Spaghetti Bolognese
*
Geschmorte Kalbsbacken in Balsamico-Orangenjus dazu Kartoffelpüree extra vergine
Hähnchenbrust mit Orangen und frischem Rosmarin dazu Reis
Angus-Rindfleischstreifen in Sherry-Sahne-Sauce dazu Oregano Kartoffelscheiben
Roastbeef an einer würzigen Tomatensauce dazu Reis
Geschnetzeltes von der Landpute mit Spätzle
Schweinemedallions mit Champignons und schwäbischen Spätzle
*
Getrübte-Lachs-Lasagne
Lachsfilet in Zitronencreme mit Salzkartoffeln
Lachsfilet vom Grill mit Okras und Süßkartoffeln
Fischcurry mit Wildreismischung



Hochzeitspreisliste Cubana Cantina y Bar

-Stand Dezember 2007 - zuzüglich MwSt.

Desserts:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Himbeer-Brombeer Creme mit Minze
Stracciatella Mousse
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mousse au chocolate
Macadamia-Nuss Brownies mit Karamellsauce
Mangomousse mit Himbeerschaum
Double Chocolate Muffins & Blueberry Muffins
Käsevariation vom Brett mit Radieschen und dunklem Bauernbrot
Käseauswahl an europäischen Feinkost Käsesorten mit Trauben und frischem Baguette

Folgende Buffetkombinationen schlagen wir vor:

Salatbar + 2 Vorspeisen + 2 Hauptspeisen + 2 Desserts =	p. Pers.	€ 29,00
Salatbar + 4 Vorspeisen + 3 Hauptspeisen + 3 Desserts =	p. Pers.	€ 36,00
Salatbar + 6 Vorspeisen + 4 Hauptspeisen + 4 Desserts =	p. Pers.	€ 42,00

Servicepersonal

Das Servicepersonal für Ihre Hochzeit berechnen wir mit € 18.- je Stunde.

Beispiel: Hochzeitsfeier 20:00 - 01:00 Uhr, 100 Personen

4 Servicekräfte € 360,00

Tischwäsche

Damasttischdecke rund Ø 2,60m je Tischdecke € 7,50
passend zu den vorhandenen 8er Tischen

Die angebotenen Preise beziehen sich auf 100 Personen und gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%. In den Preisen sind die Kosten für Geschirr, Auf-/Abbau, Service-Equipment, Entsorgung und Transport enthalten.