

Vorschläge für Ihre FEIER in der Alten Straßenmeisterei

Frühstück

Frühstücksbüfett mit Filterkaffee, Saft und Mineralwasser 14 €

Brunch ab 20 Personen

Unser Frühstück zusätzlich mit warmen Hauptgängen und Desserts 25 €

Stehempfang

Empfang mit Stehtischen, festlicher Deko und Service

Prosecco und Orangensaft mit Hausgebackenem Salzgebäck **5 €**

Imbiss ab 10 Personen. Essen „satt“. 4 Alternativen zur Wahl:

Flammkuchen-Viererlei (Klassisch, Hawaii, Vegetarisch und Süß) oder Zweierlei Quiches oder Zweierlei Maultaschen oder Nudeln mit 3 Saucen

Mit Salat-Tischbüfett und Brot-Variation mit diversen Aufstrichen ab **15 €**

Festlichkeit mit Menü oder Büfett ab **30 €**

Feiern mit 3-Gang-Menü bis 19 Personen

Klassisches Menü mit Vorspeise oder Suppe, Hauptgang und Dessert

Feiern mit Menü im Servierstil „wie daheim“ 20 bis 40 Personen

Menü mit Vorspeise oder Suppe, 2 Hauptgänge nach Wahl und Dessert

Die Speisen werden zur Selbstbedienung in Schüsseln und auf Platten serviert.

Feiern mit Büfett, ideal 30 bis 60 Personen

Büfett mit Vorspeisen, Suppe, Hauptgängen + Desserts

Kaffee und Kuchen ab 10 Personen

KaffeeKuchen-Station: Filterkaffee, Zweierlei Hausgebackener Kuchen 10 €

Getränke zum Essen: Pauschale oder nach „ist-Verbrauch“

Getränke-Pauschale max. 3 h: Bier, 3 Weine, Vinho verde, Wasser, Soft ab **20 €**

Individuelle Tischkultur, Dekoration und Menükarten sind gratis enthalten.

Ungestörtes FEIERN in angemieteten Räumen

Alternativ können Sie auch in der Event-Location L'Etoile auf der gegenüberliegenden Straßenseite ungestört feiern: Rustikale Gemütlichkeit, romantisch anmutend mit französischen Schlossfliesen, Wänden aus massivem Weinberggestein, das passt zu stimmungsvollem Beisammensein – ideal für 30 bis 50 Personen.

Die Eventlocation können Sie tageweise komplett mit L'Etoile (Untergeschoss), Le Bistro (Obergeschoss mit Tagungsraum und Vorbereitungs-/Schlafraum) Treppenturm und Terrasse sowie Vorbereitungsküche oder auch nur einzelne Räume anmieten.

Zu Ihrer Feier bieten wir hier bei rechtzeitiger Vorbestellung auch Speisen, Getränke, Service und sonstige Dienstleistungen an.

Möglich ist auch Selbstversorgung oder von Ihnen selbst organisiertes externes Catering für Speisen und/oder Getränke. Gern gewähren wir Ihnen auch unsere Unterstützung bei Planung und Durchführung.

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und fertigen gern ein individuelles Angebot.
Ruth Herrberger und das Team*

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei www.altestrassenmeisterei.de
Lübecker Landstraße 55 – 23701 Eutin Tel. 04521 795969 info@altestrassenmeisterei.de
Alle Feiern: Täglich von 17 bis 23 Uhr im Restaurant und nach Vereinbarung
Die Preisangaben verstehen sich pro Person inkl. 19 % MwSt.



Angebot für Ihr festliches Event mit Büfett Gehobener Standard für Mittags oder Abends

Standard-Empfang – Grundpreis 5 €

Standard-Büfett – Grundpreis 30 €

Brotvariation mit diversen Aufstrichen aus den Mörsern

3 kalte Vorspeisen zur Wahl:

Dreierlei Paprika, marinierte Zucchini, Möhren mit Ingwer,
Champignons mit Honig, Tomate Mozzarella, Rohkost mit Dipps

**Salatbar mit Blattsalaten, Croutons und Zweierlei Dressings oder
3 Salate von Gurke, Möhre, Kraut und Kartoffel zur Wahl**

3 warme Gerichte zur Wahl:

Suppe: Consommé oder Crèmesuppe
oder

Zwischengericht: Maultaschen, geschmelzt oder geröstet mit Ei
oder

Hauptgänge: Fleisch, Fisch oder Veggie nach Angebot

2 Beilagen nach Wahl:

Saisonales Gemüse, Rotkohl oder Rahmwirsing; Salzkartoffeln,
Kroketten oder Spätzle

Unsere Dessertvariation

Das Standardbüfett kann erweitert werden, pro Gericht erhöht sich dann der Grundpreis. Bei individuellen Speisen-Wünschen kalkulieren wir gern für Sie den Aufpreis, z.B. Lachsvariationen, Roastbeef, Filet im Ganzen, Wild und Saisonales

Getränkepauschale – Grundpreis 20 €

Biere vom Fass, Softdrinks und
Mineralwasser Magnus still und sprudelnd
Vinho Verde vom Fass.

Alle Hausweine in 3 Farben nach Wahl mit Getränkeservice

Angebot für Ihr festliches Event – Gesamtpreis 55 €

Speisen und Getränke* für max. 3 h, danach Getränke sowie Kaffeespezialitäten und Verteiler zum Ist-Verbrauch nach Absprache. Komplett-Pauschale möglich.

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei www.altestrassenmeisterei.de
Lübecker Landstraße 55 – 23701 Eutin Tel. 04521 795969 info @altestrassenmeisterei.de

Alle Feiern: Täglich von 17 bis 23 Uhr im Restaurant und nach Vereinbarung

Die Preisangaben verstehen sich pro Person inkl. 19 % MwSt.



Angebot für Ihr festliches Event mit Menü

Gehobener Standard für Mittags oder Abends

Standard-Menü bis 19 Personen, Menü „wie daheim“ ab 20 Personen

Standard-Empfang – Grundpreis 5 €

Standard-Menü oder „wie daheim“ – Grundpreis 30 €

Unser Menüvorschlag

Brotvariation mit diversen Aufstrichen

Kürbis-Crèmesuppe

Ostsee-Dorschfilet und/oder Lachsfilet

Rahmspinat, Salzkartoffeln oder Kartoffelspalten

Oder

Schweinefiletmedaillons „Champignons à la crème“

Saisonales Gartengemüse, Spätzle oder Krokette

Dessert „Alte Straßenmeisterei“

Gehobene Getränkepauschale – Grundpreis 20 €

Biere vom Fass + Softdrinks + Mineralwasser Magnus still + sprudelnd

Vinho Verde vom Fass. Alle Hausweine in 3 Farben nach Wahl

Getränkesservice

Angebot für Ihr festliches Event mit Menü – Gesamtpreis 55 €

Speisen und Getränke* für max. 3 h, danach Getränke sowie Kaffeespezialitäten und Verteiler zum Ist-Verbrauch nach Absprache. Komplett-Pauschale möglich.

Kaffee und Kuchen ab 10 Personen

KaffeeKuchen-Station: Filterkaffee, Zweierlei Hausgebackener Kuchen 10 €

Unsere Bäckermeisterin macht Ihnen gern Kuchen- und Tortenvorschläge und backt und kalkuliert diese individuell für Sie.

Falls Sie bei Ihrer Feier eigenen Kuchen mitbringen, berechnen wir für die

Kaffestation mit Filterkaffee, den Aufbau und die Bereitstellung

4,50 €

EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei www.altestrassenmeisterei.de

Lübecker Landstraße 55 – 23701 Eutin Tel. 04521 795969 info @altestrassenmeisterei.de

Alle Feiern: Täglich von 17 bis 23 Uhr im Restaurant und nach Vereinbarung

Die Preisangaben verstehen sich pro Person inkl. 19 % MwSt.



Unsere Getränke*, die das Essen begleiten:

Einfache Getränke-Pauschale –

Eingeschränkter Getränke-Service, einfache Getränke

Bier vom Fass, Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft) und Mineralwasser still und sprudelnd
Vinho Verde vom Fass.

Wein und Mineral-Wasser werden in Flaschen auf die Tische gestellt.

Getränke-Pauschale 1 für max. 3 h

15 €

Getränke-Pauschale.

Umfassender Getränke-Service und gehobene Getränke

Biere vom Fass, Erdinger alkoholfrei, alle Softdrinks nach Wahl
Mineralwasser Magnus still und sprudelnd
Vinho Verde vom Fass.

Alle Hausweine in 3 Farben nach Wahl mit Getränkeservice

Zusätzlich zu den Haus-Weinen können unsere gehobenen Weine gegen Aufpreis passend zum Essen ausgewählt werden. Gerne veranstalten wir mit Ihnen vorher eine Weinprobe unserer Empfehlungen zum Essen. Unsere Haus-Weine:

Ziereisen „Heugumber“ Gutedel Baden

Corte Pitora Pinot Grigio Italien

Dütsch Riesling und Dütsch Rosé aus Baden

Secrets de Saint Antonin Rosé Frankreich

Rosé lieblich aus Spanien

Trollinger trocken Württemberg

Candidato Tempranillo ROT Spanien

Getränke-Pauschale 2 für max. 3 h

20 €

Getränke* - Pauschalen sind für max. 3 h zum Essen angesetzt, danach kann Berechnung nach „ist-Verbrauch“ oder pauschal pro weitere Stunde mit 10 € abgerechnet werden.

Bei individueller Getränke-Auswahl kalkulieren wir für Sie gern eine Pauschale oder berechnen den Differenzbetrag nach ist-Verbrauch.

Falls Sie nach dem Essen nach weiter feiern möchten, machen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot für eine „Partypauschale“ mit Partygetränken.