

# BANKETT MAPPE

## ABOUT US

Wir von Green Events glauben fest daran, dass jede Hochzeit eine einzigartige Geschichte erzählen sollte.

Gemäß unserem Leitspruch

“Mache das Unmögliche möglich, das Mögliche einfach und das Einfache elegant.”.

setzt sich unser kreatives und engagiertes Team leidenschaftlich dafür ein, eure Visionen Wirklichkeit werden zu lassen.

Unser Ansatz umfasst nicht nur Hochzeiten, sondern fokussiert auf persönliche Beziehungen und maßgeschneiderte Betreuung für euer Traumevent. Wir bieten alles von der Top-Location bis zum kulinarischen Hochgenuss und sorgen mit unserem ganzheitlichen Service dafür, dass ihr eure Feier genießen könnt, während wir jedes Detail planen und umsetzen.

Unser oberstes Ziel ist es stets, eure Traumhochzeit zu verwirklichen und euch einen unvergesslichen Start in euer gemeinsames Leben zu ermöglichen.

*P. HABIBI*

Poujan Habibi

*M. AL SAMMAN*

Michael Al Samman

FEIERN IN DER HESSISCHEN TOSKANA  
- WIR MACHEN FÜR EUCH DAS UNMÖGLICHE MÖGLICH,  
DAS MÖGLICHE EINFACH & DAS EINFACHE ELEGANT.



Green Events

# DINNER INSPIRATION

Das Hochzeitsdinner ist ein Höhepunkt eurer Feier. Das Menü selbst kann von eurer Persönlichkeit und dem Stil eurer Hochzeit geprägt sein. Von klassischen Gerichten bis hin zu innovativen kulinarischen Kreationen, ob ein Buffet, ein gesetztes Dinner oder eine Kombination aus beidem – wir stimmen alles perfekt auf euch und eure Gäste ab. Lasst euch nachfolgend gerne inspirieren.



# SOMMERNACHT

## VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Mediterranes Grillgemüse  
Getrocknete Tomatencreme Dip  
Baguettevariationen

## HAUPTSPEISEN

Zanderfilet in Hummersauce mit Wok-Gemüse oder  
Lachsfilet in Rieslingrahmsauce  
Argentinisches Roastbeef mit Rosmarinkartoffeln und  
hausgemachte Kräuterbutter  
Tagliatelle mit Pesto Rosso

## DESSERT IM GLAS

Creme Chocolate mit Saisonfrüchten

<b>unter 70 P.</b>	<b>70-79 P.</b>	<b>80-89 P.</b>	<b>90-99 P.</b>	<b>100-119 P.</b>	<b>120-139 P.</b>
82,70 €	79,50 €	76,40 €	73,50 €	71,30 €	69,10 €



## FAVOLOSO

### VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Frischer Frutti di Mare Salat  
Vitello Tonato  
Mediterranes Grillgemüse  
Getrocknete Tomaten Creme  
Baguettevariationen

### HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Kalb mit Kräuterpolenta Ecken  
Toskana Hähnchenauflauf mit Basmati Reis  
Frische Tortelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta gefüllt an  
Salbei-Butter

### DESSERT

Erdbeertiramisu

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
88,50 €	85,10 €	81,90 €	78,80 €	77,50 €	75,20 €	73,90 €

## MITTELMEER

### VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Haus-Dressings  
Gefüllte Champignons und Peperoni  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Mediterranes Grillgemüse  
Schafskäse-Hackfleischbällchen  
Aubergine Creme  
Baguettevariationen

### HAUPTSPEISEN

Zanderfilet in Dillrahmsauce  
Hähnchenfilet in Safran-Limetten Marinade mit Basmati Reis  
Schweinemedallions in Champignonrahmsauce und Spätzle  
Tagliatelle al Tartufo

### DESSERT

Creme Brûlée  
Früchte der Saison mit einer Haube Mascarpone und  
Himbeersoße

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
92,10 €	89,30 €	86,70 €	83,90 €	81,40 €	80,20 €	78,60 €



## AKADEMIE

### VORSPEISEN

Bunter Mix Salat mit Rohkost und Haus-Dressings  
Roastbeef-Röllchen mit knackigem Rucola  
Gefüllte Crepe Röllchen mit Lachs und Frischkäse  
Gegrillte Garnelenspieße mit Ananas  
Mediterranes Grillgemüse  
Frischer Mango Dip  
Cremiger Avocado Dip  
Baguettevariationen

### HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen und  
Rosmarinkartoffeln  
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Hummersoße und  
hausgemachten Röstitaler  
Tagliatelle mit Lachs an Rieslinrahmsoße  
Persische Aubergine mit Basmati Reis und Safranhaube

### DESSERT

Creme di Fragola  
Tiramisu

## VEGAN DELIKAT

### VORSPEISEN

Blattsalat Mix mit Gurken bunten Paprika und Tomaten  
Mediterranes Grillgemüse  
Rote-Bete-Salat mit Walnüssen  
Ciq Köfte  
Couscous-Salat mit Kichererbsen und Granatapfelkerne  
Auberginen-Mousse

### HAUPTSPEISEN

Persische Aubergine gegrillt mit Tomaten Ragout  
Basmati-Reis mit Safran Haube  
Frühlingsgemüse mit Curry-Kokos-Soße  
Spaghetti mit Cashew-Basilikum-Pesto  
Rosmarin-Kartoffeln  
Wok-Gemüse

### DESSERT

Mousse au Chocolate  
Obst-Salat in Gläschen

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
100,10 €	97,20 €	94,30 €	91,90 €	89,20 €	87,50 €	85,90 €

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
84,90 €	81,20 €	78,10 €	75,90 €	73,70 €	71,90 €	70,50 €



# ITALIAN CLASSIC

## ANTIPASTO

Prosciutto Melone, Tomate & Büffelmozzarella, Gegrilltes Gemüse, Insalata di Mare, Grüne Oliven, Artischocke, Foccacia

Vegan

Samosa, Hummus, Gefüllte Tomate, Gegrilltes Gemüse, Grüne Oliven, Artischocke, Foccacia

## PRIMO PIATTO

Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Butter Salbei Soße

Vegan

Salbei Gnocchi

## ZWISCHENGANG

Zitronensorbet

## SECONDO PIATTO (Auswahl)

Fisch

Zanderfilet gegrillt mit Weißweinsauce

2 gratinierte Riesengarnelen  
Rosmarinkartoffeln

Fleisch

2 kleine Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen  
Röstitaler und Prinzessbohnen

Vegan

Panierter Gemüse Bratlinge auf Pfifferlingsauce mit Rotebeete- Kartoffelpüree

## DESSERT

Tartufo

Auf allen Tischen ausreichend Brot/Baguette und Grissini

unter 70 P.	70-79 P.	80-89 P.	90-99 P.	100-119 P.	120-139 P.	ab 140 P.
126,60 €	123,90 €	120,40 €	116,90 €	114,80 €	112,60 €	110,40 €

# MIDNIGHT SNACK

Französische Käse & Wurst Variationen mit Baguette

Curry Wurst mit Jack Daniels Sauce

Mini Burger

Gulasch mit frischem Bauernbrot

Spanische Tapas Platte

Paella



# ÜBERSICHT PREISE

## DINNER

Gericht Personen	Sommernacht	Favoloso	Mittelmeer	Akademie	Vegan Delikat	Italian Classic
Unter 70 P.	82,70 €	88,50 €	92,10 €	100,10 €	84,90 €	126,60 €
70-79 P.	79,50 €	85,10 €	89,30 €	97,20 €	81,20 €	123,90 €
80-89 P.	76,40 €	81,90 €	86,70 €	94,30 €	78,10 €	120,40 €
90-99 P.	73,50 €	78,80 €	83,90 €	91,90 €	75,90 €	116,90 €
100-119 P.	71,30 €	77,50 €	81,40 €	89,20 €	73,70 €	114,80 €
120-139 P.	69,10 €	75,20 €	80,20 €	87,50 €	71,90 €	112,60 €
ab 140 P.	67,50 €	73,90 €	78,60 €	85,90 €	70,50 €	110,40 €

## MIDNIGHT SNACK

Gericht Portionen	Französische Käse- & Wurstvariationen	Curry Wurst mit Jack Daniels Sauce	Mini-Burger	Gulasch mit frischem Bauernbrot	Spanische Tapas Platte	Paella
30	285,00 €	285,00 €	370,00 €	290,00 €	405,00 €	420,00 €
60	510,00 €	510,00 €	590,00 €	520,00 €	750,00 €	630,00 €
90	630,00 €	630,00 €	750,00 €	650,00 €	1.035,00 €	810,00 €
120	780,00 €	780,00 €	900,00 €	800,00 €	1.260,00 €	1.020,00 €
150	900,00 €	900,00 €	1.050,00 €	950,00 €	1.500,00 €	1.200,00 €
180	1.100,00 €	1.100,00 €	1.350,00 €	1.150,00 €	1.710,00 €	1.440,00 €





## DRINKS & SERVICES

---

Wir bieten euch eine Auswahl an exquisiten Getränkepauschalen,\* die speziell darauf abgestimmt sind, euren großen Tag unvergesslich zu machen. Unsere Pakete "Eagle", "Albatros" und "Supreme" wurden mit größter Sorgfalt zusammengestellt, um eine breite Palette an Geschmäckern zu bedienen und eure Gäste von Beginn bis Ende zu begeistern.



## EAGLE

---

### NON ALCOHOLIC

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Orangesaft, Ananassaft, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Hefe, Kaffee, Espresso, Cappuccino

### ALCOHOLIC

Pils vom Fass, Hefeweizen

Prosecco

Aperol Spritz

Lillet Wildberry, Hugo

### Weißweine

Lugana Folar Santi – Italien Venetien

Verdejo Ermita – Spanien Rueda

### Rotweine

Primitivo del Salento – Italien Apulien

Juan Agil – Spanien Jumilaa

### Rose

AIX – Frankreich Provence

Die ersten 6 Stunden: Erwachsene 51,00 € / Kinder 3 – 15 Jahre 25,00 €  
Jede weitere Stunde pro Erwachsenen: 6,90 € / Kinder 3-15 Jahre 3,50 €

\*Es ist nur möglich, eine Pauschale von Anfang bis Ende der Veranstaltung für die gesamte Personenzahl zu buchen. Getränkepauschale muss für mindestens 6 Stunden gebucht werden.





# ALBATROS

---

## NON ALCOHOLIC

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Hefe, Kaffee, Espresso, Cappuccino

## ALCOHOLIC

Pils vom Fass, Hefeweizen

Prosecco

Aperol Spritz

Lillet Wildberry, Hugo

## Weißweine

Lugana Folar Santi – Italien Venetien

Verdejo Ermita – Spanien Rueda

## Rotweine

Primitivo del Salento – Italien Apulien

Juan Agil – Spanien Jumilaa

## Rose

AIX – Frankreich Provence

## Longdrinks

Unique Gin Tonic

Absolut Vodka, -Redbull, -Maracuja, Moscow Mule

Havanna Cola

Die ersten 6 Stunden: Erwachsene 82,50 € / Kinder 3 - 15 Jahre 25,00 €  
Jede weitere Stunde pro Erwachsenen: 9,90 € / Kinder 3-15 Jahre 3,50 €

# SUPREME

---

## NON ALCOHOLIC

Mineralwasser still/sprudel, Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Hefe, Kaffee, Espresso, Cappuccino

## ALCOHOLIC

Pils vom Fass, Hefeweizen

Prosecco

Aperol Spritz

Lillet Wildberry, Hugo

## Weißweine

Lugana Folar Santi – Italien Venetien

Verdejo Ermita – Spanien Rueda

## Rotweine

Primitivo del Salento – Italien Apulien

Juan Agil – Spanien Jumilaa

## Rose

AIX – Frankreich Provence

## Longdrinks

Unique Gin Tonic

Absolut Vodka, -Redbull, -Maracuja, Moscow Mule

Havanna Cola

## Cocktails

Mojito, Cuba Libre, Caipirinha, Malibu Sunrise

Die ersten 6 Stunden: Erwachsene 119,90 € / Kinder 3 - 15 Jahre 25,00 €  
Jede weitere Stunde pro Erwachsenen: 14,90 € / Kinder 3-15 Jahre 3,50 €

Pos	Bezeichnung	Umfang	Einzelpreis	Gesamtpreis
1	Miete Location inkl. Hochzeitssuite	1	3.950,00 €	3.950,00 €
2	Aufbau & Abbau inkl. Eindecken inkl. Vor- und Endreinigung	100	8,90 €	890,00 €
3	Hochzeitsmenü	80 (Kinder)	73,50 € 25,90€	5.880,00 € 518,00 €
4	Flammkuchenvariationen zum Sektempfang	100	7,20 €	720,00 €
5	Mitternachtssnack Mini-Burger – 60 Portionen	1	590,00 €	590,00 €
6	Drinks & Services 6 h Getränkepauschale Albatros inkl. Sektempfang inkl. Service Personalkosten	80 20	82,50 € pro Person 25,00 € pro Kind	6.600,00 € 600,00 €
7	Drinks & Services für weitere 4 Stunden	80 20	9,90 € pro Person / pro Stunde 3,50 € pro Kind / pro Stunde	3.168,00 € 280,00 €
8	Nachtzuschlag zusätzliche Personalkosten 00:00 – 02:00	3	35,90 € pro Kellner / Std.	215,40 €
9	Golfkart	1	54,50 €	kostenfrei
10	Technikpauschale Lichtspiel Innenhof und Saal (Spots, Flammentöpfe) Mikros (Headset + Funkmikro)	1 1	369,00 € 3.049,00 €	369,00 € kostenfrei
11	Teilplanung durch Wedding Planerin Dienstleister Vermittlung, Ablaufplan Erstellung, Tischplan Grafik Erstellung	1	3.049,00 €	kostenfrei
	Netto-Betrag			19.983,53 €
	19% MwSt.			3.796,87 €
	<b>Gesamtbetrag</b>			<b>23.780,40 €</b>

## BEISPIELRECHNUNG

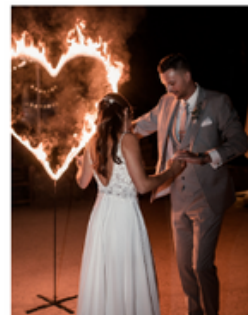
- Hochzeit an einem Freitag  
oder Samstag
- 100 Personen (80  
Erwachsene, 20 Kinder)
- 16:00 - 02:00 Uhr



VOLARE E CANTARE!  
WIR MACHEN EURE FEIER UNVERGESSLICH.



info@greenevents.de



Green Events

## Informationen zum Ablauf und zum Aufbau & Abbau ihrer Veranstaltung

- Die Dekoration ist über Green Events zu buchen, entweder aus den hauseigenen Dekomaterialien oder wenn dies nicht ausreicht, bindet Green Events GmbH exklusive Dekorateur/Innen ein. Ausnahmen sind nur mit Absprache und Zustimmung der Green Events GmbH möglich.
- Für Dienstleister (wie Fotografen, DJ, etc.) wird eine Verpflegungspauschale in Höhe von 60,- € pro Person berechnet.
- Die Dekoration (Blumen etc.) und weiteres Equipment (Hochzeitstorten Ständer etc.) müssen am Tag nach der Hochzeit bis 12:30 Uhr abgeholt werden.
- Bitte sehen Sie davon ab Konfetti Kanonen o.ä. Streumaterial zu benutzen, diese sind auf dem gesamten Grundstück verboten. Bei Zuwiderhandlung werden Ihnen die aufwendigen Reinigungskosten ab 350€ (je nach Ausmaß) in Rechnung gestellt.
- Hundeverbot im Innenhof: Schäden am Rasen werden in Rechnung gestellt.
- Die Feierlichkeit kann bis 3.00 Uhr stattfinden. Alle weiteren Absprachen müssen vereinbart werden. Ab 22:00 ist im Innenhof der Aufenthalt ohne Musik und Lärm gestattet. Die Türen zum Innenhof werden ab 22:00 Uhr geschlossen. Eine Verlagerung auf die vordere Außenterrasse muss ab 22 Uhr geschehen. Die Türen zur vorderen Außenterrasse dürfen auch nach 22 Uhr geöffnet bleiben.

## Wichtige Informationen für den Veranstalter

- Die hier niedergelegten Preise gelten vier Monate nach Abschluss des Vertrags. Nach diesen Vier Monaten ist die Firma Green Events GmbH berechtigt, mögliche Preiserhöhungen an den Auftraggeber weiterzugeben. Im Gegenzug kann der Auftraggeber vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis 10% über das ursprüngliche, vereinbarte Angebot liegt.
- Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbindungen (AGB's), insbesondere die Zahlungsbedingungen und Stornierungsfristen. Sie finden unsere AGB's auf unserer Homepage. Diese können wir Ihnen gerne auch in Papierform überreichen.
- Änderungen der Lieferanschrift, Ablauf und der Personenanzahl können bis maximal 20 Kalendertage vor Veranstaltung angenommen und berücksichtigt werden. Bitte beachten Sie hierbei, falls sich die Anzahl der Personen um mehr als 15 % ändert, so ist die Firma Green Events GmbH berechtigt, die Preise ggf. anzupassen.
- Bei Auftragserteilung wird eine Anzahlung in Höhe von 30 % der Rechnung innerhalb von 14 Tagen bis 8 Wochen nach Vertragsabschluss fällig. Die weiteren Zahlungsbedingungen entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
- Wir würden uns freuen, wenn Sie unser Angebot annehmen würden. In dem Fall würden wir Sie bitten, den Vertrag innerhalb der nächsten 7 Tage zu unterschreiben. Wenn zwischenzeitlich eine verbindliche Zusage, in Form eines unterschriebenen Vertrags, von einem anderen Interessenten eintrifft, wird das vorliegende Angebot somit ungültig.