



Unsere Speisen...

...für Ihre Feier!

TURNERHEIM

Koppeldamm 1 | 25335 Elmshorn

04121 – 482 282

www.Turnerheim-Elmshorn.de

Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot.
Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten,
die Sie sowohl **als Partyservice**
als auch für Ihre **Feier im Turnerheim** bestellen können.

Unsere vegetarischen Speisen erkennen Sie am Kursivdruck.

Wegen unterschiedlicher Besteuerung finden Sie jeweils 2 Preise:

Für die Speisen außer Haus:

ohne Geschirrverleih: 7 % MwSt.

mit Geschirrverleih: 19 % (zzgl. Leihgebühr ab 0,40 € pro Stück)

Für die Speisen im Turnerheim:

es gelten immer 19 % MwSt.

Partyservice

Anlieferung ab 15,00 €,

Abholung nach Ihrer Veranstaltung ab 12,00 €.

Sie können die Abholung und Rückgabe
natürlich auch selbst übernehmen.

Ihre Feier im Turnerheim

Weitere Informationen für Ihre Feier

- wie z.B. die Getränkeabrechnung,

Raum- und Servicepauschale,

mögliche Personenzahl usw. - finden Sie ab Seite 22

So erreichen Sie uns:

per mail: Turnerheim-Elmshorn@web.de

per Telefon: 04121 / 482 282

Vor Ort: bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns,
damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Suppen & Eintöpfe

(ab 10 Personen)

pro Person 0,6 l	7 %	19 %
➤ <i>Tomatensuppe</i>	6,00 €	6,70 €
➤ <i>Gemüsesuppe</i>	6,00 €	6,70 €
➤ Lauchcremesuppe mit Hack ₃ (Rind)	7,50 €	8,40 €
➤ Kartoffelsuppe mit Würstchen _{2,3,7,12}	7,50 €	8,40 €
➤ <i>Kürbis-Karottensuppe</i> ₃	6,00 €	6,70 €
➤ Mitternachtssuppe ₃ mit Rinderhack, Champignons, Tomaten, Paprika, Ananas	7,50 €	8,40 €
➤ Erbsensuppe mit Würstchen _{2,3,7,12}	7,50 €	8,40 €
➤ Chinesische Hühnersuppe ₃ mit Bambus und Glasnudeln	7,90 €	8,80 €
➤ Ungarische Gulaschsuppe (Rind) mit Pilzen und Paprika ₃	8,50 €	9,50 €
➤ Ostindische Geflügelcurrysuppe ₃ mit Hähnchenbrust und Gemüse	8,00 €	8,90 €
➤ Mexikanisches Chili con carne ₃ (Rind)	8,90 €	9,90 €

zu allen Suppen servieren wir

unser frisch gebackenes Turnerheimbrot

Unsere Dessertvorschläge sind auf Seite 20

Bratenbuffets **(ab 15 Personen)**

	7 %	19 %
➤ Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce ₇	21,50 €	24,00 €
➤ Räucherpute _{2,7} mit Remouladensauce ₇	15,20 €	17,00 €
➤ Holsteiner Sauerfleisch mit Remouladensauce ₇	14,80 €	16,50 €
➤ Burgunderbraten _{2,7} vom Schwein mit Sauce ₃	19,60 €	21,80 €
➤ Mariniertes Putenbraten in Rahmsauce ₃	19,00 €	21,20 €
➤ Schweinefilet in Metaxa Sauce ₃ (mit Alkohol)	22,60 €	25,20 €
➤ Schweinerollbraten „Saltimbocca“ mit Parmaschinken _{2,7} und Salbei gefüllt, in Sauce ₃	19,90 €	22,20 €
➤ Putenroulade mit Käse- und Kräuterschinken _{2,7} gefüllt, in Sauce ₃	20,50 €	22,80 €
➤ Schweinebraten „Spare Ribs-Art“ mit BBQ-Sauce ₃	21,50 €	23,90 €

auf der nächsten Seite finden Sie die Beilagen - Auswahl

Unsere Dessertvorschläge sind auf Seite 20

im Preis enthalten sind 3 der folgenden Beilagen:

- Specksalat mit Zwiebeln und Gewürzgurken 2,7
- *Hamburger Kartoffelsalat mit Mayonnaise 7*
- *Mediterraner Nudelsalat mit Oliven 2,7 und Peperoni 2,7 in Tomatenmarinade*
- *Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken*
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,7
- *Kanarischer Kartoffelsalat mit Rauke, Mandeln und Knoblauch*
- *Griechischer Krautsalat 7*
- *Frischer gemischter Salat mit Dressing 7*
- *Frischer Gurkensalat*
- *Knackiger Möhren - Apfelsalat*
- Warmes Ananaskraut mit Speck 2,7
- Apfelrotkohl 3
- *Gemüsegratin mit Käse überbacken*

Unsere vegetarischen Speisen erkennen Sie am Kursivdruck.

Bratkartoffelbuffet 1

(ab 15 Personen)

warm:

- Burgunderbraten ^{2,7} vom Schwein mit Sauce ³
- Warmes Ananaskraut mit Speck ^{2, 7}
- *Möhren-Kartoffel-Auflauf mit pikanten Streuseln überbacken*
- Holsteiner Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2,7}

kalt:

- *Gemischte Antipasti-Auswahl* ^{2,7}
- Partyfrikadellen (Rind)
- Geräucherte Putenbrust mit Remoulade ⁷
- *Frischer gemischter Salat mit Dressing* ⁷
- *Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und roten Zwiebeln* ¹
- *Turnerheimbrot*

Dessert:

- *Rote Grütze* ¹ mit Vanillesauce ¹

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	27,50 €
	inkl. 19 % MwSt.:	30,60 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Bratkartoffelbuffet 2A

(ab 15 Personen)

warm:

- Holsteiner Bratkartoffeln mit Speck ^{2,7} und Zwiebeln
- Putenbrustmedaillons in Metaxa Sauce ³ (mit Alkohol)
- Hähnchenbrustfilet im Speckmantel ^{2,7}
- *Nudeln mit Champignons und Zwiebeln in Petersiliensauce*

kalt:

- *Antipasti ~ Geschmorte Paprika*
~ *Gebratene Kräuterchampignons*
~ *Eingelegte Karotten*
- Matjesfilet mit Hausfrauensauce ⁷
- Räucherlachs mit Senf-Honig-Dillsauce
- Hausgemachtes Sauerfleisch
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce ⁷
- *Frischer gemischter Salat mit Dressing ⁷*
- *Frischer Gurkensalat*
- *Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und roten Zwiebeln ¹*
- *Turnerheimbrot*
- *Käseauswahl*

Dessert:

- *Frischer Obstsalat*
- *Rote Grütze ¹*
- *Vanillesauce ¹*

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	34,90 €
	inkl. 19 % MwSt.:	38,90 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Exklusivbuffet A1

(ab 15 Personen)

warm:

- Schweinefiletmedaillons in Metaxa Sauce ₃ (mit Alkohol)
- Hähnchenbrustfilet mit Parmaschinken umwickelt _{2, 7}
- Spinat -Lachslasagne in pikanter Krebsauce
- gebratene Garnelen mit Knoblauch
- Holsteiner Bratkartoffeln mit Speck _{2,7} und Zwiebeln

kalt:

- *Antipasti ~ Geschmorte Paprika*
~ *Gebratene Kräuterchampignons*
~ *Eingelegte Karotten*
- *Tomaten-Mozzarella-Salat mit roten Zwiebeln und Basilikum* ₁
- *Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce*
- *Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade* ₇
- *Vitello (gekochtes Kalbfleisch) mit Limettendip* ₇
- *Frischer Gurkensalat*
- *Frischer gemischter Salat mit Dressing* ₇
- *Käseauswahl*
- *Turnerheimbrot*

Dessert:

- *Frischer Obstsalat*
- *Vanillesauce*
- *Schichtdessert mit Apfelkompott, Quarkcreme und Cantuccini*

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	41,00 €
	inkl. 19 % MwSt.:	45,60 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Exklusivbuffet B1 (ab 25 Personen)

warm:

- Schweinefiletmedaillons mit Zwiebel-Weintrauben Chutney
- Jakobsmuscheln im Speckmantel ^{2,7} mit Rosmarin
- Ofenfisch auf Gemüsestreifen mit Kräuterkruste überbacken
- Gebratene Garnelen mit Knoblauch
- *Kleine gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie*

kalt:

- *gemischte Antipasti Auswahl* ^{2,7}
(*Kräuterchampignons, gebackene Paprika, eingelegte Tomaten, Peperoni, marinierte Zwiebeln*)
- *Verschiedene Mozzarella-Spieße mit Obst und Gemüse*
- Parmaschinken ^{2,7} mit Schafskäse und karamellisiertem Apfel
- Marinierte Lachswürfel
- Hähnchenbruststreifen mit Kokos und Curry
- *Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill*
- *Blattsalate mit Croutons, Parmesan und Dressing* ⁷
- *Käseauswahl*
- *Turnerheimbrot*

Dessert:

- *Toblerone-Mousse*
- *Zitronencreme*
- *Vanillesauce* ¹

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	45,00 €
	inkl. 19 % MwSt.:	50,10 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Italienisches Buffet A (ab 15 Personen)

warm:

- Lasagne al forno
- *Makkaroni mit getrockneten Tomaten in Pesto mit Käse überbacken*
- *Kartoffelgratin mit Zwiebeln und Parmaschinken* _{2,7}

kalt:

- *Gemischte Antipasti-Auswahl* _{2,7}
- *Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und roten Zwiebeln* ₁
- *Melone mit Parmaschinken* _{2,7}
- *Frischer gemischter Salat mit Dressing* ₇
- *Turnerheimbrot*
- *Aioli* ₇

Dessert:

- *Tiramisu* ₉ (mit oder ohne Alkohol)

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	27,00 €
	inkl. 19 % MwSt.:	30,10 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Italienisches Buffet B

(ab 15 Personen)

warm:

- Schweinerollbraten „Saltimbocca“ mit Parmaschinken und Salbei ^{2,3,7}
- Putenbrustmedaillons nach „Toskana Art“ ^{2,7}
- Spinat-Lachs-Lasagne in pikanter Krebsauce
- *Kleine Kartoffeln mit Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch gebraten*

kalt:

- *Antipasti:* ~ *Geschmorte Paprika*
 ~ *Kräuterchampignons*
 ~ *Marinierte Zwiebeln*
- *Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und roten Zwiebeln* ₁
- Vitello Tonnato,
gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce ₇ und Kapern
- *Toskanischer Brotsalat mit Rauke, getrockneten Tomaten, Paprika, Kapern und Zwiebeln*
- Melone mit Parmaschinken ^{2,7}
- *Frischer gemischter Salat mit Dressing* ₇
- *Turnerheimbrot*
- *Aioli* ₇

Dessert:

- *Frischer Obstsalat*
- *Vanillesauce*
- *Johannisbeer-Tiramisu*

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	33,30 €
	inkl. 19 % MwSt.:	37,10 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Mediterranes Buffet A (ab 15 Personen)

warm:

- Putenmedaillons im Parmesanmantel
- *Linguine mit grünem Spargel und Parmesan in Orangensauce*
- *Gebackene Kräuterkartoffeln*
- *Mariniertes Gemüse (Paprika, Champignons, Tomaten, Zwiebeln,...)*

kalt:

- *bunter Schafskäsesalat* _{2,7}
- *Marinierte Hähnchenbruststreifen*
- *Bruschetta (Röstbrot mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln)*
- *Eingelegte Kräuteroliven* _{2,7}
- *Frischer gemischter Salat mit Dressing*
- *gefüllte Peperoni* _{2,7}
- *mediterranes Fladenbrot*
- *Sour Cream*
-
- *Aioli* ₇

Dessert:

- *Schichtdessert mit Cantuccini, Apfelkompott und Quarkcreme*

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	31,00 €
	inkl. 19 % MwSt.:	34,50 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Vegetarisches Buffet A

(ab 15 Personen)

warm:

- *Linguine mit grünem Spargel und Parmesan in Orangensauce*
- *Gratinierter Blumenkohl mit Béchamelsauce und Parmesan*
- *Gebackene Tomaten mit Schafskäse, Zwiebeln und Peperoni* ^{2,7}
- *Gebackene Kräuterkartoffeln*

kalt:

- *Antipasti* ~ *Geschmorte Paprika*
~ *Gebratene Kräuterchampignons*
~ *Eingelegte Karotten*
- *Frischer gemischter Salat mit Dressing* ⁷
- *Toskanischer Brotsalat mit Rauke, getrockneten Tomaten, Paprika, Kapern und Zwiebeln*
- *Falafel*
- *Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum*
- *Gurkensalat*
- *verschiedene Mozzarella-Spieße*
- *Käseauswahl*
- *Turnerheimbrot, Vollkornbrot*
- *Sour Cream*
- *Aioli* ⁷

Dessert:

- *Johannisbeer-Tiramisu*
- *Schichtdessert mit Apfelkompott, Quarkcreme und Cantuccini*

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	28,40 €
	inkl. 19 % MwSt.:	31,60 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Skandinavisches Buffet

(ab 15 Personen)

warm:

- gebackener Schweinenacken mit Selleriestampf
- Köttbullar mit Preiselbeer-Rahmsauce ^{2,3,7}
- gebackener Ofenfisch auf Gemüse mit Béchamelsauce
- *Schwedische Fächerkartoffeln*

kalt:

- Graved Lachs mit Senf-Honig-Dill Sauce
- Norwegischer Shrimps Salat ^{2,7}
- Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln in Kräutermayonnaise ^{2,7}
- *Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill*
- Schwedische Spieße mit Putenbrust, Datteln und Bacon ^{2,7}
- Fischfrikadellen
- *Turnerheimbrot*

Dessert:

- *Marabou-Mousse mit Vanillesauce* ¹

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	31,50 €
	inkl. 19 % MwSt.:	35,10 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Auflaufbuffet **(ab 15 Personen)**

bitte suchen Sie sich bis zu 3 verschiedene Aufläufe aus

- *Champignon-Auflauf mit Kartoffeln
in Knoblauch-Kräutersauce*
- Lasagne al forno, Bolognese mit Schichtnudeln (Rind)
- *Mediterranes Gemüse
in pikanter Tomatenkräutersauce*
- Kartoffel-Auflauf mit Kochschinken ^{2,7}, Gemüse
und Zwiebeln in Rahmsauce
- Hähnchen-Curry-Auflauf mit Kartoffeln und Gemüse
- Makkaroni-Auflauf mit Kochschinken ^{2,7}, Erbsen und Mais
in Käsesahnesauce
- Senfeier-Auflauf mit Kartoffeln, Speck ^{2,7} und Zwiebeln

dazu gibt es *Gurkensalat und Turnerheimbrot mit Aioli* ⁷

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	16,90 €
	inkl. 19 % MwSt.:	18,80 € *

mit Aufpreis:

- Bandnudel-Lachs-Auflauf mit Zucchini in pikanter Krebsauce
- Spinat-Lachs-Lasagne

Alle Aufläufe sind mit Käse überbacken

Unsere Dessertvorschläge finden Sie auf Seite 22

* Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Kleines Fingerfoodbuffet

(ab 15 Personen)

(z.B. zum Empfang – nicht zum sattessen)

- *2 Mozzarellaspieße mit Cherrytomaten*
- *1 Partyfrikadelle (Rind) mit Gemüse / Oliven _{2,7}*
- *2 Käsespieße mit frischem Obst / Oliven _{2,7} / Tomaten*
- *2 Laugenkastanien*
- *2 Datteln im Speckmantel _{2,7}*
- *2 x 2 Eingelegte Kräuteroliven _{2,7}*
- *1 Wrap mit Räucherlachs portioniert und gespießt*
- *1 Wrap mit Frischkäse und Rauke portioniert und gespießt*

Preis pro Person:	inkl. 7 % MwSt.:	15,30 €
	inkl. 19 % MwSt.:	17,10 €

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Unsere Dessertvorschläge finden Sie auf Seite 20

Fingerfood-Auswahl zum selbst zusammenstellen

mind. 10 Stück pro Sorte

	7 %	19 %
• <i>Mozzarellaspieß mit Cherrytomate</i>	1,40 €	1,60 €
• Partyfrikadelle (Rind) mit Gemüse / Oliven ^{2,7}	1,50 €	1,70 €
• <i>Käsespieß mit Obst / Oliven ^{2,7} / Tomaten</i>	1,40 €	1,60 €
• <i>2 Laugenkastanien</i>	1,00 €	1,10 €
• Dattel im Speckmantel ^{2,7}	1,40 €	1,60 €
• <i>2 Eingelegte Kräuteroliven ^{2,7}</i>	0,50 €	0,60 €
• Wrap mit Räucherlachs	2,20 €	2,50 €
• Wrap mit Räucherpute ^{2,7}	1,50 €	1,70 €
• <i>Wrap mit Frischkäse und Rauke</i>	1,20 €	1,40 €
• <i>Cherrytomate mit Frischkäsecreme</i>	1,80 €	2,10 €
• Mariniertes Hähnchenspieß	1,70 €	1,90 €
• <i>Avocado Quesadilla</i>	1,70 €	1,90 €
• <i>Getrocknete Tomate mit Frischkäsecreme</i>	2,00 €	2,30 €
• <i>Marinierte Kartoffeln</i>	1,00 €	1,10 €
• <i>3 kleine Kräuterchampignons</i>	1,30 €	1,50 €
• Melone mit Parmaschinken ^{2,7}	1,70 €	1,90 €
• <i>Falafel mit Gemüse / Oliven ^{2,7}</i>	1,20 €	1,40 €
• <i>Blätterteigschnecke mit Spinat und Schafskäse</i>	1,40 €	1,60 €
• Blätterteigschnecke mit Speck ^{2,7} und Zwiebeln	1,40 €	1,60 €
• <i>Zucchinistick in Parmesan gebacken</i>	1,20 €	1,40 €

* Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Belegte Brote

Üblicherweise verwenden wir Weizenmeterbrot.

Auf Wunsch belegen wir Ihnen gerne

- Mehrkornmeterbrot
(Aufpreis bitte erfragen)
- Vollkornbrot
(Aufpreis bitte erfragen)
- Brötchenhälften
(Aufpreis bitte erfragen)

Hinweis:

Wir garnieren die Brote z.B. mit frischem Obst, frischem oder eingelegtem Gemüse, Dips und teilweise mit Ei. Wenn Sie bestimmte Zutaten meiden möchten oder müssen, sprechen Sie uns gerne an.

Es stehen folgende Beläge zur Wahl, aus denen Sie sich Ihre „Mischung“ ganz nach Geschmack zusammenstellen können.

Bitte bestellen Sie pro Sorte mindestens 6 Stück.

- *Camembert*
- *Junger Gouda, mild* ₁
- *Kasseler* _{2,7,12}
- *Putensalami* _{2,5,7}
- *Edamer* ₁
- *Kochschinken* _{2,7}
- *Farmersalat* _{2,7}
- *Fleischsalat* _{1,2,7}
- *Eiersalat* _{2,7}
- *Mittelalter Gouda, würzig*
- *Höhlenkäse*
- *frisches Zwiebelmett*
- *Geräucherte Putenbrust* _{2,7}
- *Schweinebraten*

Pro Stück	7 %	2,30 €
	19 %	2,60 €

- *Makrelenfilet*
- *Graved Lachsschinken* _{2,7}

Pro Stück	7 %	2,80 €
	19 %	3,20 €

- *Graved Lachs*
- *Räucherlachs*
- *Rosa gebratenes Roastbeef*
- *Matjesfilet*

Preis auf Anfrage

Bei Feiern im Turnerheim: zzgl. Getränkeverzehr und Raumpauschale siehe S.22

Haben Sie Lust auf eine Grillparty?

Auf unserer separaten „Grill-Buffer“- Karte
finden Sie verschiedene Vorschläge.

Legende für die Zusatzstoffe:

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. mit Farbstoff2. mit Konservierungsstoff3. mit Geschmacksverstärker7. mit Antioxidationsmittel9. koffeinhaltig12. mit Phosphat |
|---|

Infos für Allergiker:

In unseren Speisen und der Garnierung können Allergene enthalten sein.

Wenn Sie oder Ihre Gäste bestimmte Zutaten nicht verzehren möchten oder dürfen, sprechen Sie uns bitte an, damit wir Ihre Wünsche berücksichtigen können.

Gerne stellen wir Ihnen im Turnerheim unsere ausführliche Allergen-Übersicht zur Verfügung.

Außerdem ist die Liste auf unserer Homepage zu finden.

[www.Turnerheim- Elmshorn.de](http://www.Turnerheim-Elmshorn.de)

Ihre Feier am Abend* bei uns im Turnerheim

Wir bieten verschiedene Getränke-Abrechnungsmöglichkeiten an:

Möglichkeit a) Die Einzelabrechnung

Wir berechnen die Getränke genau nach Verzehr.

Zusätzlich erheben wir eine Raum- und Servicepauschale von 5,- € pro Gast.

Hier steht der Endpreis der Veranstaltung vorher nicht fest.

Möglichkeit b) Die „kleine Pauschale“ (für 8 Stunden)

zur Begrüßung: Prosecco, Saft und unsere beliebten „kleinen Biere“ (0,1 l)

Krombacher, Flensburger und Schneider Weizen vom Fass

alkoholfreies Bier: Krombacher, Krombacher Radler, Schneider Weizen

Weiß-, Rot- und Roséwein (wir beziehen unsere Weine von der Weintafel Elmshorn)

Prosecco und Sekt

Softdrinks, Säfte, Mineralwasser

Heißgetränke

pro Person 38,- €

Zusätzlich erheben wir eine Raum- und Servicepauschale von 5,- € pro Gast.

Variation: Spirituosen (Kurze, Longdrinks und Cocktails unserer Karte)
werden zusätzlich angeboten und nach Verbrauch abgerechnet

Möglichkeit c) Die „große Pauschale“ (für 8 Stunden)

Begrüßungsgetränke Ihrer Wahl

Krombacher, Flensburger und Schneider Weizen vom Fass

alkoholfreies Bier: Krombacher, Krombacher Radler, Schneider Weizen

Weiß-, Rot- und Roséwein (wir beziehen unsere Weine von der Weintafel Elmshorn)

Prosecco und Sekt

Softdrinks, Säfte, Mineralwasser

Heißgetränke

Spirituosen (div. Kurze, Longdrinks und Cocktails)

pro Person 50,- €

Zusätzlich erheben wir eine Raum- und Servicepauschale von 5,- € pro Gast.

... ..

** Für die Getränkeabrechnung einer Feier tagsüber gelten andere Modalitäten*

Hier sind noch einige wichtige Infos für Ihre Feier (tagsüber oder abends) bei uns:

- Wir öffnen das Turnerheim exklusiv für Ihre Feier.
Deshalb gilt bei uns eine Mindest-Teilnehmerzahl von 50 Erwachsenen.
Sonderregelungen bei Konfirmationen: mind. 25 Pers. (ab 12 J.)

Wenn Sie mit einer kleineren Gruppe feiern möchten, sprechen Sie uns gerne an, bestimmt finden wir auch für Sie eine Lösung.
- Eine Woche vor Ihrer Feier benötigen wir die verbindliche Gästeanzahl von Ihnen. Eine spätere Reduzierung der Personenzahl kann für die Berechnung der Speisen nicht mehr berücksichtigt werden.

Für die Berechnung der Raum- und Servicepauschale von 5,- € pro Gast (Feier am Tag oder abends) können Sie die Anzahl Ihrer Gäste noch bis 17:00 Uhr am Vorabend Ihrer Feier bei uns korrigieren.

- Falls Sie sich bei Ihrer Abend-Feier für eine Pauschale entscheiden, gilt diese für 8 Stunden.
Ihre Feier ist noch nicht zu Ende? Das ist meistens kein Problem.
Unser Serviceteam bespricht dann mit Ihnen die Dauer einer möglichen Verlängerung.
Ab diesem Zeitpunkt berechnen wir die Getränke einzeln gemäß unserer Getränkekarte.
- Konfetti-Kanonen u. ä. sind nicht erwünscht. Für den Fall, dass diese trotzdem eingesetzt werden, behalten wir uns vor, Ihnen zusätzliche Reinigungskosten in Rechnung zu stellen.
- Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Fest!

Ihr



www.Turnerheim-Elmshorn.de

Turnerheim-Elmshorn@web.de

Stand: Juli 2024

Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit.