



Speisenwirtschaft & Café  *bed & breakfast und Suiten*

Unsere Idee für Ihre Feier

Ab ca. 17 Personen

Wir starten mit einem oder einer Auswahl von Aperitiven z.B. mit unserem „Willi Gisselbrecht, Crémant Rosé – € 6,90 pro Glas oder „Bierchen“ Flensburger Pils – € 2,20. Als Vorspeise z.B. „Heinsens-Dreierlei-Süppchen in der Espresso-Tasse € 9,80 pro Pax.

Unser Format: „Alles auf die Tische“

Wir haben uns dazu eine Form von „Ellerbeker Tappas“, also eine Mischung aus Vorspeisen und Hauptgängen unserer laufenden a la carte Karte einfallen lassen. Ihre Gäste bekommen einen Teller eingesetzt. Wir servieren laufend frisch in leckeren Portionen, die einzelnen Komponenten der Gerichte auf die Tische. Ihre Gäste haben dann eine große appetitliche Auswahl vor sich, können selbst zusammenstellen. Diese Form kostet je nachdem was Sie aussuchen zwischen 38,00€ bis ach, nach oben hin

keine Grenze!

oder

Alle bekommen, als Tellergericht, aber trotzdem natürlich sehr reichlich, einen einheitlichen Hauptgang serviert. Wir kochen Ihr persönliches Leibgericht. Oder wir empfehlen Ihnen eine Speisen-Komposition, je nach Saison. Veganer und Vegetarier fragen wir selbst nach Ihren Wünschen.

Kinder bis ca. 10 Jahre bekommen die Kinderkarte

Wir schreiben Ihnen eine Menükarte, mit z.B. Ihrem Logo, für die erste Karte berechnen wir €4,50, für jede weitere Karte €2,00. Für Sie individuell gestaltet, z.B. mit Konfirmation-, Trau- oder Taufspruch oder Foto !

Wir decken Ihren Tisch für Sie:

Mit Heinsens-Set und Papierserviette- ohne Aufpreis

Mit champagnerfarbener, oder kariierter Tischwäsche und Stoffserviette zum Preis von 4,50€ pro Person.

Wir freuen uns auf Sie !

Speisekarten und aktuelle Informationen, auch zu unseren Zimmern:

www.heinsens.de oder eine Mail an : info@heinsens.de

Ihr  **Team**

Telefon 04101 3777-0