



LIEBE GÄSTE

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung, ob Hochzeit, Geburtstag oder Jubiläum bei uns im Marc5 feiern möchten! Es ist uns eine Ehre, Sie an Ihrem besonderen Tag begleiten und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

In dieser Broschüre haben wir für Sie eine Auswahl an Vorschlägen zusammengestellt, von köstlichen Buffets, Getränkepauschalen, bis hin zu weiteren Ideen. Diese Vorschläge dienen ausschließlich als Inspiration und können selbstverständlich ganz individuell an Ihre Wünsche und Vorstellungen angepasst werden.

Unser gesamtes Team im Marc5 steht Ihnen mit viel Kreativität, Erfahrung und persönlichem Engagement zur Seite. Gerne laden wir Sie ein, unsere Räumlichkeiten, Hotelzimmer, Kegel- und Bowlingbahn sowie unserem Bistrorant, bei einem persönlichen Gespräch vor Ort kennenzulernen.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Ihre Veranstaltung zu planen und unvergessliche Momente zu schaffen!

Herzliche Grüße
Ihr Marc5-Team

04777 – 80 89 88

info@hotel-cadenberge.de

Bitte beachten Sie, dass wir uns eventuelle Preisänderungen vorbehalten. Wir besprechen jede Veranstaltung individuell mit Ihnen und erstellen ein verbindliches Angebot.



BUFFET DOBROCK

Zarter Krustenbraten und saftiger Spießbraten
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln Gemüse der
Saison, Krautsalat
Sauce Hollandaise, Pfefferrahmsauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 27,90 €

MARC5 HOCHZEITSSUPPE

In der Terrine
Rinderkraftbrühe, Fleischklöße,
Lauch und Karotten

Zarter Rindertafelspitz, Meerrettichsauce,
Salzkartoffeln

Reis & Rosinen, Rosinenstuten,
Hochzeitsbrot und Butter

Pro Person 32,50 €

OSTE BUFFET

KALT

Große Auswahl an verschiedenen frischen Salaten
Paprika- und Cocktail Dressing
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Baguette und Butter

WARM

Champignon-Cremesuppe
Krustenbraten vom Landschwein mit Bratensauce
Gegrillte Hähnchenbrust, Paprikasauce
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Frisches Gemüse aus dem Ofenrohr

DESSERT

Mousse von dunkler Schokolade
Rote Grütze mit Vanillesauce
Himbeertraum

Pro Person 36,50 €



BUFFET CADENBERGE

KALT

Große Auswahl an verschiedenen frischen Salaten
Paprika- und Cocktail Dressing
Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladensauce
Variationen von Räucherfisch mit Meerrettichsahne
Baguette und Butter

WARM

Hochzeitsuppe mit reichlich Einlage
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
Hähnchenbrust vom Grill
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Dill- und Rahmsauce, Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln, Kroketten, Frisches Gemüse aus dem Ofen

DESSERT

Mousse von weißer Schokolade mit Himbeersauce
Rote Grütze mit Vanillesauce und Schokosplittern

Pro Person 44,50 €

BUFFET WINGST

KALT

Große Auswahl an verschiedenen frischen Salaten
Paprika- und Cocktail-Dressing
Parmaschinken mit Melone
Mediterraner Meeresfrüchtesalat
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Pasta-Salat mit Hähnchenbrust und getrockneter Tomate
Bunter Salat von Hirtenkäse und Gemüse
Baguette und Butter

WARM

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Fenchelgemüse,
Roastbeef am Stück gebraten mit Thymiansauce
Hähnchenbrust auf einem Tomatenragoût mit Basilikum
Tagliatelle in Pesto geschwenkt
Gebratene Garnelen, dazu Knoblauch-Dip
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

DESSERT

Crème Brûlée
Panna Cotta mit Kirsch Ragout
Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Pro Person 49,50 €



FRÜHSTÜCKSBUFFET & BRUNCH

FRÜHSTÜCK

Filterkaffee und Teeauswahl so viel Sie mögen
Orangensaft, Apfelsaft, Milch und Wasser

Müsli, Cerealien, Natur- und Fruchtjoghurt, Aufschnitt
Platte mit Hähnchenbrust, Putenbrust, rohem Schinken,
gekochtem Schinken
Mettwurst, Thüringer Mett mit Zwiebeln, Leberwurst
Fleischsalat, Geflügelsalat, Heringssalat
Auswahl an verschiedenen Käsesorten wie z.B. Brie, Tilsiter,
Gouda, Maasdamer
Frischkäse mit Pfeffer, Frischkäse mit Schnittlauch,
Bärlauch Käse

Verschiedene Konfitüren, Honig,
Nußnougatcreme
Knackiges Gemüse und frisch geschnittenes Obst

Brötchen und Brot vom heimischen Bäcker, frisch
gebackene Croissants

Gekochte Eier, Rühreier, knuspriger Bacon,
kleine Rostbratwürstchen

Pro Person 19,50 €

Kinder unter 12 Jahren pro Lebensjahr 1 €

ZUM MITTAG

Saftiger Spießbraten
Medaillons von der Hähnchenbrust
Rotbarschfilet in Eihülle gebraten

Bratkartoffeln, Gemüse der Saison, Rahmsauce, Dillsauce

Frische Salate vom Markt mit zweierlei Dressing

Pro Person + 10,90 €

Nur in Verbindung mit einem
gebuchten Frühstücksbuffet möglich



SCHNITZEL BUFFET

Coleslaw-Salat, Krautsalat mit gerösteten Speckwürfeln
Pasta-Salat mit getrockneter Tomate, Oliven und Chorizo
große Auswahl an verschiedenen frischen Salaten
Paprika- und Cocktail-Dressing
Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Ei
Baguette und Butter

Schweineschnitzel Natur gebraten
Schweineschnitzel »Wiener Art« paniert
Hähnchenschnitzel im knusprigen Mantel
Piccata von der Hähnchenbrust in einer Ei-Parmesanhülle
Bratkartoffeln, Kroketten und Pommes Frites
Champignonrahmsauce, pikante Paprikasauce
Ketchup, Mayonnaise

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Eisvariation der Saison

Pro Person 36,50 €

BUFFET »UNSER RUSTIKALES«

Suppe der Saison

Zarte Rinderroulade mit seiner Sauce
Schweinefilet im Speckmantel
Hähnchenbrust unter der
Kräuterkruste Rotbarschfilet in
Eihülle gebraten

Knusprige Bratkartoffeln
Rosmarinkartoffeln und Kroketten
Mandelbrokkoli, grüne Bohnen mit Speckstippe

Frischer Salat der Saison mit zweierlei Dressing

Dessert

Vanilleeis mit Pfirsich und Himbeersauce

Pro Person 41,50 €



MITTERNACHT & SAISON

Gerne gehen wir auch saisonal auf Ihre Wünsche ein und stellen dann mit Ihnen zusammen ein passendes mit saisonalen Produkten versehenes Buffet zusammen.

Grünkohl bieten wir Ihnen in allen Variationen ab November bis Februar an.

CANAPÉS

Zur Wahl:

Schwarzwälder Schinken, Hähnchenbrust, Käse, Thüringer Mett, Räucherlachs, Brie, Salami, Roastbeef

Pro Stück 3,70 €

MITTERNACHTS SNACKS

BURGER STATION

Rindfleisch Patty, Burger Bun, Eisbergsalat
Ketchup, Mayonnaise, unsere hausgemachte Burgersauce
Gewürzgurke, Tomate, Pommes

In Absprache auch gerne vegetarisch
oder mit Hähnchen Patty

Pro Person 11,50 €

CURRYWURST STATION

Klassische Currywurst in hausgemachter Currysauce,
Pommes

In Absprache auch mit Geflügelcurrywurst oder vegan

Pro Person 11,50 €

KALTE STATION

Rindfleischbällchen mit Thymian
kleine panierte Schweineschnitzel
Thüringer Mett mit Zwiebeln

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
Antipasti von jungem Gemüse
Gemüsesticks mit Joghurt Dip
Brotvariation und Butter

Pro Person 15,90 €



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Getränkepauschale 1

Mineralwasser still und medium, Säfte und alkoholfreie Softdrinks, Veltins vom Fass, Veltins alkoholfrei, Maisels Weizen, Maisels Weizen alkoholfrei

Hauswein (rot & weiß), Strothmann Korn, Mackenstedter Kirsch, Maracuja, Waldmeister, Bacardi, Wodka, Aperol, Lillet

39,90 € / Person

Getränkepauschale 2

Mineralwasser still und medium, Säfte und alkoholfreie Softdrinks, Veltins vom Fass, Veltins alkoholfrei, Maisels Weizen, Maisels Weizen alkoholfrei

Hauswein (Rot, Weiß & Rose), Wodka, Ballantine's, Havanna, Gin, Strothmann Korn, Mackenstedter Kirsch, Maracuja, Waldmeister, Hubi Lakritz und Johannesbeere,

Jägermeister, Sambuca, Lillet, Aperol, Captain Morgan

45,90 € / Person

Die Pauschalen gelten für 6 Stunden, Verlängerung bis max. 4.00 Uhr:

Pro Stunde Pauschale 1 3,90 € pro anwesende Person

Pro Stunde Pauschale 2 5,90€ pro anwesende Person

Extras

Stuhl Hussen weiß inkl. Bereitstellung und Reinigung

5,00 € / Stück

Stoffservietten weiß inkl. Bereitstellung, Form nach Wunsch und Reinigung

1,50 € / Stück

Platzteller silber inkl. Bereitstellung und Reinigung

1,00 € / Stück

Candy Bar Fruchtgummi, Schokolade, Salzstangen, Chips

150,00 € / einmalig

Gut zu wissen

Garanziezahl

Bitte geben Sie uns **7 Tage** vor Ihrer Veranstaltung die exakte Personenzahl an, als Ausstattungs- und Abrechnungsgrundlage. Beachten Sie unsere Stornobedingungen.



Aufbau

Wir versuchen die Räumlichkeiten bereits am Vorabend der Veranstaltung, spätestens am Morgen des Veranstaltungstages gestellt zu haben, damit Sie ausreichend Zeit haben zu dekorieren, etc.

Dekoration

Elemente, die wir im Haus haben stellen wir Ihnen gerne unentgeltlich zur Verfügung, dazu gehören auch unsere Strandkörbe im Lounge Bereich.

Menükarten

Gerne schreiben wir Ihnen Ihre individuellen Menükarten

Kinder

bis 6 Jahre: frei

von 7 bis 13 Jahren: 50% Rabatt

ab 14 Jahren: voll

Standzeiten Speisen

Bereits im Vorfeld Ihrer Veranstaltung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen aus den für uns verbindlichen Hygienevorschriften die maximale Standzeit von 2 Stunden nicht überschreiten dürfen. Selbstverständlich planen wir hierzu gerne mit Ihnen gemeinsam und passend zu Ihrer Veranstaltung.

Rauchen

Das Rauchen auf dem Saal ist nicht gestattet. Hierzu steht Ihnen unsere Terrasse zur Verfügung.

Offenes Feuer & Konfetti

Pyrotechnik jeglicher Art, inkl. Konfetti, sind innerhalb des Gebäudes sowie auf dem gesamten Außenbereich untersagt.

Bitte beachten Sie unsere AGB unter: <https://marc5.eu/agb-veranstaltungen/>