

feiern im spago



Calenberger Esplanade 1
30169 Hannover
Telefon 0511 12108181
Email info@spago-hannover.de

Öffnungszeiten

Mo - Fr ab 12 Uhr

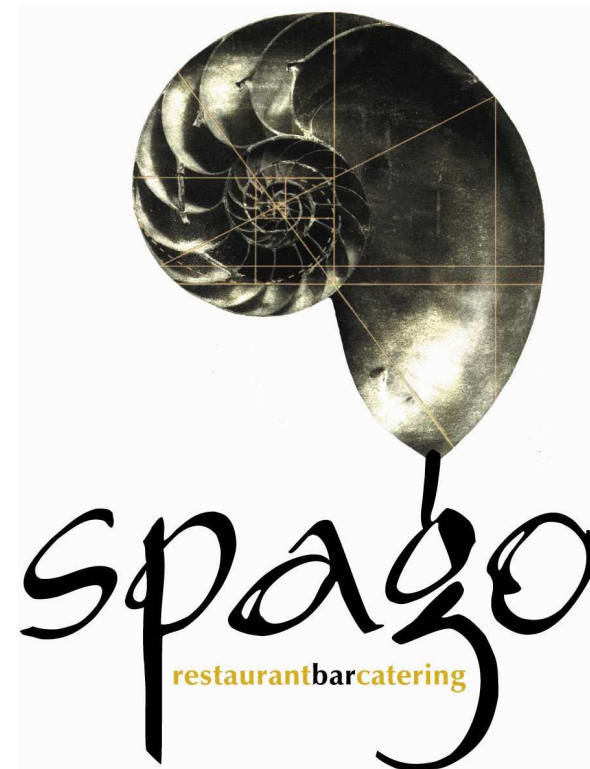
Sa ab 17 Uhr

So geschlossen

zum Fußball am Wochenende

Bei Spielen von Hannover 96 öffnen wir eine Stunde vor Anpfiff
(Bei Sonntagsspielen öffnen wir ebenfalls eine Stunde vor Anpfiff
und für die Dauer des Spiels!)

Wenn Sie außerhalb unserer Öffnungszeiten eine
Veranstaltung planen, ist das selbstverständlich möglich.
Bitte sprechen Sie uns an!



2011/2012

inhalt

feiern im spago	3
party - packages	
party – package small	4
party – package medium	5
party – package large	6
themen – parties	
fiesta de las tapas	7
rodizio brasileiro	8
mediterrane nacht	9
party de luxe	10 - 11
ganzjährige büffets	
west – coast büffet	12
italienisches büffet	13
cross - over büffet	14
saisonale büffets	
spargel büffet	15
sommer büffet	16
sommernachtstraum	17
winter büffet	18
wintermärchen	19
upgrades	
getränke	20
fingerfood	21
mitternachtsnacks	22
sonstiges	
dekoration	23
musik	23
kinderpreise	23

feiern im spago 2011/2012

Sie möchten Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, eine Messeparty, ein Mitarbeiterfest bei uns feiern... dann halten Sie bereits den Grundstein einer rauschenden, erfolgreichen Party in den Händen.

Unser party - planer gibt Ihnen einen ersten detaillierten Überblick über die (fast) unbegrenzten Möglichkeiten im spago zu feiern. Neben Pauschalangeboten für jeden Geschmack und für jedes Budget finden Sie auch individuelle Ergänzungs – Bausteine und unsere köstlichen Büffets, sodass Sie sich Ihr party - package nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Diese Broschüre soll Ihnen helfen, erste Fragen zu beantworten und natürlich Lust machen auf mehr...

Von der Planung über die Organisation bis hin zur reibungslosen Durchführung Ihrer unvergesslichen Feier finden Sie bei uns im spago immer einen erfahrenen, kompetenten Ansprechpartner.

Ganz gleich, ob es sich um Musik, Dekoration, Sitzordnung oder die Party im Allgemeinen dreht - für alle Fragen rund ums Feiern haben wir die passende Idee und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite!

Im spago feiern soll für Sie entspannt und angenehm sein, dafür machen wir für Sie das Unmögliche möglich!

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Blättern und hoffen, dass auch für Sie das passende party - package dabei ist...

Ihr spago-Team

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns schon jetzt darauf zusammen mit Ihnen in einem persönlichen, unverbindlichen Gespräch Ihre Party im spago nach Ihren Wünschen zu planen und Ihnen mit unserem Know-How und unserer (fast) grenzenlosen Kreativität zur Seite zu stehen...

Terminvereinbarung unter : 0511 – 12 10 81 81

party – package small ab 50 Personen

Preis pro Person: 59,50 Euro inkl. 19% MwSt.
Dauer: 8 Stunden

Apéritif

zum Empfang Ihrer Gäste und danach...

Pfälzer Secco, Aperol Spritz, Orangensaft, Apéritifpils

Party Büffet

Sie wählen auf den Seiten 12 - 19 eines unserer köstlichen Büffets

Getränkepackage

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Mineralwasser, Softdrinks, Säfte, Apfelsaftschorle

Bier

Gilde Ratskeller Premium Pils, Beck's alkoholfrei

Franziskaner Hefeweizen - hell, dunkel und alkoholfrei, Kristallweizen

Wein

Auswahl eines Deutschen, Südafrikanischen oder Chilenischen Weißweins

Auswahl eines Deutschen, Südafrikanischen oder Chilenischen Rotweins

Heißgetränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato...

party – package medium ab 50 Personen

Preis pro Person: 69,50 Euro inkl. 19% MwSt.
Dauer: 8 Stunden

Apéritif

zum Empfang Ihrer Gäste und danach...

Pfälzer Secco, Aperol Spritz, Orangensaft, Apéritifpils

Party Büffet

Sie wählen auf den Seiten 12 - 19 eines unserer köstlichen Büffets

Getränkepackage

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Mineralwasser, Softdrinks, Säfte, Apfelsaftschorle

Bier

Gilde Ratskeller Premium Pils, Beck's alkoholfrei

Franziskaner Hefeweizen - hell, dunkel und alkoholfrei, Kristallweizen

Wein

Auswahl eines Deutschen, Südafrikanischen oder Chilenischen Weißweins

Auswahl eines Deutschen, Südafrikanischen oder Chilenischen Rotweins

Heißgetränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato...

Digestif

Wir servieren jedem Gast ein Glas aus unserer Digestifauswahl

z.B.: Grappa bianca, Linie Aquavit, Ramazzotti, Averna, Baileys...

Mitternacht

Als eines der Highlights überraschen wir Sie und Ihre Gäste um Mitternacht mit unserem legendären "Traumschiff - Tiramisu" - ganz gleich, ob als individuell gestaltete Hochzeitstorte, als Geburtstagskuchen oder einfach so ...

Zudem wählen Sie Ihre Lieblings - Mitternachtssuppe auf Seite 22 aus.

party – package large ab 50 Personen

Preis pro Person: 79,50 Euro inkl. 19% MwSt. Dauer: 8 Stunden

Apéritif

zum Empfang Ihrer Gäste und danach...

Pfälzer Secco, Aperol Spritz, Orangensaft, Apéritifpils

Party Büffet

Sie wählen auf den Seiten 12 - 19 eines unserer köstlichen Büffets

Getränkepackage

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Mineralwasser, Softdrinks, Säfte, Apfelsaftschorle

Bier

Gilde Ratskeller Premium Pils, Beck's alkoholfrei

Franziskaner Hefeweizen - hell, dunkel und alkoholfrei, Kristallweizen

Wein

Auswahl eines Deutschen, Südafrikanischen oder Chilenischen Weißweins

Auswahl eines Deutschen, Südafrikanischen oder Chilenischen Rotweins

Heißgetränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato...

Digestif

Wir servieren Ihren Gästen nach Herzenslust aus unserer Digestifauswahl

z.B.: Grappa bianca, Linie Aquavit, Ramazzotti, Averna, Baileys...

Longdrinks

Wir servieren jedem ihrer Gäste einen erfrischenden Longdrink nach Wahl

z.B.: Aperol Spritz, Russian Standard Vodka mit Maracuja-, Cranberry- oder Orangensaft,

Cuba Libre, Gin Tonic...

Mitternacht

Als eines der Highlights überraschen wir Sie und Ihre Gäste um Mitternacht mit unserem legendären "Traumschiff – Tiramisu" ...

Zudem wählen Sie Ihre Lieblings - Mitternachtssuppe auf Seite 22 aus.

fiesta de las tapas ab 30 Personen

Preis pro Person: 49,50 Euro inkl. 19% MwSt.

Dauer: 8 Stunden

Apéritif

wir empfangen Ihre Gäste mit

Aperol Spritz & Licor 43 mit Orangen- oder Maracujasaft

Tapas Büffet

Wir verwöhnen Ihre Gäste mit unserem rustikalen tapas büffet

Luftgetrockneter Serranoschinken

Schweinebraten mit scharfem Paprikadipp

Queso Curado – spanischer Hartkäse mit Pfeffer & Olivenöl

Baguette mit Schafskäsecreme, Kräuterbutter & Limonenaoli

Gebratene Scampispiße

Champiñones a la plancha – Gebratene Champignons

Papas Arugadas – Meersalzkartoffeln mit Korianderdipp

Patatas con bacon – Kartoffeln im Speckmantel mit Aioli

Albondigas – Hackbällchen in Tomaten – Mandelsauce

Pollo Picante – Hähnchenbruststückchen in pikanter Sauce

Crema Katalan

Getränkepackage

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Softdrinks, Säfte, Apfelsaftschorle

Bier

Gilde Ratskeller Premium Pils, Beck's alkoholfrei

Franziskaner Hefeweizen - hell, dunkel und alkoholfrei, Kristallweizen

Wein

Vina cerrada - Rioja blanco

Morador - Tempranillo

Heißgetränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato...

Büffetpreis ausserhalb einer Pauschale: 21,50 € inkl. MwSt.

spago's rodizio brasiliano ab 30 Personen

Preis pro Person: 55,00 Euro inkl. 19% MwSt.
Dauer: 8 Stunden

Apéritif

zur Begrüßung empfangen wir Ihre Gäste mit dem brasilianischen Nationalgetränk mit je einer Caipiriñha oder Juana

spago's Rodizio

Zur Vorspeise servieren wir Ihren Gästen eine köstliche Anti Pasti - Tapasplatte mit:

Insalata Caprese mit Pesto, Serrano – Schinken, Balsamico – Champignons, gegrillten Zucchini, Schafskäse mit mediterranen Kräutern, Shrimps mit scharfem Paprikadipp, sizilianischem Gurken - und Karottensalat, Baguette und Limonenaiole

Dann geht es im wahrsten Sinne des Wortes: "rund" - Wir tranchieren Ihnen am Tisch von den saftig gegrillten Rodizio-Spießen (Rodizio = brasil.: "das sich Drehende") nacheinander:

Schweinenacken in Bier – Senfmarinade, Hähnchenbrust in Chili – Ingwermarinade
Rinderhuft mit gestoßenem Pfeffer, Putenbrust im Speckmantel mit Oregano - Pfeffermarinade
Lammkeule mit Knoblauch – Kräutermarinade .

Dazu reichen wir saisonale Gemüsevariationen, verschiedene Kartoffelgerichte und unsere hausgemachten, leckeren Spago – Grillsaucen!

Zum süßen Abschluss servieren wir Ihnen das letzte Highlight des Abends:

Gegrillte Ananas am Spieß mit Vanillesauce

P.S. Auch Vegetarier kommen bei „spago's Rodizio“ nicht zu kurz.

Während Sie unsere leckere Vorspeisenplatte und das herrliche Dessert selbstverständlich mitgenießen können, servieren wir Ihnen zum Hauptgang eine vegetarische Pasta – Köstlichkeit !

Getränkepackage

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Softdrinks, Säfte, Apfelsaftschorle

Bier

Gilde Ratskeller Premium Pils, Beck's alkoholfrei - alkoholfreies Pils, Franziskaner Hefeweizen - hell, dunkel und alkoholfrei, Kristallweizen

Wein

Südamerikanischer Chardonnay

Südamerikanischer Merlot

Heißgetränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato...

mediterrane nacht ab 50 Personen

Preis pro Person: 69,50 Euro inkl. 19% MwSt.
Dauer: 8 Stunden

Apéritif

zum Empfang Ihrer Gäste und danach...

Aperol Spritz , Campari Orange, Secco und Orangensaft

Italienisches Büffet

wir verwöhnen Ihre Gäste mit unserem Italienischem Büffet – Seite 13

Getränkepackage

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Mineralwasser, Softdrinks, Säfte, Apfelsaftschorle

Bier

Gilde Ratskeller Premium Pils, Beck's alkoholfrei - alkoholfreies Pils, Franziskaner Hefeweizen - hell, dunkel und alkoholfrei, Kristallweizen

Wein

Gavi di Gavi D.O.C.G.

Chianti classico D.O.C.G.

Italianische Kaffeespezialitäten

Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und natürlich Kaffee

Digestif

Wir servieren jedem Gast ein Glas aus unserer mediterranen Digestifauswahl

z.B.: Grappa bianca, Ramazzotti, Aversa, Sambuca...

Mitternacht

Als eines der Highlights überraschen wir Sie und Ihre Gäste um Mitternacht mit unserem legendären "Traumschiff – Tiramisu" - ganz gleich, ob als individuell gestaltete Hochzeitstorte, als Geburtstagskuchen oder einfach so ...

party de luxe ab 50 Personen

Preis pro Person: 119,50 Euro inkl. 19% MwSt.

Dauer: 8 Stunden

Apéritif

zum Empfang Ihrer Gäste...

Champagne Veuve Cliquot, Kir Royal, Bellini, Apéritifpils, Aperol Spritz

fingerfood zum Empfang

Wir verwöhnen Ihre Gäste mit 5 unserer köstlichen Fingerfood – Varianten – Seite 23

de luxe - show cooking

Wir verzaubern Ihre Gäste mit unserem erstklassigen show-büffet – Seite 11

Getränkpackage

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Mineralwasser, Softdrinks, Säfte, Apfelsaftschorle

Bier

Gilde Ratskeller Premium Pils, Beck's alkoholfrei - alkoholfreies Pils, Franziskaner Hefeweizen - hell, dunkel und alkoholfrei, Kristallweizen

Wein

Tiroler Chardonnay oder Pinot Grigio, Alois Lageder
Toskanischer Rosso di Montepulciano, Avignonesi oder Tempranillo, Palacio Quemado

Heißes

Julius Meinl Kaffeespezialitäten wie Latte Macchiato, Cappuccino, Café Creme,...
Julius Meinl Premiumtees

Digestif

Wir servieren Ihren Gästen nach Herzenslust aus unserer erlesenen Digestifauswahl
z.B.: Grappa Poli Riserva, Brandy Carlos I, Morand Edelobstbrände, Malt Whisky...

Longdrinks

Wir erfrischen Ihre Gäste mit prickelnden Longdrinks
z.B.: Russian Standard Vodka mit Maracuja-, Cranberry- oder Orangensaft,
Cuba Libre, Gin Tonic...

Cocktails

Wir servieren Ihren Gästen 5 unserer Cocktail – Klassiker
z.B.: Caipiriñha, Mojito, Sex on the Beach, Piña Colada, Juana, Fruit Punch...

Mitternacht

Als eines der Highlights überraschen wir Sie und Ihre Gäste um Mitternacht mit unserem legendären "Traumschiff – Tiramisu" - ganz gleich, ob als individuell gestaltete Hochzeitstorte, als Geburtstagskuchen oder einfach so ...

Zudem reichen wir Ihren Gästen als Mitternachtssnack unsere berühmte, berühmte Currywurst

show cooking büffet 2011/2012 ab 50 Personen

Panzanella

Toskanischer Tomaten – Brotsalat mit Schalotten,
Gurke, Basilikum und Pecorino

Iberische Schlemmerplatte

mit pata negra, Serranoschinken, Kaninchen – Chorizo-Spießen,
marinierten Oliven und Artischockenherzen mit Limonenaïoli

Variation von Hummer und Kaisergranat
mit gebratenen Garnelenspießen und Cocktailsauce

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Staudensellerie, Parmesanspalten, Olivenöl und altem Balsamico

am Büffet tranchiert:

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Morchelrahm, Pfefferbohnen und Gratinkartoffeln

Dorade im Ganzen gebacken

mit Limone und Kräutern, mediterranem Gemüse
und zweierlei Reis

show cooking am Büffet:

Spaghetti aus dem Parmesanlaib,
mit Cognac flambiert, in Rahmsauce

am Büffet flambiert:

Crème brûlée & Crêpes Suzettes
mit Cointreau-Orangensauce

Europäische Rohmilchkäse

mit Feigensenf, Akazienhonig, Pinienkernen und Nussbrot

Büffetpreis außerhalb einer Pauschale: 49,50 €

spago's West Coast Büffet 2011/2012 ab 50 Personen

Thunfischcarpaccio mit Wasabidipp

Ziegenfrischkäse auf Balsamico-Linsensalat

BBQ – Chickensticks mit Ananaschutney

Avocado - Orangensalat mit Walnussvinaigrette

Gebratene Meerbarbe mit Karotten-Ingwersalat

Baked Country Ham

Gebackener Schinken in Orangen - Sherrysauce
Jacksonkartoffeln und Speckbohnen

Buttermakrele mit Kräutern und Limonen im Ofen gebacken,
mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

Gnocchi Verdura

Gnocchi mit Tomaten - Gemüserahm und Mozzarella überbacken

Lemon Pie

Piña verde
Ananas mit Minzzucker

Büffetpreis außerhalb einer Pauschale: 30,00 € inkl. Mwst.

spago's Italienisches Büffet 2011/2012 ab 50 Personen

Insalata Caprese
Tomaten – Mozzarellasalat

Pollo mediterrano
Hähnchenbrustspieße mit mediterranen Kräutern mariniert und Tomatensalsa

Garnelenspieße mit Limonenaioli

Prosciutto di Parma
Parmaschinken mit Grissini und grünen & schwarzen Oliven

Mediterrane Anti Pasti
Balsamico Champignons, marinierte, gegrillte Zucchini,
eingelegte Paprika & gegrillte Auberginen

Pollo al Funghi
Poulardenbrust mit gebratenen Champignons
und Risolée kartoffeln

Doradenfilet mit Olivenkruste,
toskanischem Gemüse und Kräuterreis

Strozzapreti
mit Tomaten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Karotten
in Olivenöl geschwenkt

Weißes Espresso - Panna Cotta
mit Himbeermark

Tortino di cioccolato e amaretti
Schokoladenflan mit Karamell und Amaretti

Büffetpreis außerhalb einer Pauschale: 29,00 € inkl. Mwst

spago's Cross Over Büffet 2011/2012 ab 50 Personen

Caesar's Chicken Salad
Römischer Salat mit frischem Parmesan, Croûtons und gebratener Poulardenbrust

Vitello Tonnato
rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch Dipp

Spago's Ginger Salmon
hausgebeizter Ingwer Lachs mit Meerrettichsahne

Boston – BBQ - Turkey
Gebratene Truthahnbrust mit Honig – BBQ Dipp mariniert

Veggie Sushi Rolls
Maki Sushi & California Rolls mit Gurke, Avocado, Karotte und Sesam,
Wasabi, scharfen Ingwer, Sojasauce & Asiadipp

California Cream - Cheese Chicken
Hähnchenbruststreifen in Frischkäse - Gemüserahm mit Basmatireis

Roasted Chili Salmon
Gebratener Wildlachs in Chilibutter
mit mediterranem Gemüse und Risolée kartoffeln

Feta Cheese - Triangoli
Schafkäseravioli mit sonnengetrockneten Tomaten,
Rucola und Artischockenherzen in Rahmsauce

Dark Chocolate Brownie

Himbeermousse mit Mangosauce

Büffetpreis außerhalb einer Pauschale: 30,00 €

spago's Spargelbüffet 2011/2012 ab 50 Personen - verfügbar von April bis 24. Juni -

Frühlingsalate
mit Kirschtomaten, Kaiserschoten,
Sprossen und Sylter Dressing

Mediterrane Räucherlachsrollchen
mit Frischkäse – Olivencreme gefüllt

Marinierter grüner und weißer Stangenspargel
in Balsamicovinaigrette

Spargelcocktail mit Shrimps in Currydipp

Schinkentriologie
Katen-, Serrano- und Parmaschinken

Deutscher Stangenspargel aus der Region
mit Mini-Schnitzeln, Schweinefiletmedaillons,
Wildlachssteaks und neuen Kartoffeln

Spargel mit Mettbällchen in Rahmsauce

Frisch aus dem Wok :

Gebratener Spargel
mit Netznudeln und Chilisauce

Frische Erdbeeren mit Schlagsahne

Orangen – Erdbeercreme mit Amarettini

Büffetpreis außerhalb einer Pauschale: 30,00 € inkl. Mwst.

spago's Sommer Büffet 2011/2012
ab 50 Personen
- verfügbar von Juni bis Juli -

Bunter Salat
mit Karotten, Kohlrabi, Kirschtomaten,
Zuckerschoten, Paprika und Buttermilchdressing

Vitello
Kalbfleisch mit scharfem Paprikadipp,
grünen und schwarzen Oliven

Gebratene Pfifferlinge in Balsamicovinaigrette

Hähnchenbrustspieße
mariniert mit grünem & rotem Curry
Asiasauce und Erdnussdipp

Exotischer Shrimpsalat mit Lauchstreifen
und Mangochutney

Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Pfifferlingrahmsauce,
Sommergemüse und Risolée kartoffeln

Gegrillte Meerbarben
in Safransauce mit Orangenfilets,
Tagliatelle

Ravioli di Cabra e Timo
mit Ziegenkäse und Zitronenthymian gefüllt
in Pestorahm mit Pinienkernen

Melonensalat mit Cointreau

Amarena - Joghurtcreme

Büffetpreis außerhalb einer Pauschale: 28,00 € inkl. Mwst.

spago's Sommernachtstraum 2011/2012
ab 50 Personen
- verfügbar von August bis September -

Spago's Sommersalat
mit Sprossen, Karotten, Babymais, Sonnenblumenkernen
und Orangen - Vanilledressing

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Ricotta - Kräutercreme

Toskanischer Pasta Salat
mit Pesto, getrockneten Tomaten,
Parmesan, Kirschtomaten und Rucola

Hähnchenspieße
mit Kräutern und Limonen mariniert,
Aioli und scharfer Paprikadipp

Geräucherte Buttermakrele im Sesammantel
mit Feigen – Senf

Kalbsbraten mit Knoblauch und Kräutern gespickt,
Pfefferrahmsauce, gebratene Pilze, geschmolzene Tomaten und Kartoffelgratin

Gegrilltes Zanderfilet
mit mediterranem Gemüse und Papas Arugadas

Ravioli Zucca
gefüllt mit Kürbis und Frischkäse
in Orangen - Pfeffersauce

Apfeltarte

Mousse au chocolat

Büffetpreis außerhalb einer Pauschale: 28,00 € inkl. Mwst.

spago's Winter Büffet 2011/2012

ab 50 Personen

- verfügbar von November bis Februar -

Schweinefilet im Pfeffermantel
mit Ricotta - Limonendipp

Winterliche Blattsalate
mit marinierten Austernpilzen und Balsamicovinaigrette

Geräuchertes Forellenfilet
auf Schwarzbrot mit Schnittlauch - Frischkäse

Flusskrebsschwänze
auf Rotkrautsalat mit Chili – Joghurtdipp

Fenchelsalami, Manchego und marinierte Oliven
mit Baguette und Kräuterbutter

Rehgulasch mit Waldpilzen,
Butterspätzle und Apfelrotkraut

Wolfsbarschfilet in Limonenbutter mit Kräutern gebraten,
Fenchel – Tomatengemüse und Kartoffelgratin

Steinpilzravioli in Trüffelrahm

Bratapfelmousse mit Rumtopf Früchten

Marmoriertes Mango - Himbeermousse

Büffetpreis außerhalb einer Pauschale: 33,00 € inkl. Mwst.

spago's Wintermärchen 2011/2012

ab 50 Personen

- verfügbar von November bis Februar -

Rote Bete – Kürbissalat mit Sour Cream

Feldsalat
mit Kräutercroûtons, gerösteten Walnüssen und Hibiskusvinaigrette

Gebratener Wildlachs
in Zitronengras - Ingwermarinade

Rosa gebratene Entenbrust
mit Quittenchutney und Preiselbeeren

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Staudensellerie und Parmesan

Geschmorter Wildschweinrücken
mit Pfifferlingsrahm,
Rosenkohl und Serviettenknödeln

Filet vom Bachsaibling
mit Karotten - Lauchgemüse in Kräuterrahm
und Rosmarinkartoffeln

Ricotta – Spinattortellini
in Walnussrahm

Lebkuchenmousse mit Amaretto - Vanillesauce

Lyoner Zitronentarte

Büffetpreis außerhalb einer Pauschale: 30,00 € inkl. Mwst.

getränke – upgrades

mit folgenden packages können sie ihr gewähltes party package ergänzen...

apéritif package mediterran

Preis pro Person: 5,00 Euro inkl. 19% MwSt.

Dauer: zum Empfang

zum Empfang Ihrer Gäste

Martini bianco, dry, d'oro und rosso
Aperol Spritz – Pfälzer Secco mit Aperol
Campari Orange

apéritif package de luxe

Preis pro Person: 13,00 Euro inkl. 19% MwSt.

Dauer: zum Empfang

zum Empfang Ihrer Gäste

Champagne Veuve Cliquot,
Kir Royal, Bellini, Apéritifpils, Hollick Sparkling Merlot

longdrink package

Preis pro Person: 15,00 Euro inkl. 19% MwSt.

Dauer: 8 Stunden

Longdrinks

Wir erfrischen Ihre Gäste mit prickelnden Longdrinks
z.B.: Aperol Spritz, Russian Standard Vodka mit Maracuja-, Cranberry- oder Orangensaft,
Cuba Libre, Gin Tonic...

cocktails package

Preis pro Person: 15,00 Euro inkl. 19% MwSt.

Dauer: 8 Stunden

Cocktails

Wir servieren Ihren Gästen 5 unserer Cocktail – Klassiker
z.B.: Caipirinha, Mojito, Sex on the Beach, Pina Colada, Juana, Fruit Punch...

digestif package

Preis pro Person: 6,00 Euro inkl. 19% MwSt.

Dauer: nach dem Essen

Digestifs

Wir servieren Ihren Gästen eine Auswahl unserer Digestifs
z.B.: Averna, Brandy, Line Aquavit, Grappa bianca...

fingerfood – upgrades

mit folgenden packages können sie ihr gewähltes party - package ergänzen...

fingerfood package medium (Sie wählen 5 Teile pro Person)

Preis pro Person: 9,50 Euro inkl. 19% MwSt.

fingerfood package large (Sie wählen 10 Teile pro Person)

Preis pro Person: 17,00 Euro inkl. 19% MwSt.

asia

Curry – Kokos - Huhn
Frühlingsrollen vegetarisch
Gebratener Blattspinat mit Ingwer und Chili auf Nigiri-Sushi
Maki Sushi mit Rauchlachs und Avocadostreifen
Vegetarisches Reiseröllchen mit Sprossen und Asiadipp
Maki Sushi mit Rauchlachs und Garnelen
Hähnchen Saté mit Erdnussdipp
Riesengarnele mit Kaiserschote
Vegetarische Thaisamosa
Sesam Shrimp Wan Tan
Netznudeln mit Sprossen und Chilisauce
Reiseröllchen mit Rinderfiletstreifen und Sprossen

mediterran

Crostini und Bruschette belegt mit Mozzarella, Sardellen, Salami
Kalbsfleischröllchen mit gebratenen Zucchini und Paprikadipp
Butterfly Seawater Prawn mit Limonen-Aioli
Petersilienfrittatine mit Oliven - Ricottafüllung
Schweinefiletwürfel im Pancettamantel und Waldbeerengelee
Blätterteigsäckchen gefüllt mit Ricotta und Spinat
Grissini mit Serranoschinken
Mini - Frikadellen mit Salbei und Parmaschinken gebraten
Hähnchenbrustspieß mit Pancetta und Kräutern gebraten
Garnelenspieß mit Aioli

cross-over

Beefsalad mit Gemüsestreifen und Mangosalsa
California Chicken Wrap
Canapé mit Rohmilchkäse und Feigensenf
Frittatine mit Ricotta - Olivencreme
Mettspieß Spago mit Schafskäse, Paprika, Kräutern und BBQ Sauce

dessert

Mousse au Chocolate im Glas
Tiramisu
Schoko – Kokosspieß mit verschiedenen Früchten
Himbeercreme im Glas mit Orangensauce

snacks – upgrades

mit folgenden packages können sie ihr gewähltes party package ergänzen...

miternachtssuppe

Preis pro Person: 4,50 Euro inkl. 19% MwSt.

Ihre Gäste bedienen sich ab Mitternacht an unserer Suppenstation mit einer unserer köstlichen Suppenvariationen:

Feurige Gulaschsuppe

Chili Con Carne

Deftige Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Kokos – Limonencremesuppe mit Sesam

Minestrone

Tomatencremesuppe mit Crème fraîche

Pariser Käsecremesuppe mit Lauch und Hackfleisch

Natürlich servieren wir zu allen Mitternachtssuppen Baguette.

traumschiff - tiramisu

Preis pro Person: 4,50 Euro inkl. 19% MwSt.

Als eines der Highlights überraschen wir Sie und Ihre Gäste um Mitternacht mit unserem legendären "Traumschiff – Tiramisu" - ganz gleich, ob als individuell gestaltete Hochzeitstorte, als Geburtstagskuchen oder einfach so ...

kultige currywurst

Preis pro Person: 3,50 Euro inkl. 19% MwSt.

Wir reichen Ihren Gästen als Mitternachtssnack unsere berühmt, berühmte Currywurst - Den kultigen Snack, der natürlich authentisch in der Pappe mit Pieker und Toastecke serviert wird...

europäische rohmilchkäse

Preis pro Person: 6,50 Euro inkl. 19% MwSt.

Wir ergänzen Ihr gewähltes party büffet um eine erlesene europäische Käseplatte mit Feigensenf, Akazienhonig, Pinienkernen und Nussbrot

sonstiges

mit folgenden packages können sie Ihr gewähltes party package ergänzen...

dekoration standard

Preis pro Person: kostenlos

Wir decken die Tafeln für Sie wahlweise mit champagnerfarbenen Tischdecken oder kirschroten Tischläufern.

Wir dekorieren die Tafeln mit Windlichtern und Stumpenkerzen.

Selbstverständlich sind die Tische mit Gedecken versehen.

dekoration extras

Preis pro Person: auf Anfrage / nach Aufwand

folgende Extras sind verfügbar:

spezielle Kerzenfarbe

Silberkandelaber mit Spitzkerzen

saisonale Tischdekoration

Tischwäsche in anderen Farben

Streublütendekoration

Menükarten in verschiedenen Ausführungen

musik

Eine gute Party steht und fällt mit der Musik:

Gerne stellen wir Ihnen die Kontaktdaten unserer professionellen Diskjockeys für Ihre Feier im spago zur Verfügung...

kinderpreise

Natürlich gibt es für alle party packages gestaffelte Kinderpreise die wir individuell auf Ihr party package ausrichten...