ZUCKER

EIN WUNDERSCHÖNER ORT ZUM FEIERN

Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder Produktpräsentation – in der wunderschönen Atmosphäre unserer großzügigen Räume gestalten wir Events individuell nach Ihren Wünschen.

BANKETTMAPPE

ZUCKER GASTRONOMIE GMBH

Frankfurter Straße 2 | 38122 Braunschweig
TELEFON 0531 281980 | info@zucker-restaurant.de

www.zucker-restaurant.de

DETAILS ZU UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN

VARIABLES PLATZANGEBOT

Sitzplätze im Restaurant:	120 Personen
Sitzplätze im Foyer:	250 Personen
Sitzplätze bei Kombination beider Räume:	350 Personen
Sitzplätze auf der Terrasse:	40 Personen
Sitzplätze im Seminarraum:	30 Personen (55 bei Kinobestuhlung)

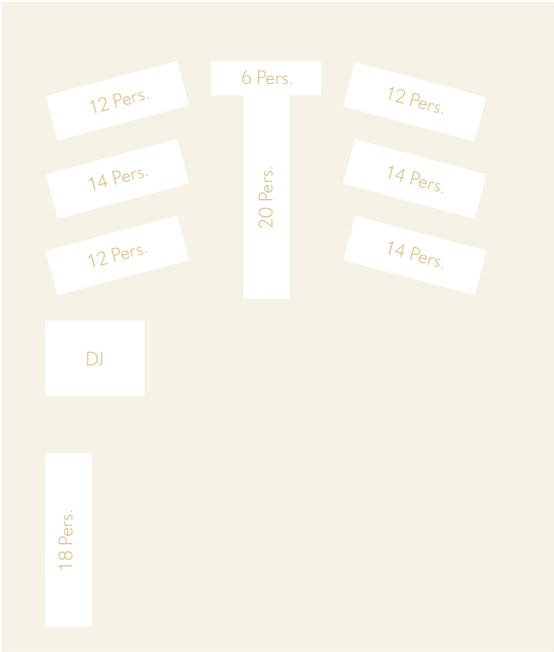
Im Restaurantbereich gibt es eine Theke,
eine Tanzfläche und genug Platz für eine Liveband oder einen DJ.

GUT ZU ERREICHEN

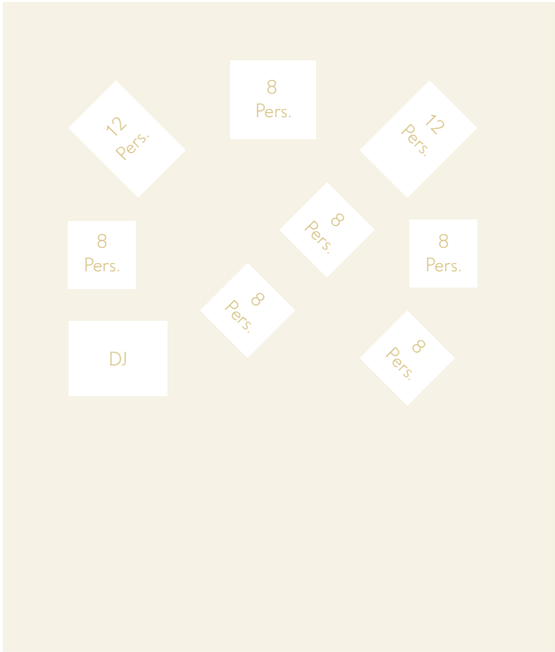
Parkplätze sind auf dem ARTmax-Gelände in ausreichender Zahl vorhanden. Eine Straßenbahnhaltestelle gibt es direkt vor dem Restaurant. Hotels wie das „B&B“ und das „Steigenberger“ sind in wenigen Minuten zu Fuß erreichbar.

DETAILS ZU UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN

MÖGLICHE STELLPLÄNE



Beispiel A – speziell für das Restaurant



Beispiel B – speziell für das Restaurant

Gern gehen wir bei der Stellplanung auf Ihre Wünsche ein.
Wir freuen uns darauf, Ihre Vorstellungen bei uns vor Ort zu besprechen.

TERMINE

Ihren Wunschtermin können wir gerne bis zur nächsten Anfrage blocken.

PREISE

Alle nachstehende Preise enthalten bereits die Mehrwertsteuer, die Raummiete und ausgebildetes Servicepersonal bis zum Ende Ihrer Veranstaltung. Ebenfalls enthalten sind weiße Tischwäsche und Stoffservietten, Spitzkerzen oder Teelichter, unsere vorhandene Blumendekoration sowie der Auf- und Abbau inklusive Endreinigung. Für die exklusive Nutzung des Restaurants behalten wir uns einen Mindestumsatz von 6.000 Euro vor.

Sonderpreise für Babys, Kleinkinder und Kinder beim Büffet!
Kleinkinder und Babys unter 6 Jahre essen und trinken bei uns kostenlos. Kinder zwischen 6 und 15 Jahren zahlen die Hälfte der Getränkepauschale und der Speisen. Kindergerichte die á la carte bestellt werden, berechnen wir nach Verbrauch.

SPERRSTUNDE

Unsere Räumlichkeiten können bis 3:00 Uhr genutzt werden.

ANSPRECHPARTNER

Wir *Gesche Sonntag und Alexander Riehl*
freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.
In einem persönlichen Gespräch gehen wir gerne
auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

HINWEISE UND IDEEN

Gern stellen wir Ihnen eine Liste unserer Kontakte zur Verfügung, mit denen wir bislang nur gute Erfahrungen gesammelt haben.
Beim Aufstellen von Give Aways, Namenskarten und Menükarten sind wir natürlich behilflich.
Zu später Stunde dürfen die Kinder im Seminarraum schlafen gelegt werden.

GETRÄNKE ANGEBOT

BASISPAUSCHALE

Prosecco
Orangensaft
Softgetränk z. B. Cola, Fanta, Sprite, Schweppes
Mineralwasser

Wolters Pilsener
Paulaner Hefeweizen
(auch alkoholfrei)

Weißwein (Auswahl nach Weinprobe)
Rotwein (Auswahl nach Weinprobe)

Kaffeespezialitäten

pro Person € 39,00

MÖGLICHE ERWEITERUNGEN

Schnäpse z. B.
Sambuca, Ouzo, Tequila, Ramazzotti, Averna,
Malteser, Obstler, Jägermeister
3 Sorten, pro Person € 4,00

Longdrinks z. B. mit
Jägermeister, Havana, Bacardi, Gin, Jack Daniels, Wodka, Korn
3 Sorten, pro Person € 6,50

Cocktails z. B. mit
Caipirinha, Mojito, Sex on the beach, Tequila Sunrise, Pina Colada
3 Sorten, pro Person € 9,00

Sollten Sie ein Wunschgetränk in unserer Liste vermissen, kümmern wir uns gerne darum.
Die Getränkepauschale ist ausgelegt für 6 Stunden und kann nach Bedarf stündlich verlängert werden, oder der tatsächliche Verbrauch wird nach Ende der Pauschale berechnet.
Preise hierzu entnehmen Sie unserer Getränkekarte.

SPEISEN ANGEBOT

„ZUM EMPFANG“
Verschieden belegte Flammkuchen
pro Person € 6,50

MENÜ 1
Karotten- Ingwercrèmesuppe
***
Filet vom Jungschwein mit mediterranem Eblyrisotto und Grappaschalotten
***
Crème Brûlée mit Schokoladeneis
pro Person € 42,00

MENÜ 2
Curry- Zitronengrassüppchen mit Garnele
***
Gebratener Butterfisch mit Tandooriri sotto und Mango
***
Törtchen von Zartbitterschokolade mit Kokoseis
pro Person € 46,00

MENÜ 3
Rauchlachstörtchen mit Saiblingskaviar und Erbsenpürée
***
Getrüffelte Topinamburschaumsuppe
***
Rosa gebratener Rinderrücken mit Schmorgemüse, Kartoffelpüree und Portweinjus
***
Topfenknödel mit Champagnerschaum
pro Person € 59,00

MENÜ 4
Carpaccio vom geräuchertem Rinderfilet mit Bergkäse und Calvadosvinaigrette
***
Ingwer- Erbsencrèmesüppchen mit gebratener Jakobsmuschel
***
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Artischockenrisotto
und Zuckerschoten
***
Schokoladenlasagne mit Orangeneis
pro Person € 65,00

BÜFFET 1

VORSPEISEN
Blattsalate mit zweierlei Dressing
und Toppings

Tomate- Mozzarella mit Pesto

Carpaccio vom Rind mit Rucola
und Grana Padano

SUPPE
Karotten- Ingwercrèmesuppe

HAUPTSPEISEN
Gebratene Maispoularde mit
cremiger Polenta

Lachsfilet aus dem Ofen auf
Rucolarisotto und Schmortomaten

Hausgemachte Nudeln mit Sauce von
sonnengetrockneten Tomaten

Mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

DESSERT
Cremino mit Beerenröster
Crème brûlée
Obstsalat mit geschlagener Sahne

pro Person € 45,00

BÜFFET 2

VORSPEISEN
Blattsalate mit zweierlei Dressing
und Toppings

Marinierter Rinderrücken
mit Meerrettich und Kernöl

Gebeizter Lachs
mit Honig- Senfsauce

SUPPE
Klassische Hochzeitssuppe

HAUPTSPEISEN
Filet vom Jungschwein
mit Pfefferrahmsauce

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut

Hausgemachte Nudeln mit
Gorgonzolasauce und Spinat

Kartoffelgratin
Karottengemüse

DESSERT
Apfelcrumble mit Vanille
Grießflammerie mit Erdbeermark
Obstsalat mit geschlagener Sahne

pro Person € 49,00

BÜFFET 3

VORSPEISEN
Blattsalate mit zweierlei Dressing
und Toppings

Vitello tonnato

Italienischer Nudelsalat mit
sonnengetrockneten Tomaten

Mozzarella mit
Tomaten und Pesto

Caeser Salad
mit Crôutons und Speck

SUPPE
Süppchen
vom Hokkaidokürbis

HAUPTSPEISEN
Saltimbocca vom Maishuhn
mit mediterranem Gemüse

Rosa gebratener Rinderrücken
von der Schneidestation
mit Kräuterbutter
und Estragonsabayone

Gebratene Riesengarnelen
auf Tomatenrisotto und Parmesan

Tortellini mit Ricotta und Salbeibutter

Schmorgemüse
Rosmarinkartoffeln

DESSERT
Panna cotta mit Himbeeren
Tiramisu mit Arabicakaffee
Marinierte Erdbeeren mit Sahne
Gebrannte Schokoladencrème

pro Person € 56,00

KÄSE ZUM BÜFFET

Französische Rohmilchkäse
vom Brett mit Trauben, Nüssen,
Chutney´s und Brotkorb

pro Person € 9,00

MITTERNACHTSIMBISS

Kleine Kalbsfrikadellen mit Senf und Ketchup
pro Person € 5,00
Würzige Currywurst
pro Person € 5,50

Ihr Wunschmenü ist nicht dabei?
Gern können Sie einzelne Gerichte miteinander kombinieren, oder tauschen.
Für Ideen, Anregungen und Vorschläge stehen Ihnen gerne zur Seite.

www.zucker-restaurant.de

EINE KULINARISCHE AUSZEIT VOM ALLTAG GENIESSEN

Das Restaurant „Zucker“ überrascht Sie mit leckeren Kreationen, die den Spielraum zwischen bekannter und innovativer Küche gekonnt auslotet.

Genießen Sie unser kulinarisches Konzept mittags und abends in der wunderschönen Atmosphäre der ehemaligen Zuckerraffinerie.

Unsere großen, lichtdurchfluteten Räume bieten Ihnen zudem auch einen außergewöhnlichen Rahmen für festliche Anlässe und Tagungen.

Unser Team freut sich darauf, Sie im „Zucker“ verwöhnen zu dürfen.

www.zucker-restaurant.de