HOCH ZEIT

Unser Hochzeitspaket

Das Rundum Sorglos-Paket - Bell Mundo Celle

Ab 60 Personen

Mit Inklusiv Leistungen von Fingerfood bis zum Mitternachtssnack.
Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung, beraten Sie und organisieren Ihre Feier in jedem Rahmen.
Genießen Sie mit Ihren Gästen (mindestens 60 Erwachsene) die Feier, wir kümmern uns darum, dass sie zu einem unvergesslichen Ereignis wird!
Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Inklusivleistungen

Weiße Tischwäsche und weiße Stoffservietten
oder Tischbänder
Kerzenständer inkl. Spitzkerzen
oder Windlichtgläser inkl. Teelichten
Menükarten- auf Wunsch mit persönlichem Text
Raummiete und Service

Zeitenregelung

Um 04:00 Uhr bitten wir Sie zum letzten Tanz, bis 04:30 Uhr zur letzten Getränkerunde an unserer Bar.
Um 05:00 Uhr schließen wir das Bell Mundo.

Bell Mundo Celle

Hafenstrasse 2
29223 Celle
05141-2085404
mundo@bell-mundo.de

bell Mundo
SUNSHINE BAR & KITCHEN

Fingerfood Köstlichkeiten

Zu Beginn reichen wir Ihren Gästen ein Fingerfood zum Sektempfang
auf der Terrasse:
Fritatine (Kräuterpfannkuchenröllchen) mit Oliven- Ziegenfrischkäse (1Stück Pro Person)
Blätterteigtasche gefüllt mit Spinat und Ricotta (1Stück Pro Person)
und ein saisonaler Obstspiess (1Stück Pro Person)

Mitternachtssnack

Unsere frische hausgemachte Curry, Tomaten oder Kürbissuppe
mit hausgebackenem Brot.

Getränkepauschale für 8 Stunden

Zum Empfang reichen wir Prosecco, Orangensaft, Aperol Sprizz und Hugo

Magnus Mineralwasser Imperial Feinperlig | Still in großen Flaschen
Softgetränke (Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite)
Säfte (Apfel, Orange, Rhabarber und Maracuja)
Schweppes Bitter Lemon und Tonic Water
Fassbier, Hefeweizen mit/ohne Alkohol
Rot- und Weißwein „Hauswein" und Prosecco,
Kaffee- und Teespezialitäten
(Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso, Milchkaffee, Kaffee Crème)

Nach 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet oder Sie buchen
eine weitere Verlängerungsstunde zum Preis von 4,50 EUR pro angemeldete Person.

Weddingbarbecue

Vorspeise

Antipasti
Verschiedene gebratene Gemüse
in Balsamicovinaigrette
Büffel-Mozzarella mit
süßen italienischen Marzano-Tomaten
und Basilikumpesto
Kartoffelsalat mit Dijonsenf
und Joghurtmarinade
Schichtsalat mit Fetakäse, Paprika,
Lauchzwiebeln, Kidneybohnen, Tomaten,
Ei, Röstspeck und Frenchdressing
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,
Rucola und frischem Parmesan

Direkt vom Grill

Rinderfiletmedaillons
mit Zitronenpfeffer und Chilisalz
Schweinefiletspieße mit Kirschtomaten
und Knoblauch
Putenbruststeaks
mit Salbei und Parmaschinken
Garnelenspieße mit Currymarinade
Zanderfilet mit Schalotten, Tomaten
und Kräutern in der Folie gegart
Der Klassiker-Bratwürstchen
Champignonspieß
mit Balsamico und Kräutern
Tomate mit Schafskäse
und Kräuterbutter in der Folie gegart
Grillsaucen, Aioli, Kräuterbutter
und hausgebackenes Brot

Dessert

Frischer Obstsalat
Tiramisu
Mousse au Chocolate

Hochzeitsbuffet

Vorspeise

Antipasti
Verschiedene gebratene Gemüse
in Balsamicovinaigrette
Vitello Tonnato
(Dünne Kalbsbratenscheiben mit
Tunfischdip)
Caprese (Tomate-Mozzarella)
Scampispieße mit Salsasauce
Verschiedene Blattsalate mit Paprika,
Kirschtomaten, Kräutercroutons,
Himbeervinaigrette
und hausgebackenes Brot.

Vegetarischer Hauptgang

Ravioli mit Ricotta
gefüllt in Kirschtomatensauce,
frischer Rucola und Parmesanhobel

Hauptgang

Rindermedaillons
in Balsamico-Zwiebeljus
Schweinefilet in Zitronen- Pfeffersauce
Lachsfilet im Ganzen
in Weißweinrahm gegart.

Beilagen

Saisonale Gemüseauswahl,
mediterranes Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und
Wildreis

Dessert

Zitronensorbet mit Prosecco
Tiramisu
Pfirsich-Mascarpone-Creme

109,00 €UR
PRO PERSON

KINDER BIS 3 JAHRE KOSTENFREI

4-5 Jahre	35,00 EUR
6-8 Jahre	45,00 EUR
9-13 Jahre	55,00 EUR
14-16 Jahre	85,00 EUR
DJ/Fotograf	50,00 EUR