



TRAUERFEIER PAUSCHALANGEBOTE 2026

Getränke

Nach Wahl (Wein, Bier, Softgetränke) – die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.
Gerne decken wir z.B. Mineralwasser (0,75 l zu EUR 8,00 – netto EUR 6,72) auf den Tischen ein.

UNSERE PAUSCHALEN:

Pauschale A inklusive folgender Leistungen:

Halbe Brötchen bunt belegt, mit einer Auswahl von verschiedenen Wurstsorten, z.B. Mettwurst und Kasselerbraten sowie verschiedene Schnittkäse aus Schleswig-Holstein (3 Stück pro Person)

Dazu servieren wir Kaffee und Tee ohne Beschränkung.

Preis pro Person **23,00 EUR** netto 21,16

Belag erweiterbar um

- Lachs
- Edelkäse

Aufpreis pro Person **2,20 EUR** netto 2,06

Pauschale B inklusive folgender Leistungen:

Bunte Auswahl an hausgebackenem Kuchen, dazu Schlagsahne (2 Stück pro Person)

Dazu servieren wir Kaffee und Tee ohne Beschränkung.

Preis pro Person **19,80 EUR** netto 18,17

Pauschale C (A und B zusammen) - inklusive folgender Leistungen

Halbe Brötchen bunt belegt (2 Stück pro Person),
bunte Auswahl an hausgebackenem Kuchen, dazu Schlagsahne (1,5 Stück pro Person)

Dazu servieren wir Kaffee und Tee ohne Beschränkung.

Preis pro Person **25,70 EUR** netto 23,69

WARMESPEISEN

Zusätzlich empfehlen wir Ihnen eine warme Suppe:

Zu allen Suppen servieren wir Zwirbelbaguette & Holsteiner Butter.

Kräftige Gulaschsuppe von der Holsteiner Färse mit Paprika, Bohnen und Kartoffeln	EUR 14,00	netto 13,08
Hähnchenbrühe vom Bauernhahn mit reichhaltiger Einlage	EUR 11,55	netto 10,79
Samtige Kartoffel-Lauchsuppe mit Kräutern aus unserem Kräutergarten	EUR 11,80	netto 11,03

Hauptgänge

Hühnerfrikassé vom Bauerhahn mit Gemüse, dazu wahlweise Petersilienkartoffeln, Pasta oder Reis <i>*serviert in Schüsseln*</i>	EUR 23,00	netto 21,50
Im Merlot geschmorter Lammschulterbraten dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln <i>*serviert als Tellergericht*</i>	EUR 29,80	netto 27,85
Medaillons vom Schweinefilet mit Bohnen im Speckmantel, Champignons à la crème und Kartoffelgratin <i>*serviert als Tellergericht*</i>	EUR 32,80	netto 30,65

Kontakt

Birke – natürlich. herzlich. norddeutsch.

Mitglied der Ringhotels

Martenshofweg 2-8, 24109 Kiel
Fon 0431 5331-442
veranstaltung@hotel-birke.de
www.hotel-birke.de

Ihre Ansprechpartnerinnen: Cornelia Helwig & Team

Eine detaillierte Allergenkennzeichnung unserer Speisen finden Sie in einer separaten Karte. Bitte sprechen Sie dafür unsere Mit-Gastgeber im Service an

Wichtiger Hinweis:

Die angegebenen Preise sind Richtpreise, welche die jeweils gültige Mehrwertsteuer enthalten. Bei starken Preisschwankungen behalten wir uns die Anpassung an die tagesaktuellen Marktpreise vor. Über Preisänderungen werden wir Sie im Vorwege informieren.

