



Kompass Club Nacht

Genuss trifft Beats



Kompass Club Nacht

Genuss trifft Beats

Ein Abend, der Genuss und Musik auf stilvolle Weise vereint:

Zwischen den Tischen wird getanzt, während kulinarische Highlights und pulsierende Beats für eine unvergessliche Atmosphäre sorgen. Locker, entspannt und voller Energie – so wird jede Minute zum Erlebnis.

In der Kompass Club Nacht starten Sie mit einem Begrüßungsgetränk und netten Gesprächen, bevor es anschließend zur Buffeteröffnung übergeht.

Wählen Sie aus vier verschiedenen Formaten ihr persönliches Genuss-Erlebnis.

Nach einem köstlichen Dinner heißt es dann: Bühne frei für die Musik! Die Feierlichkeiten klingen mit einer stimmungsvollen Party aus – und wer es noch individueller möchte, kann einen persönlichen DJ zusätzlich buchen, um den Abend perfekt abzurunden.

Formate	3
Getränke	4
Speisen	5-7

Formate

Das Event „Kompass Club Nacht – Genuss trifft Beats“ kann für Gruppen von 50 bis 120 Personen gebucht werden. Ihnen stehen dabei vier flexible Buchungsoptionen, als Komplettpaket, zur Auswahl:

Fingerfood 1

82,00 EUR pro Person

Empfangsgetränk
Getränkepauschale (alkoholfreie Getränke, Bier und Hauswein weiß/rot)
für 3 Stunden
Longdrinks nach Verbrauch
Fingerfoodbuffet

Fingerfood 2

107,00 EUR pro Person

Empfangsgetränk
Getränkepauschale (alkoholfreie Getränke, Bier, Hauswein weiß/rot und
Longdrinks) für 3 Stunden
Fingerfoodbuffet

Buffet 1

92,00 EUR pro Person

Empfangsgetränk
Getränkepauschale (alkoholfreie Getränke, Bier und Hauswein weiß/rot)
für 3 Stunden
Longdrinks nach Verbrauch
Saisonales Buffet

Buffet 2

117,00 EUR pro Person

Empfangsgetränk
Getränkepauschale (alkoholfreie Getränke, Bier, Hauswein weiß/rot und
Longdrinks) für 3 Stunden
Saisonales Buffet

Getränke

Empfang

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen einen erfrischenden Gin Fizz (auch alkoholfrei möglich), der harmonisch auf Ihre Unternehmensfarben abgestimmt ist.

Getränkepauschale „Nordstern“

Gültig für 3 Stunden mit Option auf Verlängerung

Lichtenauer Mineralwasser still und medium
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Lübzer Pils vom Fass, Erdinger Flaschenbiere
Hauswein weiß
Hauswein rot

Getränkepauschale „Darf es etwas mehr sein?“

Gültig ab 21 Personen und für 3 Stunden mit Option auf Verlängerung.

Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wild Berry
Gin Tonic, Vodka Lemon, Cuba Libre,
Caipirinha, Mojito, Ipanema, Mosquito

Bei den Varianten Fingerfood 1 und Buffet 1 werden Longdrinks nach Verbrauch zu 9,00 EUR pro Glas berechnet. In den Varianten Fingerfood 2 und Buffet 2 sind die Longdrinks für die angegebene Stundenzahl bereits im Preis enthalten.

Speisen

Die folgenden Vorschläge stehen zur Auswahl:

Kompass Klassik Fingerfoodbuffet

Vitello Tonnato im Glas mit Rucola und Parmesan
Terrine von sonnengereiften Tomaten, cremigen Mozzarella, knusprigem Rucola und Kresse
Pikante Hähnchenspieße auf Mango Salat
Lachswürfel aus dem Reiberauch und Honig-Crème fraîche
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche
Mini-Schokoladenkuchen mit Kirschen

Kompass Modern Fingerfoodbuffet

Marinierter Thunfisch auf Karotten-Sesampaste
Quinoa Salat auf Süßkartoffelcrème
Entenbrusttranchen auf Linsensalat
Bergkäse Praline mit Aprikosenkern, Sesam-Blüten-Crumble, Kürbispüree und Chip
Rote Beete-Macarons, Pulled von Kräutersaitlinge
Schokoladencreme mit Aprikosen (vegan)

Speisen

Die folgenden Vorschläge stehen zur Auswahl:

Frühlingsgarten Buffet

Diese Option ist von Februar bis April verfügbar.

Suppe

Urkarotten-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch (vegan)

Vorspeise

Erbsencrème mit Kokosmilch, Olivenerde und Rote-Bete-Ingwer-Kaviar (vegan)

Jahreszeitliche Salatbar mit veganen Anteilen

Salatdressing aus Schmand, feinen Kräutern und rosa Pfeffer,

Senfdressing mit Blütenhonig und Himbeer-Limetten-Dressing

Regionales frisches Landbrot, Baguette und Brötchenvariationen

Hauptgang

Maispoularde mit Oliven-Kräuter-Marinade, mediterranes Gemüse der Saison und Tomaten Sugo, Geschwenkte Grill-Gnocchi mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesanraspeln und Pesto Dressing

Gebratenes Lachsfilet in Dillsauce mit Quinoa-Linsengemüse (vegan)

Ofengemüse aus Süßkartoffeln, Auberginen, Möhren und roten Zwiebeln (vegan)

Karotten-Sesam-Puffer an Blattspinatcreme und Frischkäsedip

Dessert

Vanillemousse auf Aprikosenragout (vegan)

Lasagne von Blutorange und Erdbeere

Sommerfreuden Buffet

Diese Option ist von Mai bis September verfügbar.

Suppe

Kaltes Gurken-Avocado-Süppchen

Vorspeise

Antipasti von mariniertem Gemüse mit Balsamico & Knoblauch (vegan)

Wildkräutersalat mit Babymozzarella, Kirschtomaten und Pinienkernen (vegan)

Quinoa Salat, Couscous Salat

Ciabatta, Brötchen Dippers und eine Dip-Auswahl (mit veganen Dips)

Hauptgang

Gefülltes Maispoulardenfilet in roter Pesto Marinade

Gnocchi, Ratatouille Gemüse und Tomatensauce (vegan)

Gebratener Havelzander

mit Schmorgurken in Senfsauce mit Dijon-Senf und Honig abgeschmeckt

Würzkartoffeln mit Schale

Gefüllte Paprika mit Bulgur, Spinatsalat und Basilikumsauce (vegan)

Gemüsebeilage

Dessert

Delice von Safran und Sesam mit Aprikosen

Gelbe Grütze aus Mango, Ananas und Passionsfrucht mit veganer Vanillesauce (vegan)

Speisen

Die folgenden Vorschläge stehen zur Auswahl:

Herbstträume Buffet

Diese Option ist von September bis November verfügbar.

Suppe

Cremige Pfifferlingsuppe mit Thymian-Croutons

Vorspeise

Serrano-Schinken mit Melonenkugeln und Hartkäse
Ratatouille Salat, Cocktailtomaten mit buntem Paprika, Zucchini und gebratenen Zwiebeln verfeinert mit Kräutern in einem hellen Balsamico Dressing (vegan)
Penne Rigate mit Avocado, Limette, Rucola und Pestodressing
Ciabatta, Brötchen Dippers und eine Dip-Auswahl (mit veganen Dips)

Hauptgang

Sous vide gegarte Kalbssemmelrolle in Bier-Senfsauce mit grobem Senf abgeschmeckt
Grüne Bohnenvariation aus Romanobohnen, Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit Schalottenbutter und Bauernrösti

Kabeljaufilet gebraten, Kräuter-Basilikum-Rahmsauce
mit frischem Basilikum und Spinat und Pasta

Köttbullar (vegan)

auf Erbsenproteinbasis in Preiselbeer-Rahmsauce

Dessert

Erdbeere Tiramisu

Bananen-Chia-Crèmetörtchen mit Nüssen (vegan)

Winterreise Buffet

Diese Option ist von November bis Januar verfügbar.

Suppe

Kürbiscrèmesüppchen mit Pastinake und Apfel (vegan)

Vorspeise

Rote-Bete-Nocken auf Pastrami-Sellerie-Salat
Salatbuffet mit saisonalen Salaten, Krautsalat mit Speck,
Rosenkohl, Karotten, Gurken und junge Blattsalate
Sowie ofenfrisches Laugengebäck

Hauptgang

Sous vide gegarte Entenbrust oder Rehragout in Preiselbeer-Merlot-Jus
mit Apfelrotkraut, Grünkohl, kleine Kartoffelklöße und Semmelknödel

Gebratener Havelzander

mit geschwenkten Kürbiswürfeln und Süßkartoffel-Birnen-Gratin

Kraut-Schupfnudeln mit Röstzwiebeln und Knoblauch,
abgeschmeckt mit Majoran, Kümmel und Cayennepfeffer (vegan)

Dessert

Schoko-Zimt-Knödel mit karamellisierten Birnenspalten und Vanillesauce
Bratapfel mit aromatischen Rum-Eis und Rosinen