



„Traumhochzeit“

Zusätzlich erhalten Sie bei diesem Angebot Snacks zum Empfang oder zur Mitternacht, Ihre Hochzeitstorte sowie Stuhlhussen und große silberne Kerzenleuchter.

> Hochzeit

Sagen Sie „Ja“ – wir sorgen dafür, dass Ihre Hochzeitsfeier ein unvergessliches Erlebnis wird.

Gern beraten wir Sie und unterstützen Sie bei der Planung Ihres schönsten Tages. Für einen ersten Eindruck haben wir zwei Pauschalen kreiert. Selbstverständlich gehen wir in einem persönlichem Gespräch gern auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein.

Hochzeit „Just married“

Das Sorglos-Paket beinhaltet ein tolles Buffet, eine Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Sektempfang; Menükarten, Kerzen und -leuchter, einzelne Blumen, Efeu, Rosenblätter, etc.



Hochzeit "Just married"

Das Sorglos-Paket beinhaltet ein tolles Buffet, eine Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Sektempfang; Menükarten, Kerzen und -leuchter, einzelne Blumen, Efeu und Rosenblättern.

Ab 60 Personen buchbar, pro Person	€ 64.00
Kinder von 7-12	50 %
Kinder bis 6 Jahre	€ 0.00



> Hochzeit

Buffet "Just Married"

Vorspeisen

Knusper-Auberginen mit Joghurdipp

Artischocken-Thunfischsalat mit Tomaten und Gurke

Tortilla mit Tomaten und Oliven

Marinierte Austernpilze mit Honig und Kräutern

Bunter Romanasalat mit Käse, Ei, gurke und Gartenkresse

Vitello Tonnato vom Kalb

Paprika al olio mit Zitronenthymian und Rosmarin

Rindfleischsalat mit Senf-Dressing

Garnelen und Gemüsetempura (grüner Spargel, Paprika, Zucchini,u.v.m.) mit

Gurken-Raita und Orangenschäum

Buffet „Just Married“

Hauptgänge – tranchiert am Buffet

Roastbeef mit Kräuter-Salzkruste und Schalottenjus

oder

Gefüllte Kalbsbrust mit Champignon-Zwiebel-Kräuterfüllung

oder

Spanferkelkrustenbraten mit Malzsauce

zur weitere Auswahl

Maishühnchen in Joghurt-Schnittlauchsauce

oder

Sherry-Hühnchen mit Salsa Verde

Gebratener Rotbarsch mit Kapern-Limonen-Olivenbutter

oder

Lachs in der Fenchelkruste mit Chablisauce

oder

Aus dem Wok:

Linguini mit Zitronen-Thunfisch in Weißwein, mit Venusmuscheln, Gemüse und geriebenen Hartkäse

Beilagen

Kartoffelgratin

Zitronenkartoffeln

Gewürzreis mit Gemüse

Grüne Tagliatelle

Gemüse

Möhrengemüse mit

Kerbelbutter

Speck-Böhnchen

Spinatgemüse mit

Pinienkernen



> Hochzeit



Dessert

Aprikosen-Mandelcreme
Preiselbeer-Windbeutelchen mit Nougatsauce
Erdbeer-Ricottacreme
Tiramisu mit Himbeeren und Litschis
Creme Brulee mit Passionsfrucht
Obstsalat

Käse

Friesischer Rohmilchkäse aus Backenhof mit
Apfelspalten, Trauben und Körnerbrot

Statt eines Buffets servieren wir Ihnen gern ein 4 Gänge Menü. Bitte wählen Sie jeweils eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus.

Vorspeise

Spinatsalat mit Balsamicovinaigrette, Ziegenkäse-Crostini und gerösteten Pinienkernen

Gegrillte Scampispeie mit Pesto-Dipp, Rucola mit Orangenvinaigrette

Antipastiteller mit gebratenem Gemüse, Vitello Tonnato, gebratenen Kräuterpilze, Tomate-Mozzarella, Rucolasalat und gehobeltem Parmesan

Suppe

Brunnenkresserahmsuppe mit Rauchlachsstreifen

Steinpilzrahmsuppe mit Chorizo-Chip

Kraftbrühe vom Rind mit Gemüsejulienne und Eierstich

Hauptgang

Gebratene Maispouardenbrust mit Estragonrahm auf jungem Blattspinat und gebratenen Kräuterkartoffeln

Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingrahm, Speckbohnen und Kartoffelpüree

Steaks vom Rind mit Schalottenjus, grünem karamellisiertem Spargel und Kartoffelgratin

Dessert

Variationen von der Erdbeere

Weißes Schokoladenparfait mit Himbeeren und Haselnusshippe

Gebackenen Birnentarte mit Tonkabohnensabayone und Cremeeis





> Hochzeit

Getränke inklusive

Zum Empfang:

Grünlack-Sekt, trocken

Orangensaft, Mineralwasser

Zum Essen:

Albus Grauburgunder, Weingut Kast / Pfalz

Oberrotweiler Käsleberg Spätburgunder
Weißherbst halbtrocken / Baden

Vina Urbezo Cosecha, Saragossa / Spanien

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee

Pils / Alt vom Fass, Weizenbier, Malzbier,
alkoholfreies Jever Fun

Selters Exclusiv, Coca-Cola, Fanta,
Sprite, Lift Apfelschorle, Schweppes,
Orangen-, Apfel-, Trauben-,
Tomatensaft

Spirituosen

Spirituosen, Longdrinks und Cocktails
werden nach Verbrauch berechnet.

Lust auf mehr?

Zum Empfang

Sesam-Crepes mit geräuchertem
Hühnchen

Rosmarin-Schinken-Krapfen

Mini-Tramezzini (Tomate mit
Frischkäse, Basilikum mit
Frischkäse)

3 Stück pro Person €5.00

Süßes

Schokoladenbrunnen mit
Obstspießen und Gebäck € 3.50

Hochzeitstorte, quadratisch oder
in Herzform ab € 3.00

Mitternachtssnacks

Kleine Currywurst € 5.00

Chili con Carne € 5.00

Gulaschsuppe € 5.00

Bergische Kartoffelsuppe

mit Mettenden € 5.00

Zu allen Suppen wird Baguette
gereicht!

Im Raum

Tischplan € 15.00

Stuhlhussen, pro Stuhl € 7.50

große silberne Kerzen-
leuchter € 15.00

Menü auf Pergament, Stck. € 0.50

Menükarte aufklappbar,
mit Pergamentdruck, Stck. € 1.50

Konditoren anwesend?

Wir berechnen ein "Gabelgeld" von
€ 1,00 pro Person, wenn Sie Ihre
Torte selbst mitbringen. Darin ist die
Bereitstellung von Tellern, Besteck
und das Schneiden der Torte
enthalten.

