

Ihre Traumhochzeit

LIEBE FREUNDE & GÄSTE !

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie die im Rahmen der Pauschalen inkludierten Hochzeitsbuffets und Getränkepauschalen.

Sie wünschen mehr Auswahl?

Selbstverständlich können wir auch Menübausteine in Ihr persönliches Hochzeitsbuffet einfließen lassen.

Wir bitten um Verständnis, dass wir hier den Preis entsprechend Ihrer Auswahl nochmal neu kalkulieren müssen.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen das passende Buffet Für Ihre Traumhochzeit zusammen.

PSSST.....feiern Sie auf einem Freitag.....gewähren wir Ihnen auf die jeweilige Hochzeitspauschale 5,99%
Rabatt

Traumhochzeitsangebot „Morhoff’s Classic“ gültig ab Januar 2017

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff’s Platinum“

ab 70 Personen im Saal „Morhoff’s“

Leistungen:

- als Aperitif Secco oder Sekt natur oder wahlweise mit verschiedenen Säften und „Hugo“ Holunderblütensirup mit Secco, Crushed Eis, Minze, Limette
 - Getränkeauswahl die den Abend begleitet:
es sind auch nichtaufgeführte Getränke gegen Aufpreis möglich
- Barre Bräu oder Veltins Pilsener (andere Biere auf Anfrage gegen Aufpreis möglich)
- Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Pepsi light, stilles Wasser,
 - Veltins Pilsener alkoholfrei,
- Rhabarber, Waldmeister, Mandarinchen, Wodka, Ramazzotti, Montajo weißer Rum
 - Mixis aus den oben genannten Spirituosen, Karaffen möglich
 - (auch andere Spirituosen möglich gegen Aufpreis)
 - Qualitätsweißwein und Qualitätsrotwein oder Rosewein
wir beraten sie gern über den passenden Wein
 - die ausgesuchten Empfangsgetränke
- Digestif eine Runde nach dem Essen bitte wählen Sie 5 aus Fernet Branca, Obstler, Malteser, Ramazotti, Grappa, Linie, Jubi, Wacholder, Roter, Rhabarber, Grüner, Mandarinchen weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)
- Kaffeetisch den ganzen Abend Tee auf Wunsch

Morhoff's Classic ab Januar 2017

Vorspeisen vom Buffet

Zucchini-Kartoffelplätzchen mit Räucherlachs und Creme fraîche
Italienische Bruschetta klassisch
gegrillte Champignons, Zucchini, Paprika und Zwiebeln mit Knoblauch,
weißem Balsamico, Rosmarin und Parmesanspänen
Mediterraner Melonensalat mit Feta, Oliven, roten Zwiebeln in weißem Balsamico
Italienischer Brotkorb mit Pestoquark und eingelegten Oliven (Vorspeisen sind alle inklusive)

Suppe am Tisch serviert wahlweise im Glas oder Terrine

bitte wählen Sie eine Suppe aus
Italienische Minestrone
Tomatensüppchen „Toscana“
Rieslingsüppchen mit Gartenkresse
Mediterrane Zucchini-creme mit Brotcroutons
Spargel-süppchen mit Sahnehaube (saisonbedingt)
Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn mit Nudeln, Eierstich, Gemüsejulienne (nur Terrine)

Hauptgänge

bitte wählen Sie je ein Gericht aus den Vorschlägen aus
es ist nur ein Gericht aus dem Frontcookingbereich möglich

Fleisch

Petershäger Krustenbraten und Burgunderbraten schneidet der Koch vom Aktionsbrett

Schweinefilet im Baconmantel gefüllt mit Kräuterbutter

Schweinefilet mit frischen geschmorten Champignons, Pfefferrahmsauce
(Frontcooking möglich)

Hausgemachte Rinderrouladen gefüllt mit einer Farce aus Speck, Zwiebeln und Gurke

Rahmgeschnetztes vom Schweinerücken mit frischen Champignons

Geschmorter Rinderbraten mit Burgundersauce

Kleine Parmesanschnitzel aus dem Schweinelachs auf Tomaten-Basilikumsauce (Frontcooking)

Kleine verschiedene Steaks von Schwein und Pute frisch vor Ihren Augen gegrillt (Frontcooking)

Geflügel

Im Knuspermantel gebratene Hähnchenbrust mit einer fruchtigen Ananas-Curry-Sauce

Ragout von der Poulardenbrust mit Speck-Champignons

Gegrillte Putenmedaillons mit Tomate Mozzarella überbacken

Zitronenhähnchen mit gegrillten Gemüsen und Gremolata

Fisch

Lachsfilet im Zucchini-mantel an Minz-Tzatziki (Frontcooking möglich)

Gebratenes Seelachsfilet auf glasierten Senf-Möhrrchen, dazu eine Dijon-Senf-sauce (Frontcooking möglich)

Lachs von Bacon umrollt auf mediterraner Gemüsepfanne mit Feta

Vegetarisch

Pecorino-Spinatravioli mit Tomatenconfit und Basilikumpesto

Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten und Gorgonzola (Frontcooking möglich)

Cannelloni verde mit Grana Padano überbacken

Penne rigate im Parmesanlaib mit Pinienkernen und Rucola (Frontcooking)

Beilagen

Crossover Gemüse Mix aus Möhrrchen, Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Erbsen

Kartoffelkroketten, Gnocchis

mediterrane Grillkartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl

Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Klassisches Tiramisu
Nougat Panna Cotta
Mousse von weißer Schokolade mit Passionsfruchtgelee
Mascarponecreme mit roter Grütze auf Cantuccini,
Vanilleeiskrem mit heißen Schattenmorellen (Desserts sind alle inklusive)

Snack um Mitternacht

Wahlweise hausgemachte Gulaschsuppe oder Currywurst mit Pommes oder Chilli con Carne
und dazu reichen wir
kleine Frikadellen, kleine Schnitzelchen,
bunte Brotauswahl mit Butter

**PSST.....ÜBRIGENS IST UNS GERADE DER PREIS EINGEFALLEN.....
.....DIE TRAUMHOCHZEIT KOSTET 73,49 € PRO PERSON.....**

Traumhochzeitsangebot „Morhoff’s Exclusive“ gültig ab Januar 2017

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff’s Platinum“

ab 70 Personen im Saal „Morhoff’s“

Leistungen:

- als Aperitif Secco oder Sekt natur oder wahlweise mit verschiedenen Säften und einen Cocktail aus den genannten
 - „Aperol Spritz „ oder „Hugo“ oder „Inge“ Ingwersirup, Soda, Secco, Crushed Eis(auch alkoholfrei möglich) oder Miamee mit Secco

- Getränkeauswahl die den Abend begleitet:
es sind auch nichtaufgeführte Getränke gegen Aufpreis möglich

- Barre Bräu oder Veltins Pilsener (andere Biere auf Anfrage gegen Aufpreis möglich)

- Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Pepsi light, stilles Wasser, Bitter Lemon,
 - Veltins Pilsener alkoholfrei, Barre Weizenbier alkoholfrei

- Rhabarber, Waldmeister, Mandarinchen, Wodka, Ramazzotti, Bacardi, Obstler, Jim Beam, Mixis aus den oben genannten Spirituosen, Karaffen möglich (auch andere Spirituosen möglich gegen Aufpreis)
 - Qualitätsweißwein und Qualitätsrotwein oder Qualitätsrosewein
wir beraten sie gern über den passenden Wein

 - die ausgesuchten Empfangsgetränke

 - Digestif eine Runde nach dem Essen bitte wählen Sie 5 aus
Fernet Branca, Ramazzotti, Grappa, Williamsbirne, Obstler, Linie, Jubi , Malteser, Mariacron, Mandarinchen,
Rhabarber, Roter,
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

 - Kaffeetisch den ganzen Abend Tee auf Wunsch

 - Espresso, Cappuccino eine Runde nach dem Essen auf Wunsch

Waldhotel Morhoff, das * Sterne Hotel in Petershagen**

Forststraße 1 – 32469 Petershagen – Tel: 05707-93030 – Fax: 05707-9303 61

info@waldhotel-morhoff.de – www.waldhotel-morhoff.de

Morhoff's Exclusive ab Januar 2016

Vorspeisen vom Buffet

Sonnengereifte Cocktailtomate trifft auf Minimozzarella und altem Balsamico auf der Etagere
Tatar vom Räucheratjies mit Schnittlauch-Creme fresh auf dem Löffel
gegrillte Champignons, Zucchini und Paprika mit Knoblauch Balsamico und frischem Rosmarin
Parmaschinken mit Rucola in Hausdressing, gegrillten Kirschtomaten, Parmesanspäne
„Vitello Pollo“ mit Kapern-Äpfel
original italienisches Bruschetta mit Zwiebel-Tomaten-Concasse, Mozzarella überbacken
dazu Italienischer Brotkorb, Pestoquark und eingelegte Oliven

(diese Vorspeisen sind alle inbegriffen)

Suppe am Tisch serviert wahlweise im Glas oder Terrine

bitte wählen Sie eine Suppe aus

Italienische Minestrone, Tomaten-Mozzarellasüppchen mit Basilikum,
Kräutercremesüppchen mit Espressoschaum, Zitronengras-Currysuppe
Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn (klare Brühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüsejulienne und Hühnerfleisch)
Paprikaschaumsuppe mit Olivencroutons, Spargelcremesüppchen(saisonal),
Karotten-Ingwercremesüppchen, indische Currysuppe

Hauptgänge

bitte wählen Sie je 1 Gericht aus den Vorschlägen
es ist nur ein Gericht aus dem Frontcookingbereich möglich

Fleisch

Petershäger Krustenbraten und Burgunderbraten schneidet unser Koch vom Aktionsbrett

Schweinefilet „Caprese“ mit Zucchini, Tomaten und Mozzarella überbacken

Schweinefilet mit frischen geschmorten Champignons, Pfefferrahmsauce (Frontcooking möglich)

Filetmedaillons vom Schwein in Gorgonzolasahne mit Kräutertomaten (Frontcooking möglich)

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz in Balsamicojus

Gemischte Filetwürfel (Schwein, Rind, Pute) in Pfefferrahmsauce

Roastbeef rosa gebraten auf dem Aktionsbrett tranchiert

hausgemachte Rinderrouladen mit Speck, Zwiebel, Gurke gefüllt

Neuseeländische Lammkeule im eigenen Saft geschmort mit Rosmarinsauce

Geflügel

Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian gebraten auf Barolojus

Hähnchenbrust im Schinkenmantel, im Ganzen gegrillt
gefüllt mit Kräuterbutter an Tomatensugo, Parmesan überbacken

Saltimbocca vom Putenfilet mit Serranoschinken und Salbei in Marsalasauc

Hähnchenbrust „Caprese“ gefüllt mit Basilikum, Tomate, Mozzarella im Ganzen gegrillt

Fisch

Medaillons vom Lachs in Pesto gebraten und mit Zucchini umhüllt (Frontcooking möglich)

Gegrilltes Zanderfilet mit Sauerampfer-Rieslingsauce (Frontcooking möglich)

Gratinierter Kabeljau auf glasierten Tomatenscheiben unter der Zwiebel-Pestohaube

Lachs im Sesammantel auf Erbsenpüree und Zuckerschotenstroh

Seelachs à la Mittelmeer, mit einem lecker-würzigen Topping aus Pesto, Tomaten und schwarzen Oliven

Vegetarisch

Buntes Pfannengemüse aus dem Wok mit Soja-Erdnuss-Sauce, Basmatireis (Frontcooking)

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Austernpilzen, Parmegiano (Frontcooking möglich)

Penne rigate im Parmesanlaib mit Pinienkernen und Rucola (Frontcooking)

Käse-Tortellini in Nussbutter mit Parmegiano und Tomatenpesto (Frontcooking möglich)

Beilagen

Crossover Gemüse Mix aus Möhrchen, Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Böhnchen, Erbsen
Röstiecken, Kartoffelkroketten, Rigatoni in Kräutersahne, Thymiankartoffeln
Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Mandel-Panna Cotta mit Orangensauce
Himbeer-Tiramisu
Marmorierte Schokoladenmousse mit Erdbeeren
Espresso-Mascarponeschnitte mit Pfefferkirschen
Eistruhe mit gemischten Eissorten, Sahne und Dessertsaucen
(diese Desserts sind alle inbegriffen)

Mitternachtsimbiss

Wahlweise hausgemachte Gulaschsuppe, Currywurst mit Pommes, Chilli con Carne &
Dazu kommend
kleine Frikadellen, kleine Schnitzelchen, mediterrane Matjesplatte, kleine Käseauswahl
bunte Brotauswahl mit Butter

**PSST.....ÜBRIGENS IST UNS GERADE DER PREIS EINGEFALLEN.....
.....DIE TRAUMHOCHZEIT KOSTET 84,49 € PRO PERSON.....**

Traumhochzeitsangebot „Morhoff's Deluxe" gültig ab Januar 2017

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff's Platinum“

ab 70 Personen im Saal „Morhoff's“

Leistungen:

Aperitif Secco oder Sekt natur gemischt mit Säften , Säfte pur
& einen der genannten Cocktails
„Lillet Berry“ mit Schweppes Russian Wild Berry und Eis ,
„Hugo“ oder „Inge“ Ingwersirup, Soda, Secco, Minze, Limette, Eis
Miami Orange oder Rouge mit trockenem Sekt auf Crasheis und Himbeeren
Ramazzotti Rosato Mio, Aperol Spritz,
„Limoncello di Capri“ , Limoncello, Tonic, Basilikum



➤ Getränkeauswahl die den Abend begleitet:

- es sind auch nichtaufgeführte Getränke gegen Aufpreis möglich
- Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Pepsi light, stilles Wasser, Bitter Lemon, Tonic,
 - Barre Bräu oder Veltins Pilsener , Barre Weizenbier
(andere Biere auf Anfrage gegen Aufpreis möglich)
 - Veltins Pilsener alkoholfrei, Barre Weizenbier alkoholfrei
- Rhabarber, Waldmeister, Mandarinchen, Jägermeister, Wodka, Ramazzotti, Bacardi, Obstler, Jim Beam oder Jack Daniels, Havana Club,
- Mixis aus den oben genannten Spirituosen, Karaffen möglich (auch andere Spirituosen möglich gegen Aufpreis)
 - Digestif eine Runde nach dem Essen bitte wählen Sie 6 aus
Fernet Branca, Ramazzotti, Grappa, Williamsbirne, Obstler, Linie, Jubi , Malteser, Asbach, Mandarinchen, Rhabarber, Roter, Cynar, Limoncello, Pflaumenbrand, Marille
weitere Spirituosen möglich (gegen Aufpreis)

Qualitätsweine Weiß, Rot oder Rosé, wir empfehlen Ihnen die passenden Weine

- die Empfangsgetränke welche Sie ausgesucht haben
- Kaffeetisch den ganzen Abend Tee auf Wunsch
Espresso, Cappuccino den ganzen Abend

Morhoff's Deluxe ab Januar 2017

Vorspeisen vom Buffet

Sonnengereifte Cocktailtomate trifft auf Minimozzarella und altem Balsamico auf der Etagere
Currygarnelen auf pikanten Kichererbsen auf dem Löffel angerichtet
gegrillte Champignons, Zucchini und Paprika mit Knoblauch Balsamico und frischem Rosmarin
Melone mit allerlei Schinken
„Vitello Pollo“ mit Kapern-Äpfel
original italienisches Bruschetta mit Zwiebel-Tomaten-Concasse, Mozzarella überbacken
dazu Italienischer Brotkorb, Pestoquark und eingelegte Oliven
(diese Vorspeisen sind alle inbegriffen)

Suppe am Tisch serviert wahlweise im Glas oder Terrine bitte wählen Sie eine Suppe aus

Italienische Minestrone, Tomaten-Mozzarellasüppchen mit Basilikum,
Kräutercremesüppchen mit Espressoschaum, Zitronengras-Currysuppe,
Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn (klare Brühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüsejulienne und Hühnerfleisch)
Paprikaschaumsuppe mit Olivencroutons, Spargelcremesüppchen(saisonal),
Karotten-Ingwercremesüppchen, indische Currysuppe

Hauptgänge

bitte wählen Sie je ein Gericht aus den Vorschlägen
es ist nur ein Gericht aus dem Frontcookingbereich möglich

Fleisch

Petershäger Krustenbraten und Burgunderbraten schneidet unser Koch vom Aktionsbrett
Filet vom deutschen Landschwein „Caprese“ mit Zucchini, Tomaten und Mozzarella überbacken
Schweinefilet mit frischen geschmorten Champignons, Pfefferrahmsauce (Frontcooking möglich)
Schweinelende vom deutschen Hausschwein im Blätterteigmantel gebacken mit Rotweinsauce
Rosa geschmorter Kalbstafelspitz vom Weidekalb in Balsamicojus
Gemischte Filetwürfel (Schwein, Rind, Pute) in Pfefferrahmsauce
Argentinisches Roastbeef rosa gebraten auf dem Aktionsbrett tranchiert

Vom Weidekalb Kalbsrücken rosa gebraten auf dem Brett tranchiert

Filet vom Landschwein im Lardomantel auf Rosmarinsauce

Sous Vide gegartes Ochsenbäckchen in Barolosauce

Neuseeländische Lammkeule im eigenen Saft geschmort mit Rosmarinsauce

Geflügel

Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian gebraten auf Barolojus

Hähnchenbrust im Schinkenmantel, im Ganzen gegrillt
gefüllt mit Kräuterbutter an Tomatensugo, Parmesan überbacken

Saltimbocca vom Putenfilet mit Serranoschinken und Salbei in MarsalasaUCE

Hähnchenbrust „Caprese“ gefüllt mit Basilikum, Tomate, Mozzarella im Ganzen gegrillt

Fisch

Medaillons vom Lachs in Pesto gebraten und mit Zucchini umhüllt (Frontcooking möglich)

Tilapiafilet an Zitronen-Basilikumsauce mit Datteltomaten (Frontcooking möglich)

Gratinierter Kabeljau auf glasierten Tomatenscheiben unter der Zwiebel-Pestohaube

Rotbarschfilet unter der Rote-Bete-Kruste auf leichter Senfsauce

Seelachs à la Mittelmeer, mit einem lecker-würzigen Topping aus Pesto, Tomaten und schwarzen Oliven

Safranrisotto mit gebratenen Lachswürfeln, Kirschtomaten und Basilikumschaum

Steinbeißerfilet mit Lardo gebraten Tomaten-Olivengemüse



Vegetarisch

Buntes Pfannengemüse aus dem Wok mit Soja-Erdnuss-Sauce, Basmatireis (Frontcooking)

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Austernpilzen, Parmegiano (Frontcooking möglich)

Penne Rigate im Parmesanlaib mit Pinienkernen und Rucola (Frontcooking)

Käse-Tortellini in Nussbutter mit Parmegiano und Tomatenpesto (Frontcooking möglich)

Pappardelle mit Champignons in Steinpilz-Trüffelsauce

Beilagen

Crossover Gemüse Mix aus Möhrchen, Zucchini, Paprika, Blumenkoh in Currybutter, Böhnchen, Erbsen, Zucchini-Tomatengratin

Kartoffelkroketten, Penne mit getrockneten Tomaten, geschmorte Pimentokartoffeln

Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Mandel-Panna Cotta mit Orangensauce

Himbeer-Tiramisu

Marmorierte Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Espresso-Mascarponeschnitte mit Pfefferkirschen

Eistruhe mit gemischten Eissorten, Sahne und Dessertsaucen

(diese Desserts sind alle inbegriffen)

Mitternachtsimbiss

Wahlweise hausgemachte Gulaschsuppe, Currywurst mit Pommes, Chilli con Carne & dazu kommend

Schnitzelchen vom Landschwein dekoriert

Platte vom Räucherlachs und Forellenfilet an Sahnemeerrettich,

bunte Frikadellenplatte mit Tomaten-Salsa

kleine erlesene europäische Käseauswahl

italienischer Brotkorb mit Pesto-Tzatziki und Oliven

PSST.....ÜBRIGENS IST UNS GERADE DER PREIS EINGEFALLEN.....

.....DIESE TRAUMHOCHZEIT KOSTET 96,49 € PRO PERSON.....

Waldhotel Morhoff, das * Sterne Hotel in Petershagen**

Forststraße 1 – 32469 Petershagen – Tel: 05707-93030 – Fax: 05707-9303 61

info@waldhotel-morhoff.de – www.waldhotel-morhoff.de

Traumhochzeitsangebot „Morhoff's Grandios“ gültig ab Januar 2017

buchbar ab 40-70 Personen im Saal „Morhoff's Platinum“

ab 70 Personen im Saal „Morhoff's“

Leistungen:

Aperitif Champagner Moet & Chandon natur
Holz Weisbrodt Secco gemischt mit Säften , Säfte pur
& einen der genannten Cocktails den ganzen Abend
„Lillet Berry“ mit Schweppes Russian Wild Berry und Eis ,
„Hugo“ oder „Inge“ Ingwersirup, Soda, Secco, Minze, Limette, Eis
Miami Orange oder Rouge mit trockenem Sekt auf Crushed Eis und Himbeeren
Ramazzotti Rosato Mio, Aperol Spritz,
„Limoncello di Capri“ , Limoncello, Tonic, Basilikum

➤ Getränkeauswahl die den Abend begleitet:

es sind auch nichtaufgeführte Getränke gegen Aufpreis möglich

- Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Erdbeersaft, Johannisbeersaft, Rhababersaft, Pepsi light, stilles Wasser, Mineralwasser medium, Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Red Bull,
 - Barre Bräu oder Veltins Pilsener , Barre Weizenbier
(andere Biere auf Anfrage gegen Aufpreis möglich)
 - Veltins Pilsener alkoholfrei, Barre Weizenbier alkoholfrei
 - Rhabarber, Waldmeister, Mandarinchen, Jägermeister, Ramazzotti, Bacardi, Jack Daniels, Havanna Club, Ballentines, Wodka Absolut, Remy Martin, verschiedene Obstbrände aus dem Hause Prinz
(andere Spirituosen möglich)
 - Digestif eine Runde nach dem Essen bitte wählen Sie 7 aus Fernet Branca, Ramazzotti, Grappa, , Linie, Jubi , Malteser, Remy Martin, verschiedene Brände aus dem Hause Prinz oder Ey, Aversa, Limoncello, weitere Spirituosen möglich
- Qualitätsweine Weiß, Rot, Rosé, wir empfehlen Ihnen die passenden Weine
- Kaffeetisch und Kaffeespezialitäten den ganzen Abend Tee auf Wunsch,

Waldhotel Morhoff, das * Sterne Hotel in Petershagen**

Forststraße 1 – 32469 Petershagen – Tel: 05707-93030 – Fax: 05707-9303 61

info@waldhotel-morhoff.de – www.waldhotel-morhoff.de

Morhoff's „Grandios“ ab Januar 2017

Vorspeisen vom Buffet

Gebratene Jacobsmuscheln mit Frühlingssalaten und Limonendressing
Carpaccio vom Angusrinderfilet mit gebratenen Austernpilzen und altem Balsamico
Sonnengereifte Cocktailtomate trifft auf Minimozzarella und altem Balsamico auf der Etagere
Kanadischer Hummer
gegrillte Champignons, Zucchini und Paprika mit Knoblauch Balsamico und frischem Rosmarin
Melone mit allerlei Schinken
Black-Angus Hüfte rosa gebraten mit Sauce Tatar
Gekräuterte Black Tiger Garnelen auf Oliven-Kartoffelstampf
dazu Italienischer Brotkorb, Pestoquark und eingelegte Oliven
(diese Vorspeisen sind alle inbegriffen)

Suppe am Tisch serviert wahlweise im Glas oder Terrine bitte wählen Sie eine Suppe aus

Italienische Minestrone, Tomaten-Mozzarellasüppchen mit Basilikum,
Kräutercremesüppchen mit Espressoschaum, Zitronengras-Currysuppe mit Limonen-Gambaretti
Heisterholzer Festtagssuppe vom Huhn (klare Brühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüsejulienne und Hühnerfleisch)
Paprikaschaumsuppe mit Olivencroutons, Spargelcremesüppchen(saisonal),
Karotten-Ingwercremesüppchen, indische Currysuppe

Hauptgänge

bitte wählen Sie je ein Gericht aus den Vorschlägen
es ist nur ein Gericht aus dem Frontcookingbereich möglich

Fleisch

Filet vom Simmentaler Rind mit Spätburgunderjus an knackigem Frühlingsgemüse
Filet vom Ibericoschwein rosa gebraten auf dem Aktionsbrett tranchiert
Zarte Angus Rinderhüftsteaks unter der Ziegenkäsekruste mit Barolosauce
Schweinelende vom deutschen Landschwein im Blätterteigmantel gebacken mit Rotweinsauce
Vom Weidekalb rosa geschmorter Kalbstafelspitz in Balsamicojus

Roastbeef vom argentinischen Weideochsen rosa gebraten auf dem Aktionsbrett tranchiert

Vom deutschen Gourmetkalb rosa gebratener Rücken auf dem Brett tranchiert

Filet vom deutschen Landschwein im Lardomantel auf Rosmarinsauce

Sous Vide gegarte Ochsenbäckchen in Barolosauce

Neuseeländische Milchlammkeule im eigenen Saft geschmort mit Rosmarinsauce

Kalbsfilet vom deutschen Gourmetkalb mit frischen Steinpilzen

Geflügel

Perlhuhnbrust Supreme mit Honig und Thymian gebraten auf Barolojus

Hähnchenbrust vom Bresse Freilandhuhn im Schinkenmantel, im Ganzen gegrillt
gefüllt mit Kräuterbutter an Tomatensugo, Parmesan überbacken

Saltimbocca vom Putenfilet mit Serranoschinken und Salbei in Marsalasauc

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensauce

Maispouarden mit Honig & Thymian gebraten, dazu Portweinsauce

Fisch

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Radicchio-Risotto

Mittelmeer-Barsch mit Knoblauch und Kräutern gebraten auf weißer Fischsauce (Frontcooking möglich)

Fangfrischer gebratener Steinbeißer auf Pernodschaum mit weißen Wiesenchampignons (Frontcooking möglich)

Bio- Rotbarschfilet unter der Rote-Bete-Kruste auf leichter Senfsauce

Doradenfilet aus Aquakultur „à la Mittelmeer“ mit einem lecker-würzigen Topping aus Pesto,
Tomaten und schwarzen Oliven

Filet vom Saibling aus dem Friaul mit Lauch-Nuss-Sauce

Gebratenes Steinbeinbeißerfilet und Scampis mit Kräutern und Knoblauch auf Pestorisotto

Vegetarisch

Buntes Pfannengemüse aus dem Wok mit Soja-Erdnuss-Sauce, Basmatireis (Frontcooking)

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Austernpilzen, Parmegiano (Frontcooking möglich)

Penne rigate im Parmesanlaib mit Pinienkernen und Rucola (Frontcooking)

Käse-Tortellini in Nussbutter mit Parmegiano und Tomatenpesto (Frontcooking möglich)

Frische Pappardelle mit Champignons in Steinpilz-Trüffelsauce

Beilagen

Crossover Gemüse Mix aus Möhrchen, Zucchini, Paprika, Blumenkoh in Currybutter, Böhnchen, Erbsen, Zucchini-Tomatengratin, Karotten-Feigengemüse, Salbei-Gnocchi, Kroketten, Röstiecken, Penne mit getrockneten Tomaten, geschmorte Pimentokartoffeln
Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit Hausdressing und Baguette

Dessert

Mandel-Panna Cotta mit Orangensauce

Himbeer-Tiramisu

Marmorierte Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Espresso-Mascarponeschnitte mit Pfefferkirschen

Eistruhe mit erlesenen Eissorten von Mövenpick, Sahne und Dessertsaucen

Schokoladenbrunnen mit Früchtespießchen

(diese Desserts sind alle inbegriffen)

Mitternachtsimbiss

Wahlweise hausgemachte Gulaschsuppe, Currywurst mit Pommes, Chilli con Carne & dazu kommend

Variationen vom Wildlachs heiß geräuchert, gebeizt, pochiert an Sahnemeerrettich

Zartrosa pommersche Roastbeefscheiben vom Bioochsen an Sauce Tatar

Kartoffel-Frühlingskräuter-Salat in Senf-Speck-Marinade,

Büffel-Mozzarella und Strauchtomaten auf Basilikum-Pasta-Salat

erlesene Käseauswahl aus aller Welt

italienischer Brotkorb mit Pesto-Tzatziki und Oliven

PSST.....ÜBRIGENS IST UNS GERADE DER PREIS EINGEFALLEN.....

.....DIESE TRAUMHOCHZEIT KOSTET 134,49 € PRO PERSON.....

ALL INKLUSIVE Traumhochzeiten 2017

- *Romantischer Empfang für das Brautpaar und seine Gäste auf unserer Sommerterrasse
- *Großes Gourmetbuffet oder festliches 4-Gänge Menü**
 - ** Aufpreis für Menüservice 10,00€ pro Person
- *9 Stunden unbegrenzte Konsumation von Bankettweinen (weiß & rot), Sekt oder Prosecco Fassbier, alkoholfreie Getränke die in der Pauschale enthalten sind, die gewählten Spirituosen des Abends, Kaffee, sowie Kaffeespezialitäten aus der gewählten Pauschale
- *Hochzeitstorte fahren wir mit Sprühfeuerwerk in den Saal, Kuchen oder Torten dürfen gerne kostenlos mitgebracht werden (Zutatenlisten bitte nicht vergessen)
- *festlich gedeckte Tische mit Stoffservietten und den von Ihnen gewählten Platztellern
- *festliche Silberkerzenständer mit großen Teelichtgläsern oder Spitzkerzen in Farbe Ihrer Wahl (bei Spitzkerzen keine Klimaanlage möglich)
 - *Klimaanlage
- *Geschenketisch und Blumenvasen, tragbarer Safe für Ihre Geldgeschenke
 - *Freies Parken für alle Ihre Hochzeitsgäste
- *Kostenlose Übernachtung für das Brautpaar (bitte anmelden, ob Sie bleiben)
 - *Großes Frühstücksbuffet am nächsten Morgen
 - *Ermäßigter Zimmerpreis für Ihre Hochzeitsgäste

Zum Preis von 47,00€ pro Person im Doppelzimmer/Nacht & 62,00€ im Einzelzimmer inklusive Frühstücksbuffet
- *volle Kostenkontrolle durch den Pauschalpreis und den Preisvorteil im Gesamtpaket
- *Beratung und Organisation Ihres ganzen Veranstaltungstages mit Tipps & Anregungen vom Profi
 - *liebvoller und zuvorkommender Service durch geschultes Fachpersonal
- *Sicherheit einer perfekten Feierlichkeit durch jahrelange Erfahrung im Eventbereich und durch mehrfache Auszeichnungen unseres Hauses im Bereich Servicequalität. Die exklusive Küche, die ausgezeichneten Restaurantleistungen sowie Gästezufriedenheit und vielen Top Bewertungen tragen dazu bei

Verlängerung der Pauschale nach 9 Stunden & Personalkosten

Für jede angefangene Stunde berechnen wir 150,00€ pauschal inklusive der anwesenden Mitarbeiter und den gebuchten Getränkepauschalen

Veranstaltungsende

Wir sind darum bemüht, Ihren schönsten Tag im Leben zu einem gelungenen Fest zu machen. Dazu sind viele Vorbereitungs-, aber auch Nacharbeiten nötig. Es dauert einige Zeit, ihren Raum, ganz nach Ihren Wünschen vorzubereiten und diesen aber auch für den nächsten Tag, wieder in die ursprüngliche Form zu bringen. Damit gewährleistet werden kann, dass wir auch für die Gäste am Tag nach Ihrer Veranstaltung gute Gastgeber sind, haben wir die Sperrstunde für Veranstaltungen auf 06:00 Uhr festgesetzt. Wir bitten diesbezüglich um Ihr Verständnis und freuen uns, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken.

Kinder

Kinder bis 4 Jahre feiern bei uns kostenlos

5-6 Jahre zahlen ein Viertel

7-12 Jahre zahlen die Hälfte

Hussen

Gerne möchten wir Ihnen unsere Hussen a 4,00€ anbieten
inklusive auf- und abziehen

Standesamt

Wir begleiten Sie auch gerne nach dem Standesamt

Wir empfehlen Ihnen unser Aperitifbuffet

Welches wir Ihnen am Standesamt kredenzen oder bei uns im Haus

Auf unserer Sommerterrasse, im festlich geschmückten Pavillon oder in einem unserer Festräume

Unser Aperitifangebot

Ein prickelnder-fruchtiger & schmackhafter Willkommensgruß
Sekt, fruchtige Proseccokreationen (Aperol, Hugo, Lillet, Miamee)

Barre Bräu, Mineralwasser, Orangensaft

Der Preis für 1 Stunde beträgt 9,00€ pro Person

Für 1,5 Stunden 13,00 € pro Person

Für 2 Stunden 15,00€ pro Person

Inklusive Stehtischen mit Hussen

Gläser

Mitarbeiter

Vor- und Nachbereitung

Gerne empfehlen wir Ihnen zu unserem Aperitifangebot:

Kleine Canapees, Tramezzinis, belegte Brötchen oder kleine Fingerfoodsnacks

Canapees Stück 2,50€

Tramezzini & Belegte Brötchen /Stück 3,00€

Fingerfood Preise siehe unser separates Angebot

Mittagessen nach dem Standesamt in unserem Haus

Wir bieten Ihnen nach der Trauung

Ein festliches Hochzeitsmenü im Kreise Ihrer Lieben

Ab 15 Personen

Siehe Sonderkarte

Feiern Sie beide Festlichkeiten bei uns im Hause
gewähren wir auf die Mittagsveranstaltung 10% Rabatt



Für Ihre Notizen

