

Unsere Hochzeitspauschalen

Inklusive-Leistungen:

- 👑 Menü oder Buffet nach Absprache
- 👑 Getränke: Winzersekt, Pils vom Fass, Weizenbier, ausgesuchte Weine der Weingüter Moosmann, Frank Schmidt, Mineralwasser, alle Softdrinks, Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee
- 👑 Menükarten 2-3 pro Tisch
- 👑 Festsaal abgestimmt auf die Anzahl der Hochzeitsgäste, klimatisiert
 - 👑 Terrasse: bei schönem Wetter ideal für den Sektempfang
 - 👑 bzw. Kaffee und Kuchen
- 👑 Servicepersonal bis 1.00 Uhr morgens - danach berechnen wir 100,00 Euro pro angefangene Stunde - ab 3.00 Uhr 150,00 Euro
 - 👑 Kostenfreie Parkplätze
 - 👑 Individuelle Bestuhlung nach Tischplan
 - 👑 Stromnutzung für DJ oder Alleinunterhalter
 - 👑 Kerzen und Teelichter
 - 👑 Blumenschmuck für die Festtafel (keine Gestecke)
- 👑 Festlich eingedeckte Tische mit Damast-Tischdecken, Stoffservietten, Wein- und Wassergläser

Weil Liebe durch den Magen geht ...

Gerne stellen wir den Ablauf, Menü/Buffet so zusammen, dass Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen realisiert werden, und Sie Ihren Hochzeitstag von Herzen genießen können

Trauen Sie sich !



Die Preise für unsere Hochzeitspauschalen gelten ab 50 Personen
Musik/DJ bis 2.30 Uhr gestattet!
Ende der Veranstaltung 4.00 Uhr



Komplett-Arrangement I

17.00 Uhr Aperitif mit zweierlei Flammkuchen

18.00 Uhr Abendessen

Menü

Filet vom Zander unter Kräuterkruste
an buntem Blattsalat mit Schnittlauchdressing

Kräutercremesüppchen

Das zarteste Stück aus der Kalbskeule
auf Niedrigtemperatur gegart
an Rahmsauce mit handgeschabten Spätzle, neuen Kartoffeln
und buntem Gemüse mit Spargel

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Vanillesauce und hausgemachtem Erdbeersorbet

alternativ Grillbuffet

Weine

2020 Weißburgunder-Chardonnay QbA trocken
Weingut Frank Schmidt, Eichstetten

2019 Spätburgunder QbA trocken
Weingut Moosmann, Buchholz

ca 24.00 Uhr Käsebrett mit Trauben und Laugengebäck
oder
Currywurst oder Gulaschsuppe

Preis pro Person pauschal

139,00 Euro



Komplett-Arrangement mit Kaffeetafel

ab 15.00 Uhr Kaffee und Kuchen im Garten mit Kaffee und Tee
Hochzeitstorte und Kuchen werden gebracht

19.00 Uhr Abendessen

Menü

Marinierter Kaiserstühler Stangenspargel
und gegrilltes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini)
an kleinem Salatbouquet mit Schnittlauchdressing

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle und Markklößchen

Tranchen vom Rinderrücken
und geschmorte Rinderschulter in Spätburgunderjus
dazu Anna-Kartoffeln und buntes Gemüse
oder

Filet vom Kabeljau
mit Tomaten-Lauch-Gemüse, Vichy-Karotten und Brokkoli
dazu Basmatireis und Riesling Sauce

Dessertbuffet

Frische Buchholzer Erdbeeren
Mini Creme Bruleé
Hausgemachte Vanillesauce
Frisch aufgeschlagene Weinschaumcreme

ca 24.00 Uhr wahlweise
Käsebrett mit Trauben und Laugengebäck,
Currywurst oder Gulaschsuppe

Weine

2020 Grauburgunder QbA trocken
Weingut Frank Schmidt, Eichstetten

2019 „LERA“ Cabernet Sauvignon trocken
Penedes, Spanien

Preis pro Person pauschal
156,00 Euro



Komplett-Arrangement All Inclusive

14.00 Uhr Empfang mit Winzersekt Pinot brut,
Fruchtsaftcocktail mit frischer Minze und Orangensaft
Fingerfood: Flammkuchen, Mini-Frühlingsrollen, verschiedene Canapéé

16.00 Uhr Kaffee und Kuchen im Garten mit Kaffee und Tee
Hochzeitstorte und Kuchen werden gebracht

18.30 Uhr Abendessen

Grillbuffet

Vorspeise

Gegrilltes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini)
Luftgetrockneter Kandelschinken mit Melone
Gratinierter Ziegenkäse mit Apfel-Johannisbeer-Chutnay
Marinierte Riesengarnele
Blattsalate mit Schnittlauchdressing

Vom Smoker-Barbeque-Grill

mit Kräutern marinierte Lammkeule
Tranchen vom Riesen - Rumpsteak
BBQ-Hähnchenteile
Lachs in der Meersalzkruste
Dips:
Avocado, Tomaten-Basilikum, Chili, Salsaverde und Knoblauch

Beilagenbuffet

Variation von buntem Sommergemüse in der Riesenpfanne
am Buffet frisch zubereitet,
neue Rosmarinkartoffeln, feine Bandnudeln mit Pesto, Tomatenwürfeln und Parmesan

Dessertbuffet

Frische Erdbeeren mit dunkler Schokolade überzogen
Eisbombe (Passionsfrucht, weisse Schokolade, Himbeer)
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Mousse au Chocolate mit Vanillesauce



ca 24.00 Uhr wahlweise:
Käsebrett mit Trauben und Laugengebäck,
Currywurst oder Gulaschsuppe

Weine

2020 Weißburgunder QbA trocken
Demeter-Weingut Trautwein, Bahlingen

2020 Spätburgunder Weißherbst QbA trocken
Weingut Frank Schmidt, Eichstetten

2019 Spätburgunder QbA trocken
Weingut Moosmann, Buchholz

Zum Digestif: Williams, Mirabell, Ramazotti, Zwetschge

Preis pro Person pauschal
172,00 Euro

Komplett-Arrangement Exklusive

14.00 Uhr Empfang im Garten mit Champagner Veuve Clicquot
Fingerfood: Räucherlachs-Canapéé, Luftgetrockneter Schinken,
Praline von der Entenleber, marinierte Garnelen, Ziegenkäse auf Schüttelbrot

16.00 Uhr Kaffee und Kuchen im Garten mit Kaffee und Tee
Hochzeitstorte und Kuchen werden gebracht

18.30 Uhr Abendessen

Menü

Hummercocktail auf Salat von grünen Mangos mit Chili und Koriander
mit gegrillter Wassermelone



Tomatenessenz mit Basilikumravioli



Seeteufelmedaillon
auf schwarzem Venere-Risotto und Beurre blanc



Rinderfilet und gebratene Gänsestopfleber
auf Trüffelrahmnudeln



Buchholzer Erdbeeren
mit karamelisiertem Tresterparfait

ca 24.00 Uhr wahlweise:
Käse Brett mit Trauben und Laugengebäck,
Currywurst oder Gulaschsuppe

Weine

2020 Weißburgunder Oktav trocken
Weingut Heger, Ihringen

2020 „Papilio“ Spätburgunder Weißherbst feinherb
Demeter-Weingut Trautwein, Bahlingen

2018 Spätburgunder QbA trocken
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen

Preis pro Person pauschal
229,00 Euro



Kinder-Splitting bei den Arrangements

Kinder bis 6 Jahre - kostenfrei

Kinder von 7-14 Jahre - Pauschal für Speisen und Getränke 39,00 Euro

Kinder ab 14 Jahre - Erwachsenenberechnung



Unser Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar

- 👑 Eine Übernachtung im Hochzeitszimmer romantisch hergerichtet mit Rosenblüten und Kerzen
- 👑 Langschläfer-Sekt-Frühstück am Tag 2 Ihrer Ehe
- 👑 Lassen Sie Ihren Tag noch einmal Revue passieren mit den anderen noch anwesenden Hochzeits-Übernachtungsgästen

Gäste- Hotelunterbringung

Wenn Gäste und die lieben Verwandten von außerhalb zum Feiern kommen, bieten wir 25 individuell eingerichtete Zimmer

Unsere Hotelpreise verstehen sich inclusive Frühstück vom Buffet, W-Lan und Parkplatz.

Standardzimmer

Dusche, WC, Flat-TV
 Einzelzimmer 72,00 Euro
 Doppelzimmer 107,00 Euro

Wasserbett

Dusche, WC, Flat-TV
 Einzelzimmer 84,00 Euro
 Doppelzimmer 110,00 Euro

Komfortzimmer

Balkon, Dusche, WC, Flat-TV, Pflegeprodukte
 Einzelzimmer 84,00 Euro
 Doppelzimmer 139,00 Euro

Zustellbett 35,00 Euro