

HOCHZEITSARRANGEMENT 2018/2019 3 GANG MENÜ¹

- Vorspeise | Hauptgang | Dessertvariation
- Getränkepauschale mit Weine, Bier, Soft- und Heißgetränke bis zu 6 Stunden
- Weiße Tischwäsche, weiße Stoffservietten, Ambientebeleuchtung & Stuhlhussen
- Kostenloses Parken für Ihr Brautfahrzeug in unserer Tiefgarage
- Hochzeitssuite und Sektführstück für das Brautpaar, die Türen unseres Spas stehen Ihnen offen
- Probeessen für 2 Personen inkl. Weinverkostung³
- Persönliche und professionelle Betreuung während der Vorbereitung und am Tage Ihrer Hochzeit

¹Buchbar bis 60 Personen | ³Probeessen wird nach Vertragsabschluss angerechnet

ab 98,00 € pro Person

SPEISENEMPFEHLUNG

WÄHLEN SIE 1 VORSPEISE INNERHALB IHRER PAUSCHALE

Jede weitere Vorspeise wird mit 5,50 €/Person zuzüglich der Pauschale berechnet.

- Parmaschinken mit Melone
- "Vitello Tonnato" – Kalbfleischscheiben mit Thunfischcrème und Kapern
- Antipastigemüse mit Balsamico
- Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- Shrimpscocktail mit Früchten
- Kalbspastete mit Sauce Cumberland
- Gemüseterrinen mit Kräuterdip
- geräucherte Entenbrust mit Aprikosensauce

Upgrade Suppe:

+5,50 €/Person zuzüglich der Pauschale

- Minestrone – tomatisierte Kraftbrühe mit Gemüse | Nudeln | Pesto
- Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultasche | Flädle | Griesklößchen | Gemüse
- Kräutercremesuppe mit Champagner | Lachsstreifen

WÄHLEN SIE 1 HAUPTGERICHT INNERHALB IHRER PAUSCHALE

- Involtni vom Schwein | Salbei | Schinken | Marsalrahm | buntes Marktgemüse | Kartoffelgratin
- Gekräterte Maishähnchenbrust | Limonensauce | Paprika | Linguine
- Rosa gebratene Rinderhochrippe | Pfefferrahmsauce | buntes Marktgemüse | Spinatspätzle
- Gebratenes Doradenfilet | Kräuter | Tomatenragout | Zucchini | Rosmarinkartoffeln
- Gebratenes Filet vom Bodenseefelchen | Mandelbutter | Gurken | Dillkartoffeln
- Pochiertes Lachsfilet | Pastis-Schaum | Blattspinat | Duett von Linguine
- Gemüsepaprika gefüllt mit Ratatouille | Tomatensauce | Zucchiniflan | Kartoffelnocke
- Gefüllter Schmorfenchel | Auberginenpiccata | Basilikumschaum | Polenta

WÄHLEN SIE 1 DESSERT INNERHALB IHRER PAUSCHALE

Jedes weitere Dessert wird mit 5,00€/ Person zuzüglich der Pauschale berechnet.

- Tiramisù
- Toscanellacrème mit Profiteroles
- Mousse au Chocolat mit Himbeermark
- Cassismousse auf Apfel
- Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- Apfelküchle mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Aprikosenmark
- Lasagne von Schokolade und Orange

Upgrade Käse:

+8,00 €/Person zuzüglich der Pauschale

- Französische Käseauswahl | Trauben | Nüssen | Baguette und Butter
- Italienische Käseauswahl | Trauben | Nüssen | Baguette und Butter

ZUSÄTZLICH BUCHBARE LEISTUNGEN

EMPFANG:

- Kaffeespezialitäten + 3,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Kuchenbuffet (3 Kuchen zur Wahl) + 8,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Schwarzwälder Kirschtorte
 - Apfelkuchen
 - Käsekuchen
 - Birnenkuchen
 - Schokoladentorte
 - Himbeer-Joghurttorte
 - Erdbeerkuchen
 - Aprikosenkuchen
- weitere Kuchen & Torten auf Anfrage*
- Aperitif für 1 Stunde mit Sekt, Orangensaft & Mineralwasser + 7,50 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Canapés (2 pro Person) + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Räucherlachs
 - Parmaschinken
 - Brie
 - Roastbeef
- Mini Quiche Selection (2 pro Person) + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Garnelen im Kartoffelmantel (2 pro Person) + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Minimuffins mit Käse und Schinken (2 pro Person) + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Salzige Blätterteiggebäcke (2 pro Person) + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Speckröllchen mit Käse (2 pro Person) + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale

GETRÄNKE:

- Verlängerung Getränkepauschale pro Stunde + 7,50 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Cocktail- & Longdrinkpauschale für 2,5 Stunden + 27,50 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Caipirinha
 - Caipiroscka
 - Vodka Wild Berry
 - Lillet Wild Berry
 - Wild Berry Dreams - alkoholfrei
 - Ipanema - alkoholfrei
 - Whisk(e)y & Cola
 - Rum & Cola

6 Getränke zur Wahl, weitere Cocktails & Longdrinks auf Anfrage

MIDNIGHT SNACKS

- Hausgemachte Gulaschsuppe + 7,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Kartoffelcrèmesuppe | Lachsstreifen + 6,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Rinderkraftbrühe | Flädle + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Weißwürstchen mit süßem Senf | Brezel + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Mini Fleischküchle mit Kartoffelsalat + 3,00 €/Person zuzüglich der Pauschale
- Maultaschen in der Brühe | Kartoffelsalat + 6,00 €/Person zuzüglich der Pauschale

Berechnung Kinder & Jugendliche:

- Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei
- Kinder von 5-11 berechnen wir mit € 2,50 pro Lebensjahr
- Kinder ab 12 berechnen wir mit 50%
- Kinder ab 16 zählen als Erwachsene und werden voll berechnet

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bis 0:00 Uhr inkl. des gebuchten Arrangements zur Verfügung.
Nach 0:00 Uhr betragen die Kosten pro Stunde: EUR 150,00

HOCHZEITSARRANGEMENT 2018/2019 BUFFET²

- 3 Vorspeisen | 3 Hauptgänge | 3 Desserts
- Getränkepauschale mit Weinen, Bieren, Soft- und Heißgetränken bis zu 6 Stunden
- Weiße Tischwäsche, weiße Stoffservietten, Ambientebeleuchtung & Stuhlhussen
- Kostenloses Parken für Ihr Brautfahrzeug in unserer Tiefgarage
- Hochzeitssuite und Sekstfrühstück für das Brautpaar, die Türen unseres Spa´s stehen Ihnen offen
- Probeessen für 2 Personen inkl. Weinverkostung³
- Persönliche und professionelle Betreuung während der Vorbereitung und am Tage Ihrer Hochzeit

²Buchbar ab 40 Personen | ³Probeessen wird nach Vertragsabschluss angerechnet

ab 94,00 € pro Person

SPEISENEMPFEHLUNG

WÄHLEN SIE 3 VORSPEISEN INNERHALB IHRER PAUSCHALE

Jede weitere Vorspeise wird mit 5,50 €/Person zuzüglich der Pauschale berechnet.

- Parmaschinken mit Melone
- "Vitello Tonnato" – Kalbfleischscheiben mit Thunfischcrème und Kapern
- Antipastigemüse mit Balsamico
- Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- Shrimpscocktail mit Früchten
- Kalbspastete mit Sauce Cumberland
- Gemüseterrine mit Kräuterdip
- Geräucherte Entenbrust mit Aprikosensauce

Upgrade Suppe:

+ 5,50 €/Person zuzüglich der Pauschale

- Minestrone – tomatisierte Kraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Pesto
- Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultasche | Flädle | Griesklößchen | Gemüse
- Kräutercremesuppe mit Champagner und Lachsstreifen

WÄHLEN SIE 3 HAUPTGERICHTE INNERHALB IHRER PAUSCHALE

- Involtni vom Schwein | Salbei | Schinken | Marsalarahm | buntes Marktgemüse | Kartoffelgratin
- Gekrüterte Maishähnchenbrust | Limonensauce | Paprika | Linguine
- Rosa gebratene Rinderhochrippe | Pfefferrahmsauce | buntes Marktgemüse | Spinatspätzle
- Gebratenes Doradenfilet | Kräuter | Tomatenragout | Zucchini | Rosmarinkartoffeln
- Gebratenes Filet vom Bodenseefelchen | Mandelbutter | Gurken | Dillkartoffeln
- Pochiertes Lachsfilet | Pastis-Schaum | Blattspinat | Duett von Linguine
- Gemüsepaprika gefüllt mit Ratatouille | Tomatensauce | Zucchiniflan | Kartoffelnocke
- Gefüllter Schmorfenchel | Auberginenpiccata | Basilikumschaum | Polenta

WÄHLEN SIE 3 DESSERTS INNERHALB IHRER PAUSCHALE

Jedes weitere Dessert wird mit 5,50 €/Person zuzüglich der Pauschale berechnet.

- Tiramisù
- Toscanellacrème mit Profiteroles
- Mousse au Chocolat mit Himbeermark
- Cassismousse auf Apfel
- Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- Apfelküchle mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Aprikosenmark
- Lasagne von Schokolade und Orange

Upgrade Käse:

+ 8,00 €/Person zuzüglich der Pauschale

- Französische Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Baguette und Butter
- Italienische Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Baguette und Butter

ZUSÄTZLICH BUCHBARE LEISTUNGEN

EMPFANG:

- | | | | |
|--------------------------|--|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Kaffeespezialitäten | | + 3,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Kuchenbuffet (3 Kuchen zur Wahl) | | + 8,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| | <input type="checkbox"/> Schwarzwälder Kirschtorte | | |
| | <input type="checkbox"/> Apfelkuchen | | |
| | <input type="checkbox"/> Käsekuchen | | |
| | <input type="checkbox"/> Birnenkuchen | | |
| | <input type="checkbox"/> Schokoladentorte | | |
| | <input type="checkbox"/> Himbeer-Joghurttorte | | |
| | <input type="checkbox"/> Erdbeerkuchen | | |
| | <input type="checkbox"/> Aprikosenkuchen | | |
| <input type="checkbox"/> | Aperitif für 1 Stunde
mit Sekt, Orangensaft & Mineralwasser | | + 7,50 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Canapés (2 pro Person) | | + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| | <input type="checkbox"/> Räucherlachs | <input type="checkbox"/> Brie | |
| | <input type="checkbox"/> Parmaschinken | <input type="checkbox"/> Roastbeef | |
| <input type="checkbox"/> | Mini Quiche Selection | (2 pro Person) | + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Garnelen im Kartoffelmantel | (2 pro Person) | + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Minimuffins mit Käse und Schinken | (2 pro Person) | + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Salzige Blätterteiggebäcke | (2 pro Person) | + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Speckröllchen mit Käse | (2 pro Person) | + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |

GETRÄNKE:

- | | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Verlängerung Getränkepauschale pro Stunde | | + 9,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Cocktail- & Longdrinkpauschale für 2 Stunden | | + 25,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Caipirinha | <input type="checkbox"/> | Wild Berry Dreams - alkoholfrei |
| <input type="checkbox"/> | Caipiroschka | <input type="checkbox"/> | Ipanema - alkoholfrei |
| <input type="checkbox"/> | Vodka Wild Berry | <input type="checkbox"/> | Whisk(e)y & Cola |
| <input type="checkbox"/> | Lillet Wild Berry | <input type="checkbox"/> | Rum & Cola |

6 Getränke zur Wahl, weitere Cocktails & Longdrinks auf Anfrage

MIDNIGHT SNACKS

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> | Hausgemachte Gulaschsuppe | + 7,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Kartoffelcrèmesuppe Lachsstreifen | + 6,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Rinderkraftbrühe Flädle | + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Weißwürstchen mit süßem Senf Brezel | + 5,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Mini Fleischküchle mit Kartoffelsalat | + 3,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |
| <input type="checkbox"/> | Maultaschen in der Brühe Kartoffelsalat | + 6,00 €/Person zuzüglich der Pauschale |

Berechnung der Kinder:

- Kinder bis 4 Jahre sind kostenfrei
- Kinder von 5-11 berechnen wir mit € 2,50 pro Lebensjahr
- Kinder ab 12 berechnen wir mit 50%
- Kinder ab 16 zählen als Erwachsene und werden voll berechnet

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bis 0:00 Uhr inkl. des gebuchten Arrangements zur Verfügung.
Nach 0:00 Uhr betragen die Kosten pro Stunde: EUR 150,00