

Große Hochzeitspauschale à 135,00 pro Person

- ✓ Fachmännische Beratung, Organisation und Begleitung
- ✓ Erstklassiger Service in einem einzigartigen Ambiente
- ✓ Individuelle Hochzeitsfeier in einer traditionsreichen Villa
- ✓ Gastfreundschaft, die man spürt
- ✓ Verbringen Sie gratis Ihre Hochzeitsnacht in der stilvollen Suite
- ✓ Das erste Frühstück im neuen Lebensabschnitt
- ✓ Preisnachlässe für die anderen Zimmer für Hochzeitsgäste
- ✓ Getränkepauschale wie beschrieben
- ✓ Freie Wahl der Menüfolge
- ✓ Auf Wunsch auch vegane Speisen

Vorspeise wird am Platz serviert. Sie haben die Wahl:

Lachsvariation (Praline, Roulade und Tatar) mit Kaviarschmand und Senfdillsauce
an buntem Linsensalat

Oder

Hausgeräucherte Barbarie-Entenbrust an mariniertem Endiviensalat
mit Walnüssen und Orangenconfit

Oder

Serranoschinken an Couscous-Fetasalat mit gebackenen Auberginen und Minzdip

Oder

Variation aus Lachs, Ente und Serranoschinken mit Antipasti

Suppe am Tisch serviert, z.B.

Hochzeitsuppe in der Terrine

Oder

Möhren-Kokossuppe mit Zucchiniastreifen (Tasse)

Oder

Kartoffelrahmsuppe mit Forellentatar und Petersilie (Tasse)

Oder

Pikante Tomatensuppe mit geröstetem Knoblauch (Tasse)

...

Vom Buffet / Frontcooking

US-Prime Beef aus dem Smoker mit homemade BBQ-Sauce
Oder

Rosa gebratenes Entrecôte oder Roastbeef mit Kräuterbutter
Oder

Gebratenes Kalbstafelspitz mit tasmanischem Pfeffer
Oder

Gefüllter Kalbsrücken mit Sauce provencale
Oder

Variation vom „Duke of Berkshire“ Schwein mit Champignonrahmsauce

Und

Schweinefilet mit Kräuterkruste oder im Speckmantel mit Balsamicorahmsauce
Oder

Gepökelter Jungschweinerücken in Blätterteig

Und

Lachsforellenmedaillons auf der Haut gebraten mit Rieslingsauce
Oder

Merluzza (Spanischer Seehecht) mit Knoblauch-Kräuter marinade

Und

Frisches Gemüse aus der Pfanne

Penne arriabata oder asiatische Mienudeln mit Gemüse aus der Pfanne (vegie)
Rosmarinkartoffeln

Cremige Polenta oder bunter Couscous

Großes Salatbuffet mit Antipasti

Minidessertbuffet (3 verschiedene Sorten)
oder

Bockhorner Eisbuffet (5 verschiedene Varianten)

Mitternachtssnack

Currywurstpfanne

Oder
Chili con Carne
Oder
Gulaschsuppe
Oder
Thaicurry

mit Baguette

Getränkepauschale

Chardonnay Winzersekt oder Prosecco
Alkoholfreie Getränke
Vilsa Gourmet medium
Guter Weiß- und Rotwein
Krombacher Bier vom Fass
Alkoholfreies Bier
Lillet und Apérol
Mixgetränke mit Rum, Vodka, Brandy, Whisky und Gin
Spirituosen nach Absprache
Kaffee (Selbstbedienung)

Diese Pauschale gilt in einem Zeitraum von 9 Stunden.
Jede weitere Stunde berechnen wir zusätzlich mit € 350,00.

Kinder 0-6 Jahre frei
Kinder 7-12 Jahre 50 % Rabatt
Musiker / DJ 50 % Rabatt

Zimmer

Doppelzimmer mit Frühstück € 125,00
Einzelzimmer mit Frühstück € 85,00

Frühstück für Auswärtige € 18,50