

Hochzeit Stilvoll

Jetzt wird geheiratet ...

*in stilvollem Ambiente und feierlicher Atmosphäre,
mit perfektem Service und kulinarischen Highlights.*

*Wir begleiten Sie gern von Beginn an Ihrer Hochzeitsplanung
und beraten Sie unverbindlich.*

*Unsere Hochzeitspauschale deckt bereits sehr vieles ab und beinhaltet Location-Miete, Service, festlich gedeckte Tische,
Sektempfang, Buffet- und Getränkepauschale.*

*Es sind Vorschläge, mit denen Sie sich einen Eindruck über die Möglichkeiten
bei uns in den Wendezeller Stuben verschaffen können.*

*Natürlich können Sie jeden Teil der Pauschale oder des Ablaufes streichen,
aufwerten oder austauschen - es sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt!*

Ihre Feier - so individuell wie Sie als Brautpaar.

Speisen

Der kulinarische Start

Auf den Tischen setzten wir ein:

*Kräuterquark, Meersalzflöckchen, Olivenöl
kleine Brotkörbe mit einer mediterranen Brotauswahl*

Vorspeisen auf Etageren am Tisch serviert

*Seranoschinken an Cantalupe Melone
Vitello tonnato*

*(Kalbsfleisch mit Thunfisch-Dip, Kapernäpfel)
Rauchlachscarpaccio mit Rucola und Parmesanspäne
Hausgemachte Anti Pasti*

*(Auswahl an gegrilltem südländischem Gemüse
in Olivenöl-Balsamico-Marinade)
Strauchtomaten mit cremigen Feta Käse, Walnussöl*

Hauptgerichte vom Buffet

*Aromatischer Braten aus der Lammkeule
an Rosmarinjus, Gartenbohnen und Kartoffelgratin*

Von der Life-Cooking-Station:

*Roastbeef - Sous vide gegart
Sauce Béarnaise*

*Rotwein-Schalotten-Sauce
Zuckerschoten /Honigmöhren
Rosmarin-Kartoffeln*

*Zanderfilet mit würzigen Tomatenconfit
cremigen Spitzkohl
Kräuterkartoffeln*

*Tagliatelle in Parmesan-Sahne-Sauce
mit Kirschtomaten*

Dessert

Crème Brûlée - vor Ort überflammt
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Italienische Eisstation mit zartschmelzendem:
- Vanilleeis / Schokoladeneis / Walnusseis
separat gereichte:
warme Kirschen und Schokoladensauce
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Früchteplatte



Mitternacht

Käseauswahl mit Früchten
Brotauswahl, Butter
Pikante Mitternachtssuppe / Baguette
Kaffee-Buffer

Aperitif zum Empfang

„Lillet“
(franz. Aperitif mit Schweppes Wild Berry und Früchten)
Alkoholfreier Sekt mit Traubensaft aufgefüllt
Orangensaft



Getränke

Weine / Prosecco

Aus unserem Weinkeller bieten wir an:
hochwertige Weiß-, Rosé- und Rotweine
Prosecco

Biere

Wolters Pilsener vom Fass
Wolters Pilsener alkoholfrei
Krombacher Weizen – 4 Sorten

Alkoholfreie Getränke

Wasser, spritzig und still
Coca Cola, light, Zero
Orangen-, Zitronenlimonade
Orangen-, Apfel-, Trauben-, Johannisbeer-, Kirsch-, Maracujasaft
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Heißgetränke

*Dallmayr Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato
Dallmayr Teeauswahl*

Digestif - unbegrenzt

Jubiläums Aquavit, Jägermeister, Wodka Waldmeister

(*Preis kann sich durch unvorhersehbare wirtschaftliche Preis- und Kostensteigerungen verändern)

*Die Getränkepauschale beginnt mit der besprochenen Zeit zum Empfang der Gäste
und endet nach einer Veranstaltungsdauer von 7 Stunden.*

*Alle Getränke die vor dem Empfang bestellt werden, berechnen wir nach Verbrauch.
Jede angefangene Stunde nach der Pauschalzeit berechnen wir mit einer Servicepauschale
pro **anwesenden** Gast.*

Organisatorisches

*Die Tische werden mit Stofftischdecken,
Stoffservietten, hochwertigem Besteck und Gläsern eingedeckt.*

*Silberbesteck (von der MS Deutschland – ohne Logo)
und silberne Platzteller auf Anfrage*

*Trauung im Grünen und Fotoshooting im Garten - Freie Trauung- Preis auf Anfrage
Blumendekorationen können wir gerne für Sie bestellen - Preise nach Absprache.*

Weißer Stuhlhussen auf Anfrage

Große Kerzenleuchter mit Kerzenfarbe nach Wunsch inklusive

*Dienstleister, wie DJ's / Musiker / Fotografen / Videografen
werden für Speisen und Getränken pauschal berechnet.*

Shuttleservice – auf Anfrage

Übernachtungen

Unser Hotel verfügt über:

1 Einzelzimmer, 3 Twinzimmer, 7 Doppelzimmer,

1 Familienzimmer (4 Betten)

Zusätzliche Gäste zum Frühstück nach Ihrer Feier können hinzu kommen.

Bitte beachten Sie bei mitgebrachten Speisen (z.B. Kuchen) unbedingt die Hygiene-Vorschriften und die Einhaltung der Kühlkette. Bitte bedenken Sie, dass wir für mitgebrachte Speisen keine Haftung übernehmen können! Bei Mitnahme von Speisen endet unsere Haftung beim Verlassen des Hauses.



Wir freuen uns auf Ihren besonderen Tag!

Ihr Team der Wendezeller Stuben