

## Ihre Hochzeitsfeier in unserem Hause



Liebe Gäste, an Ihrem ganz besonderen Tag stehen natürlich nur Sie und Ihre Gäste ganz im Mittelpunkt.

Aus diesem Grunde handeln wir auch nicht nach „Schema F“ sondern richten jede Feier ganz individuell und ganz nach Ihren Wünschen aus.

So wird aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und Visionen jedes Fest zu einem einzigartigen Erlebnis. Wir unterstützen Sie schon lange vor der Einladung und überlassen nichts dem Zufall.

Auf den nun folgenden Seiten unterbreiten wir Ihnen Vorschläge, die als Grundlage für Ihre Planung dienen sollen.

Selbstverständlich werden wir Ihre Feier mit Ihnen zusammen, ganz nach Ihren Vorstellungen arrangieren.

Wir freuen uns sehr darauf!

Stand: ab 1. März 2021

## **Buffetvorschlag Nr. 1**

**Verdener Hochzeitssuppe in der Terrine serviert  
( oder als Suppenstation am Buffet )**

**Großes Salatbuffet mit frischen und marinierten Salaten**

**Käsebrett bunt garniert**

**Räucherfisch-Platte mit Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich**

**Schlachtplatte mit Remouladensauce**

**Baguette und Brotauswahl**

**Hähnchenbrustmedaillons mit Kräutersauce**

**Schweinekrustenbraten mit Champignonrahmsauce Kabeljaufilet  
mit Limettensauce**

**Gemüsevariation, Spitzkohl**

**Rosmarinkartoffeln**

**Kroketten**

**Kräuterreis**

**Dunkle Mousse au Chocolat**

**Panna Cotta mit Fruchtsauce**

**Ihr Preis: € 39,50 pro Person**

## **Buffetvorschlag Nr. 2**

**Verdener Hochzeitssuppe in der Terrine serviert  
( oder als Suppenstation am Buffet)**

**Großes Salatbuffet**

**Tomate-Mozzarella**

**Käsebrett mit Früchten garniert**

**Grosse Räucherfischplatte mit Honig-  
Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich**

**Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce**

**Roastbeef am Stück mit Sauce**

**Bearnaise gebratenes**

**Zanderfilet Ravioli**

**Mediterrane Gemüsevariation**

**Rahmwirsing**

**Spinat/Rahmspinat**

**Kartoffelgratin**

**Kroketten**

**Pasta**

**Tiramisu**

**Schichtdessert**

**Schokobrunnen**

**Ihr Preis: € 59,90 pro Person**

**+ pauschal € 100,- für den Schokobrunnen**

## **Buffetvorschlag Nr. 3 - Grillbuffet**

**Schweinenackensteaks**

**Hähnchenbrustfilets**

**Rinderhüftsteaks**

**Bratwurst und Krakauer Lachs  
aus der Folie**

**Mediterrane Gemüseauswahl**

**Rosmarinkartoffeln**

**Salatbuffet**

**Nudelsalat**

**Kartoffelsalat**

**Scampis mit Aioli**

**Ketchup, Senf, Kräuterbutter Grillsaucen**

**Baguette und Partybrötchen**

**Helle und Dunkle Mousse au Chocolat**

**Frischer Obstsalat**

**Ihr Preis:**

**€ 34,50 pro Person**

## **Menüvorschlag 1**

**Suppe in der Tasse (nach Ihrer Wahl)**

### **Fleischplatte**

**Putenbraten mit Kräuterfüllung**

**Schweinekrustenbraten**

**Rinderbraten mit Senfkruste**

**Kräutersauce**

**Champignonrahmsauce**

**Gemüsevariation (Platte)**

**Salzkartoffeln**

**Kroketten**

**Vanilleeis mit heißen**

**Himbeeren oder Kirschen**

**Ihr Preis:**

**€ 26,50 pro Person**

## **Menüvorschlag 2**

**Suppe in der Tasse serviert (nach Ihrer Wahl)**

**Salatplatte**

**Fleischplatte**

**Roastbeef am Stück gebraten**

**Schweinefiletmedaillons**

**Entenbrust**

**Sauce Bearnaise, Preiselbeersauce**

**Mediterrane Gemüsevariation (Platte) Kartoffelgratin,  
Serviettenknödel**

**Dessertteller**

**Helle und Dunkle Mousse au Chocolat**

**Frisches Obst**

**Waldfruchtparfait**

**Ihr Preis: € 41,50 pro Person**

**Mit folgenden zusätzlichen Bausteinen können Sie Ihr Buffet/Menü ergänzen  
und ganz nach Ihren Wünschen gestalten,  
Ihr Buffet-Preis wird dann individuell nach Ihrer Auswahl errechnet**

**Suppen (wahlweise in der Terrine serviert oder im Kessel am Buffet)**

Hochzeitsuppe  
Tomatensuppe  
Kartoffelsuppe  
Spargelcreme (nur Mai-Juli)  
Kürbiscreme (nur September-Februar)

**Kalte Gerichte**

Salatbuffet (Eisberg, Rukola, Gurke, Tomate, Paprika, Möhre)  
Krautsalat, Tomate-Mozzarella  
Anti Pasti (Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven)  
Kleines Käsebrett (Käsewürfel, 2 Weichkäse, Obstgarnitur)  
Grosses Käsebrett (Käsewürfel, 3 Weichkäse, Frischkäse, Ziegenkäse)  
Kleine Fischplatte (Graved-Lachs und Rauchlachs)  
Grosse Fischplatte (Graved-Lachs, Pralinen, Lachswrap)  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Roastbeef "kalt" mit Remouladensauce  
Vitello Tonato  
Schlachtplatte  
(Kochschinken, Roher Schinken, Schinkenknacker,  
Hackepeter, Rotwurst, Leberwurst)  
Baguette, Brot, Partybrötchen

**Dips und Saucen**

Remoulade, Honig-Senf-Dillsauce, Sahnemeerrettich, Butter,  
Kräuterbutter, Ketchup, Majonaise, Senf

Mit folgenden Bausteinen können Sie Ihr Buffet/Menü ergänzen  
und ganz nach Ihren Wünschen gestalten,  
Ihr Buffet-Preis wird dann individuell nach Ihrer Auswahl errechnet

**Fleisch, Fisch und Saucen**

**Fleisch (150g/Fleischsorte)**

Hähnchenbrustmedaillons  
Piccata (von der Putenbrust)  
Putenbraten mit Kräuterfüllung  
Schweinefiletmedaillons  
Schweinefilet im Kräutermantel  
Schweinekrustenbraten  
Roastbeef am Stück gegart  
Rinderbraten mit Senfkruste  
Rehkeulenbraten  
Entenbrust

**Fisch (200g)**

Lachsfilet  
Lachsfilet im Blätterteig  
Kabeljaufilet Zanderfilet  
Seelachsfilet

**Saucen (bitte zum Fleisch oder zum Fisch auswählen)**

Kräutersauce, Champignonrahmsauce,  
Champignon a la Creme, Pfefferrahmsauce, Preiselbeersauce,  
Sauce Bearnaise, Schnittlauch-Sahnesauce,  
Limettensauce, Tomatensauce,  
Orangensauce, Thymianjus



**Mit folgenden Bausteinen können Sie Ihr Buffet ergänzen und ganz nach Ihren Wünschen gestalten, Ihr Buffet-Preis wird dann individuell nach Ihrer Auswahl errechnet**

**Vegetarische Gerichte, Gemüse und Beilagen**

**Vegetarisch**

Gemüselasagne

Ravioli

Gemüseschnitzel (Zucchini, Kohlrabi)

Gnocchi

Falafel 5 Stück

**Gemüse**

Gemüsevariation

(Erbsen, Möhre, Speckbohnen, Blumenkohl, Brokkoli)

Mediterrane Gemüsevariation (Zucchini, Paprika, Champignons, Brokkoli, Kirschtomaten) Ratatouille

Rahmwirsing (Speck und Zwiebel), Spitzkohl (Speck und Zwiebel)

Spinat/Rahmspinat (Knoblauch und Zwiebel)

Rotkohl Rosenkohl

Frischer heimischer Spargel (nur Mai-Juni)

Frische Pfifferlinge (nur in der Saison)

**Beilagen**

Kräuterkartoffeln/Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln (Speck und Zwiebel)

Kartoffelgratin, Kroketten

Serviettenknödel

Pasta (Sauce nach Wahl) Kräuterreis

**Mit folgenden Bausteinen können Sie Ihr Buffet ergänzen und ganz nach Ihren Wünschen gestalten, Ihr Buffet-Preis wird dann individuell nach Ihrer Auswahl errechnet**

**Desserts - Mitternachtssnacks**

Dunkle Mousse au Chocolat, helle Mousse au Chocolat

Tiramisu

Panna Cotta (mit Fruchtsauce)

Frischer Obstsalat

Crème Brûlée

Schichtdessert (Quark, Früchte in Sauce, Baiser)

Vanillesauce

Obstauswahl

Schokoladenspringbrunnen mit Früchten

Eisbuffet (vom Rollwagen)

Frische Erdbeeren (nur Mai-Juli)

Frische Blaubeeren (nur Juni-September)

**Mitternachtssnacks – bitte stellen Sie hier einfach Ihr Mitternachts-Snackbuffet zusammen**

Chili con Carne

Gulaschsuppe

Räucherfischplatte

Schlachtplatte

Käsebrett Currywurst

kleine panierte Schnitzel (kalt oder warm)

Brotkorb (Baguette, Brot)

Butterkuchen

Preis pro Person für 5 Komponenten: € 12,-

## Veranstaltungspauschale 1

### Sektempfang

- „Classic“ (Sekt, Orangensaft, Bier) **3,50 € p. P.**

- „Deluxe“ („Classic“ + zur Wahl Hugo, Lillet oder Aperol Spritz) **5,50 € p. P.**

### Bierspezialitäten

(Bier vom Fass, Hefeweizen alkoholfrei, Beck's alkoholfrei)

Je ein Rotwein und ein Weißwein

Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Fruchtsäfte, Schweppes, etc.)

Kaffee/Tee als Buffet

5 Schnäpse Ihrer Wahl:

Mackenstedter Schnäpse (Maracuja, Kirsche, Waldmeister, Rhabarber), Berliner Luft

5 Spirituosen für Longdrinks Ihrer Wahl

### Außerdem beinhaltet diese Pauschale:

Tischwäsche, Servietten (Farbe Ihrer Wahl), Tischband (wenn gewünscht)

Festlich gedeckter Tisch (ohne Blumenarrangements)

Teelichter inkl. Teelichtgläser oder Stielkerzen inkl. Kerzenleuchter

Große Tanzfläche, Bühne für die Musik oder Brautpaar, Geschenketisch

Location, Reinigung, Personalkosten

Individuelle Veranstaltungsplanung und -betreuung von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung

Eine Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstück für den Gastgeber (Geschenk des Hauses)

**Ihr Preis: 36,00 € pro Person**

Die Veranstaltungspauschalen sind gültig für 7,5 Stunden und ab Beginn des Abendessens.

Nach den 7,5 Stunden berechnen wir die Getränke entweder nach Verzehr oder Sie buchen eine Verlängerungspauschale von 5,- Euro, pro gebuchter Person, dazu.

Zusätzlich bieten wir Ihnen Folgendes an:

Stuhlhussen 5,- € pro Stück

Decken-Dekoration mit Stoffbahnen und Lichterketten 250,- €

## Veranstaltungspauschale 2

### Sektempfang

- „Classic“ (Sekt, Orangensaft, Bier) **3,50 € p. P.**

- „Deluxe“ („Classic“ + zur Wahl Hugo, Lillet oder Aperol Spritz) **5,50 € p. P.**

### Bierspezialitäten

(Bier vom Fass, Hefeweizen alkoholfrei, Beck's alkoholfrei)

Je ein Rotwein und ein Weißwein

Softgetränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Fruchtsäfte, Schweppes, etc.)

Kaffee/Tee als Buffet

5 Schnäpse Ihrer Wahl:

Mackenstedter Schnäpse (Maracuja, Kirsche, Waldmeister, Rhabarber), Berliner Luft

9 Spirituosen für Longdrink Ihrer Wahl

### Außerdem beinhaltet diese Pauschale:

Tischwäsche, Servietten (Farbe Ihrer Wahl), Tischband

Festlich gedeckter Tisch (ohne Blumenarrangements)

Teelichter inkl. Teelichtgläser, Stielkerzen inkl. Kerzenleuchter

Große Tanzfläche, Bühne für die Musik oder Brautpaar, Geschenketisch

Location, Reinigung, Personalkosten

Individuelle Veranstaltungsplanung und -betreuung

Eine Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstück für den Gastgeber (Geschenk des Hauses)

**42,00 € pro Person**

Die Veranstaltungspauschalen sind gültig für 7,5 Stunden und ab Beginn des Abendessens.

Nach den 7,5 Stunden berechnen wir die Getränke entweder nach Verzehr oder Sie buchen eine Verlängerungspauschale von 5,- Euro, pro gebuchter Person, dazu.

Zusätzlich bieten wir Ihnen Folgendes an:

Stuhlhussen 5,- € pro Stück

Decken-Dekoration mit Stoffbahnen und Lichterketten 250,- €

Spirituosenliste

<b>Wodka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gorbatschow</li> <li>- Smirnoff</li> <li>- Absolut</li> <li>- Parliament</li> <li>- Korn</li> </ul>	<b>Aquavit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bommerlunder</li> <li>- Malteser</li> <li>- Aalborg Jubilaemus</li> </ul>
<b>Whisky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jim Beam</li> <li>- Ballantine´s</li> <li>- Red Label</li> </ul>	<b>Obstbrand</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schladerer Williams</li> <li>- Himbeergeist</li> <li>- Kirschwasser</li> <li>- Steinbeisser</li> </ul>
<b>Rum</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Captain Morgan - Hansen Rum</li> <li>- Havanna 3 Jahre</li> <li>- Bacardi</li> </ul>	<b>Kräuter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jägermeister</li> <li>- Bullenschluck</li> <li>- Averna</li> <li>- Ramazotti</li> <li>- Ratzeputz</li> <li>- Fernet Branca/Menta</li> </ul>
<b>Weinbrand</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Springer</li> <li>- Mariacron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouzo</li> <li>- Sambuca</li> <li>- Tequila</li> <li>- Bailey´s</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Southern Comfort</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gordon´s Gin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pernod</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Friesengeist</li> </ul>
<b>Martini</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bianco</li> <li>- Rosso</li> <li>- Extra Dry</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amaretto</li> <li>- Eierlikör</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Campari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grappa</li> </ul>

Gegen Aufpreis zusätzlich möglich:

- Dimple, Chivas Regal, Tullamore Dew
- Remy Martin, Hennessy
- Veterano Osborne, Canadian Club,
- Jack Daniel´s
- Linie Aquavit, Asbach Uralt

## Ihre Kalkulationsseite

Baustein:	pro Person:	eingeladene Gäste:
Buffet oder Menü		
Getränkepauschale		
Dekoration		
Mitternachtsbuffet		
Gesamtsumme		

Für Kinder von 4-12 Jahren berechnen wir den halben Preis für Speisen und Getränkepauschale.

Für Musiker, Fotografen, etc.

berechnen wir pauschal € 30,- für Speisen und Getränke