

Hochzeitspauschale 1

2017

Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken

* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken

* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazzotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Sekt und Wein
Veltins vom Fass
Erdinger Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Sprituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,
Jim Beam, Gin, Ouzo

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitssuppe

* * *

Räucherfischauswahl mit Forelle und Lachs,
frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesan

Anti Pasti

Schinkenröllchen mit Spargel

Honigmelone mit Schinken

Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto

Baguette

* * *

Fischpfanne mit Lachsfilet, Schollenfilet,
Lauchstreifen, Dillsauce und Butterreis

* * *

Schweinelenochen im Speckmantel und Spießbraten
mit frischen Champignons, Zwiebeln und Rahmsauce

* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste
mit Currysauce und Butterreis

* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen

* * *

Gratinkartoffeln, Bratkartoffeln,
Kartoffelkroketten

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayerische Creme

Eis am Buffet mit

Schokosauce und Fruchtsauce

Mitternachtsuppe:

Gyrossuppe und Käse-Lauchsuppe
mit ofenfrischem Baguette
Kaffee/ Tee

62,50 € p. Pers.
ab ca. 70 Personen
(von 18.30 bis 2.30 Uhr)
(jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 €)

Hochzeitspauschale II

2017

Prosecco Frizzante, trocken
„Hugo“ und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Prosecco Frizzante und Wein
Veltins vom Fass
Erdinger Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Sprituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,
Jim Beam, Gin, Ouzo



Kalt warmes Buffet:

Hochzeitssuppe
* * *

Graved-Lachsrouladen und Räucherforelle
Honigmelone mit Schinken
Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto
Datteln im Speckmantel

Anti Pasti
frische Salate mit Italian-Dressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesan
* * *

Lachslasagne
mit Spinat und Basilikumsauce

„Saltimbocca“
Schweinelendchen mit Salbei
und Parmaschinken, in Rahmsauce mit Risotto

„Piccata Milanese“
Hähnchenbrustfilet in Parmesanhülle gebraten
mit Nudeln und Pestosahnesauce

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
Italienische Gemüsepfanne mit Oliven und Schafskäse
Gratinkartoffeln
* * *

Tiramisu
Espresso creme mit Amarettokirschen
Eis am Buffet mit
Schokosauce und Fruchtsauce

„Mitternachtsimbiß“

mit Mini-Burger

&

Currywurst mit
Pommes Frites

Kaffee/Tee

67,50 € p. Pers.
ab ca. 70 Personen
(von 18.30 bis 2.30 Uhr)
(jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 €)

Hochzeitspauschale III

2017

Erdbeer-Sektcocktail,
Prosecco Frizzante, trocken und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazzotti
Grappa
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Prosecco Frizzante und Wein
Veltins vom Fass
Erdinger Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Spirituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,
Jim Beam, Gin, Ouzo

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitsuppe
* * *

Graved-Lachsrouladen und Räucherforelle
Honigmelone mit Schinken
Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto
Datteln im Speckmantel, Anti Pasti
frische Salate mit Italian-Dressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesan
* * *

Lachslasagne
mit Spinat und Basilikumsauce

„Saltimbocca“
Schweinelendchen mit Salbei
und Parmaschinken, in Rahmsauce mit Risotto

„Piccata Milanese“
Hähnchenbrustfilet in Parmesanhülle gebraten
mit Nudeln und Pestosahnesauce

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
Italienische Gemüsepfanne mit Oliven und Schafskäse
Gratinkartoffeln
* * *

Tiramisu,
Espressocreme mit Amarettokirschen
Eis am Buffet mit
Schokosauce und Fruchtsauce

Mitternachts-Pizza-Buffer

verschiedene Pizzen:
Anti Pasti Pizza (vegan)
Margherita Pizza (vegetarisch)
Salami Pizza
Ruccola mit Parmaschinken Pizza
Räucherlachstreifen Pizza

Kaffee/ Tee

72,50 € p. Pers.
ab ca.70 Personen
(von 18.30 bis 2.30 Uhr)
(jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 €)

Hochzeitspauschale IV

2017

Erdbeer-Sektcocktail,
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Sekt und Wein
Veltins vom Fass
Erdinger Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Sprituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,
Jim Beam, Gin, Ouzo

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitssuppe
* * *

Räucherfischauswahl mit Forelle und Lachs,
frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesan

Anti Pasti

Schinkenröllchen mit Spargel

Honigmelone mit Schinken

Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto
Baguette und Butter
* * *

Fischpfanne mit Lachsfilet, Schollenfilet,
Lauchstreifen, Dillsauce und Butterreis
* * *

Schweinelendchen im Speckmantel und Spießbraten
mit frischen Champignons, Zwiebeln und Rahmsauce
* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste
mit Currysauce und Butterreis
* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
* * *

Gratinkartoffeln, Bratkartoffeln
* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayerische Creme, Eis am Buffet mit
Schokosauce und Fruchtsauce

Mitternachtsbuffet mit „Cheeseburger“:

Cheeseburger mit Cheddar-Käse, Gurken, Tomaten, Röstzwiebeln,
Currywurst mit hausgemachte Currysauce,
Pommes Frites und Mayonnaise, Ofenhähnchenpfanne
mit Lauch und Orangenscheiben, garnierte Eier, Räuchermatjesfilets,
Käseauswahl mit Brie, Munster, Geramont und Schnittkäse, Weintrauben und Salzgebäck,
Ciabatta, Baguette und Butter
Kaffee/ Tee

72,50 € p. Pers.
ab ca. 70 Personen
(von 18.30 bis 2.30Uhr)
(jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 €)

Hochzeitspauschale V

2017

Pepino Peach-Sektcocktail,
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken

* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken

* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Sekt und Wein
Veltins vom Fass
Erdinger Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Spirituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,
Jim Beam, Gin, Ouzo

Menü: am Tisch serviert

Hochzeitssuppe

* * *

frische Salate mit Kräutern
und Croutons

* * *

Schweinelendchen im Speckmantel,
kl. Rouladen,
Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste,
(Rinderbraten, Spießbraten)
Rahmsauce,
Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
Salzkartoffeln, Kroketten

* * *

Dessertteller:
„Wardenburger-Hof“

Mitternachtsbuffet:

Rühreier mit Kräutern, Bratkartoffeln,
kl. Schweineschnitzel mit Paprikasauce und Pommes Frites,
kl. Hähnchenschnitzel in Currydipp,
Räucherfischauswahl mit Regenbogenforelle, Norweger Lachs und Räuchermatjesfilet,
Schafskäsesalat, Schinkenröllchen mit Spargel, Honigmelone mit Katenrauchschinken,
kl. Frikadellen, garnierte Eier, Käseauswahl mit Brie, Munster,
Geramont und Schnittkäse, Weintrauben und Salzgebäck, Baguette, Brot und Butter,
frischer Obstsalat,
Kaffee / Tee

72,50 € p. Pers.
ab ca.70 Personen
(von 18.30 bis 2.30 Uhr)
(jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 €)

Hochzeitspauschale VI

2017

Pepino-Peach Sektcocktail,
Prosecco Frizzante und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazzotti
Grappa
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Prosecco und Wein
Veltins vom Fass
Erdinger Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Spirituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,
Jim Beam, Gin, Ouzo

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitssuppe
* * *

Graved-Lachsrouladen und Räucherforelle
Honigmelone mit Schinken

Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto
Datteln im Speckmantel, Anti Pasti
frische Salate mit Italian-Dressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesa
Baguette und Butter
* * *

Lachslasagne
mit Spinat und Basilikumsauce

„Saltimbocca“
Schweinelendchen mit Salbei
und Parmaschinken, in Rahmsauce mit Risotto

„Piccata Milanese“
Hähnchenbrustfilet in Parmesanhülle gebraten
mit Nudeln und Pestosahnesauce

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
Italienische Gemüsepfanne mit Oliven und Schafskäse
Gratinkartoffeln
* * *

Tiramisu
Espresso creme mit Amarettokirschen
Eis am Buffet mit Schokosauce und
Fruchtsauce und frischer Obstsalat

Fingerfood / Canapés :

zu Mitternacht am Tisch serviert:
mit frischen Krabben, Räuchermatjes, Räucherlachs,
Schinkenröllchen, Ei, Katenrauchschinken, Mini-Cheeseburger,
Hähnchennuggets in Curry Dipp,
Schafskäse in Sesamhülle, Kirschpaprika
Kaffee/Tee

72,50 € p. Pers.
ab ca.70 Personen
(von 18.30 bis 2.30 Uhr)
(jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 €)