

# Hochzeitspauschale 1

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

2019

## 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 und Dillsauce

\* \* \*

Schweinelenochen im Speckmantel,  
zarter Rinderbraten,  
mit frischen Champignons, Zwiebeln und Rahmsauce

\* \* \*

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste  
mit Currysauce

\* \* \*

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen

\* \* \*

Gratinkartoffeln, Bratkartoffeln,  
Kartoffelkroketten, Butterreis

\* \* \*

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

## Mitternachtsuppe:

Gyrossuppe und Käse-Lauchsuppe  
mit ofenfrischem Baguette  
Kaffee/ Tee

69,50 € p. Pers.  
ab ca. 70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro angemeldete Person 3,50 € )

# Hochzeitspauschale II

2019

Prosecco Frizzante, trocken  
Rhabarber-Sektcocktail 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:

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

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

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen  
Italienische Gemüsepfanne mit Oliven und Schafskäse  
Gratinkartoffeln, Risotto  
\* \* \*

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

## „Mitternachtsimbiss“

mit Mini-Burger  
&  
Currywurst mit  
Pommes Frites  
Mayonnaise und Ketchup

\*\*\*

Kaffee/Tee

72,50 € p. Pers.  
ab ca. 70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro angemeldete Person 3,50 € )

# Hochzeitspauschale III

2019

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:

Ramazotti  
Grappa  
Malteser Aquavit

## Getränke am Abend:

Prosecco Frizzante und Wein  
Veltins vom Fass  
Erdringer 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 Parmesan  
\* \* \*

Lachslasagne  
mit Spinat und Basilikumsauce

„Saltimbocca“  
Schweinelendchen mit Salbei  
und Parmaschinken in Rahmsauce

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

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen  
Italienische Gemüsepfanne mit Oliven und Schafskäse  
Gratinkartoffeln, Risotto  
\* \* \*

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

## Mitternachts-Pizza-Buffer

Pizza Anti Pasti (vegan)  
Pizza Margherita (vegetarisch)  
Pizza Salami  
Pizza Ruccola mit Parmaschinken

\*\*\*

Kaffee/ Tee

72,50 € p. Pers.  
ab ca. 70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro angemeldete Person 3,50 € )

# Hochzeitspauschale IV

2019

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:

Fernet Branca  
Baileys  
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 und Dillsauce  
\* \* \*

Schweinelendchen im Speckmantel,  
zarter Rinderbraten,  
mit frischen Champignons, Zwiebeln und Rahmsauce  
\* \* \*

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste  
mit Currysauce  
\* \* \*

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen  
\* \* \*

Gratinkartoffeln, Bratkartoffeln, Butterreis  
\* \* \*

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

76,50 € p. Pers.  
ab ca. 70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro angemeldete Person 3,50 € )

# Hochzeitspauschale V

2019

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:

Ramazzotti  
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:

Rührei 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

76,50 € p. Pers.  
ab ca. 70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro angemeldete Person 3,50 € )

# Hochzeitspauschale VI

2019

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 Parmesan  
Baguette und Butter  
\* \* \*

Lachslasagne  
mit Spinat und Basilikumsauce

„Saltimbocca“  
Schweinelendchen mit Salbei  
und Parmaschinken in Rahmsauce

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

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen  
Italienische Gemüsepfanne mit Oliven und Schafskäse  
Gratinkartoffeln, Risotto  
\* \* \*

Tiramisu  
Eis am Buffet mit Schokosauce,  
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

76,50 € p. Pers.  
ab ca. 70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro angemeldete Person 3,50 € )