

# Hochzeitspauschale 1

2018

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 und Dillsauce

\*\*\*

Schweinelendchen im Speckmantel und Spießbraten  
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

64,50 € p. Pers.  
ab ca. 70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 € )

# Hochzeitspauschale II

2018

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

„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  
\*\*\*

Kaffee/Tee

69,50 € p. Pers.  
ab ca. 70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 € )

# Hochzeitspauschale III

2018

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  
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  
\* \* \*

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,  
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

74,50 € p. Pers.  
ab ca.70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 € )

# Hochzeitspauschale IV

2018

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 und Dillsauce  
\* \* \*

Schweinelendchen im Speckmantel und Spießbraten  
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

74,50 € p. Pers.  
ab ca. 70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30Uhr )  
( jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 €)

# Hochzeitspauschale V

2018

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

74,50 € p. Pers.  
ab ca.70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 € )

# Hochzeitspauschale VI

2018

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  
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

74,50 € p. Pers.  
ab ca.70 Personen  
( von 18.30 bis 2.30 Uhr )  
( jede weitere Std. pro anwesende Person 4,50 €)