

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, Lachs und Makrele
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,
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 anwesende Person 5,90 €)

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:

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
Mayonnaise und Ketchup

Kaffee/Tee

72,50 € p. Pers.
ab ca. 70 Personen
(von 18.30 bis 2.30 Uhr)
(jede weitere Std. pro anwesende Person 5,90 €)

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 anwesende Person 5,90 €)

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, Lachs und Makrele,
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 anwesende Person 5,90 €)

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 anwesende Person 5,90 €)

Hochzeitspanschale 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, Katenrauchschenken, 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 anwesende Person 5,90 €)