



Hochzeits- Arrangements 2024

*Unser Angebot für diese Arrangements
(Buffet oder Menü inklusive Getränke)*

75,00 € / Person

ab 17.30 Uhr bis Open End

(inklusive Tischwäsche, Servietten, Kerzen, Kerzenleuchter)

(exklusive Blumen, Hochzeitstorte)

*Schnäpse werden bei uns mitgebracht und kostenlos
ausgeschenkt*

*Für jede Absprache vereinbaren Sie bitte ein Termin
mit Herrn Schäfer*

Getränke

Empfangscocktail

Sekt, Aperol, Fruchtcocktail, Bier u.v.m.

Weine:

Grauburgunder

Primitivo

oder nach Wahl vor Ort

Sekt, Prosecco

Pils vom Fass

Schneider Weisse mit und ohne Alkohol

Jever Fun

Säfte

(Apfel-, Orange-, Traube-, Kirsch-Banane,
Rhabarber)

Coca Cola, Cola light, Cola zero, Mezzo Mix, Fanta,

Sprite, Tonic Water, Bitter Lemon

Mineralwasser

Filterkaffee, Tee

Hochzeitsmenü

nach individueller Absprache

hier ein Beispiel:

Bärlauchcrêpes
gefüllt mit Flusskrebsfleisch

Saltimbocca
vom Steinbuttfilet
im Salatnest

Chateaubriand
in der Kräuterkruste,
mit Gemüse umlegt, Estragonkartoffeln

Tirami-su
mit frischen Beeren

Barbecue

Brot, Dips

Salat-
Variationen mit
Dressing

Schinken mit
Melone

Rauchfisch-
Variationen

Geräucherte
Entenbrust
im
Rapunzelsalat

Antipasti

Carpaccio vom
Rind

Tomate-
Mozzarella

Ziegenkäse
mit
Mango

Cocoscurry-
Ingwersuppe
am Tisch serviert

Gegrilltes
Ochsenfilet

Hähnchenspieße

Lammrücken

Lachsfilet

Zanderfilet

Garnelen

Pfannengemüse

Drillings-
Kartoffeln

Pilze
gebratene Pilze

Dessert-
Gläschen-
Bar

mit
verschiedenen
Variationen

Tiramisu

Mousse
au
chocolat

Cheesecake
mit Beeren

Obstsalat

Käsebrett
mit Trauben

Nachtessen

	Buffet	Dessert- Gläschen- Bar
Brot, Dips		
***	Gartenkräuter- Schaumsuppe (am Tisch serviert)	
Tomate- Mozzarella mit Pesto	***	mit verschiedenen Variationen
***	Ganzer, gebackener Lachs mit jungen Kartoffeln	Tiramisu ***
geräucherte Entenbrust	***	Mousse au chocolat ***
***	Rinder-und Schweinefilet mit Röstkartoffeln und Gemüse	Cheesecake mit Beeren ***
Charentais- Melone mit Schinken	***	Obstsalat ***
***	Gebratenes Zanderfilet auf Rosmarin- kartoffeln	Käsebrett mit Trauben
Rohmilch- Ziegenkäse mit Mango	***	
	Lammrücken mit Ratatouille ***	Nachtessen
	Garnelen in Basilikumsahne	

Zimmerauflistung:

Z1 Doppelzimmer mit Badewanne

Z2 Doppelzimmer mit Dusche

Z3 Doppelzimmer mit Dusche + 3. Bett (für Kind bis 10 Jahre)

Z4 Doppelzimmer mit Dusche

Einzelzimmerbelegung: 45,00 €

Doppelzimmerbelegung 65,00 €

3-Bett-Zimmer-Belegung 75,00 €

Die Preise gelten pro Zimmer/pro Nacht inklusive Frühstück