



# Hochzeits- Arrangements 2025

*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 ***
Carpaccio mit Antipasti	***	Obstsalat ***
***	Gebratenes Zanderfilet auf Rosmarin- kartoffeln	Käsebrett mit Trauben
Charentais- Melone mit Schinken	***	
***	Lammrücken mit Ratatouille	Nachtessen
Rohmilch- Ziegenkäse mit Mango	***	
	Garnelen in Basilikumsahne	

## Zimmerauflistung:

Z1 Doppelzimmer mit Badewanne

Z2 Doppelzimmer mit Dusche

Z3 Doppelzimmer mit Dusche

Z4 Doppelzimmer mit Dusche

Z5 Doppelzimmer mit Dusche (2 Einzelbetten)

Einzelzimmerbelegung: 45,00 €

Doppelzimmerbelegung 65,00 €

Die Preise gelten pro Zimmer/pro Nacht inklusive Frühstück