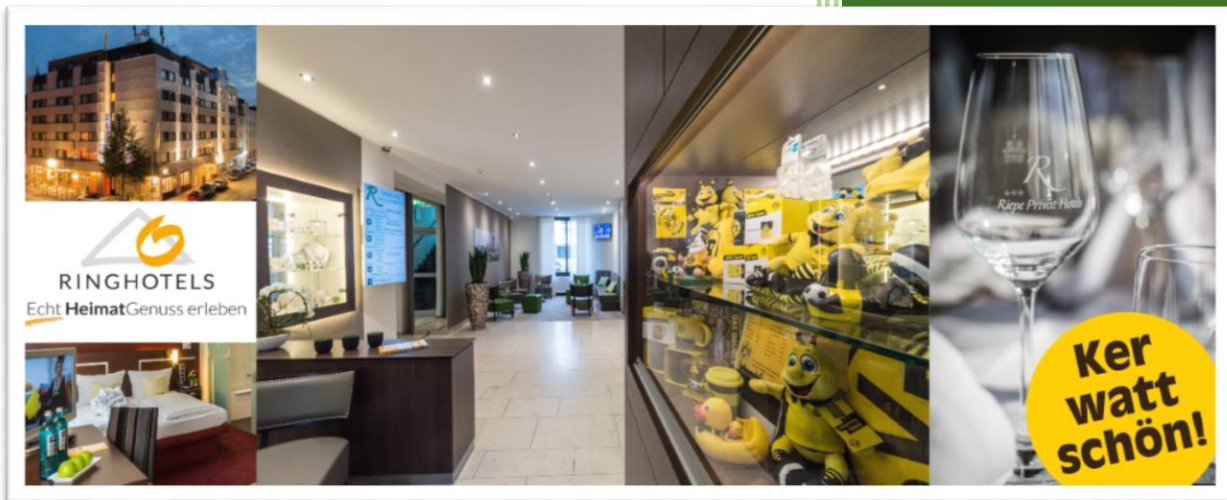


# Feiern im Hotel Drees

2018



Drees GmbH & Co. KG

Hohe Str. 107

44139 Dortmund

Telefon: 0231 / 12 99 0

Telefax: 0231 / 12 99 555

E-Mail: [drees.bankett@riepe.com](mailto:drees.bankett@riepe.com)

Familie Riepe



## Wie dürfen wir Sie verwöhnen?

Sehr verehrte Gäste, Sie möchten Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Ihre Taufe oder eine andere Feier in professionelle Hände geben? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir verfügen über 12 Räumlichkeiten, welche sich ideal für Veranstaltungen jeglicher Art bis zu 100 Personen eignen.

Gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie einen Termin. **Frau Britta Seidel** und **Herr Johannes Riepe** freuen sich auf Ihren Anruf im Bankettbüro unter der Rufnummer 02 31 – 12 99 790.

## INHALTSVERZEICHNIS

Canapés & Snacks zum Empfang	Seite 2
Menüvorschläge	Seite 3 - 5
Buffetvorschläge	Seite 6 - 10
Getränkepauschale	Seite 11
Weine	Seite 12 - 13
Kaffeetafel	Seite 14
Mitternachtsimbiss, Candy-Bar, Dekoration	Seite 15
Menükarten, Servicepauschale, Personenzahl, Rahmenprogramm, Übernachtungsmöglichkeiten	Seite 16
Hochzeitsarrangements	Seite 17 - 19



## CANAPÉS

Bereits zum Sektempfang können Sie Ihre Gäste mit kleinen Leckereien verwöhnen. Wir bieten Ihnen divers belegte Canapés an.

Serranoschinken oder Parmaschinken	EUR 2,50 pro Stück
Italienische Salami	EUR 2,20 pro Stück
Roastbeef, rosa gebraten	EUR 2,80 pro Stück
Putenbrust	EUR 2,20 pro Stück
Brie oder Camembert	EUR 2,20 pro Stück
Gouda, Edamer oder Maasdamer	EUR 2,20 pro Stück
Hausgebeizter Lachs oder Graved Lachs	EUR 2,80 pro Stück
Forellenfilet	EUR 2,80 pro Stück
Lachstatar oder Matjestatar auf Pumpernickel-Taler	EUR 2,80 pro Stück

## SNACKS ZUM EMPFANG

(4 zur Wahl)

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip  
Chicken Nuggets  
Garnelen im Kartoffelmantel  
Pflaumen oder Datteln im Speckmantel  
Mini-Hackbällchen mit Barbecue-Dip  
Quiche mit Lachs  
Quiche mit Gemüse  
Tomate-Mozzarella-Spieße  
Laugengebäck mit Frischkäse, Tomate & Rucola

Die Bestellung ist ab 10 Personen möglich. Wir berechnen EUR 15,00 pro Person

## MENÜS

Sie sind Genießer und möchten sich und Ihre Gäste mit einem leckeren Menü verwöhnen? Dann stellen Sie sich aus den folgenden Bausteinen gern Ihr Wunschmenü zusammen.

Zu unseren Menüs servieren wir vorab Laugengebäck oder Stangenbrot mit Meersalzbutter oder Kräuter-Crème fraîche. Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs oder Lachstatar auf Reibeküchlein Feldsalat & Schnittlauch-Crème fraîche	EUR 9,50
Carpaccio von der roten Bete St. Petersfisch mit Kräuterrahm	EUR 9,50
Bulgursalat mit drei Gambas Petersilie-Limetten-Pesto	EUR 10,50
Wildblütensalat mit Holunderdressing & gebratenen Kräuterseitlingen	EUR 9,50
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten & Basilikum-Pesto	EUR 7,50
Blattsalate mit Kräutervinaigrette & gerösteten Speck-Crôutons Stangenbrot & Butter	EUR 5,50
Picandou Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen in Tannenhonig geschwenkt auf Frisée-Salat	EUR 7,50
Mild geräucherte Entenbrust Blattsalate der Saison mit Himbeerdressing	EUR 8,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl, gehobeltem Parmesan & Rucola	EUR 10,50

### Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Korianderschaum	EUR 5,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	EUR 5,50
Pfifferlingrahmsuppe	EUR 5,50
Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Serrano-Chip	EUR 6,50
Steinpilzessenz mit Schnittlauchflädle	EUR 5,50
Rahmsuppe von jungen Erbsen mit Shii Take-Tandoori	EUR 6,50



Kräuterrahmsuppe mit Gamba-Spieß & Kartoffel-Chips	EUR 7,00
Bouillon vom Tafelspitz mit Einlage	EUR 6,00
Hühnerkraftbrühe mit Einlage	EUR 5,50
<b>Hauptgänge</b>	
Barbarie Entenbrust, rosa gebraten Mango-Pfeffer-Sauce wilder Broccoli & Kartoffelgratin	EUR 21,00
Hähnchenroulade „Marengo“ gefüllt mit Tomaten, Pilzen & Kräutern der Provence Estragonrahm-Sauce & hausgemachte Spätzle Blattsalat mit Mandarinen-Joghurt-Dressing	EUR 18,50
Scheiben vom Kalbsrücken auf Steinpilzrahmsauce mediterranes Gemüse & Drillinge	EUR 23,50
Saltimbocca vom Kalb auf Steinpilz-Risotto Tomatencoulis & gefüllte Zucchini	EUR 23,00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Mandelbroccoli & Kartoffelrösti	EUR 17,50
Duett von Lamm & Kalb auf provenzalischer Kräutersauce Grillgemüse & cremige Oliven-Polenta	EUR 21,00
Gegrillte Lammfilets auf Paprika-Zucchini-Gemüse Zitronen-Basilikum-Pesto & Kartoffel-Würfel	EUR 17,50
Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce Gemüse der Saison & Kräuter-Schupfnudeln	EUR 16,50
US-Rinderfilet mit Kräuterkruste grüner Spargel & Balsamico-Tomaten Rosmarinkartoffeln	EUR 38,50
Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in kräftiger Sauce Rotkohl & Kartoffel-Sellerie-Stampf	EUR 17,50
Zarter Rinderschmorbraten in Burgundersauce Leipziger Allerlei & Butterkartoffeln	EUR 17,50
Schweinemedallions mit Pfeffersauce Bohnen im Speckmantel & Schweizer Käserösti	EUR 16,00
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing Kartoffelstampf	EUR 18,50
Frischlachsfilet unter der Kartoffel-Wasabi-Kruste Broccoli-Scheiben & Zitronenbutter	EUR 16,00



## Dessert

Duett von brauner und weißer Mousse au chocolat mit Früchten der Saison	EUR 6,50
Tiramisu auf Beerenfrüchten	EUR 7,00
Orangen-Minz-Parfait mit karamellisierten Feigen	EUR 6,50
Weißer Prosecco-Mousse an Ananas-Basilikum-Salat	EUR 5,50
Crème Brûlée mit Beerenfrüchten	EUR 6,50
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Beerenfrüchten	EUR 8,50
Dessertvariation aus Mousse, Parfait & frischen Früchten	ab EUR 8,50

## Sorbet

Mango-Sorbet	EUR 5,00
Cassis-Sorbet	EUR 5,00
Zitronen-Sorbet	EUR 5,00

## Westfälisches Buffet

„WATT DEFTIGES“

ab 20 Personen

### **-Suppe-**

Kartoffel-Lauch-Suppe mit gerösteten Mettwurstscheiben

\*\*\*

### **-Salate-**

lauwarmer Speck-Kartoffelsalat  
Fleischsalat mit roten Zwiebeln  
Blattsalate mit Joghurdressing & feinen Ölen  
Brotkorb mit Bauernbrot & Landbrot  
Butter und Griebenschmalz

\*\*\*

### **-Fisch und Fleisch-**

Matjesfilet in Apfel-Zwiebel-Schmand  
Mini-Frikadellen mit verschiedenen Dips  
Pfefferbeißer  
Mett-Torte mit roten Zwiebeln  
Tafelspitzsülze mit Remouladensauce

\*\*\*

### **-Warme Gerichte-**

**Bitte wählen Sie 2 Gerichte aus!**

Gefüllte Rinderroulade in kräftiger Sauce  
Burgunderrotkohl  
Kartoffel-Sellerie-Stampf  
Westfälischer Pfefferpotthast  
Senfgurken und rote Bete  
Salzkartoffeln  
Krustenbraten auf Weinkraut  
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

\*\*\*

### **-Dessert-**

Pumpnickel-Creme mit Brombeermark  
Beerengrütze mit Vanillesauce  
Herzhafte Käseauswahl mit Laugenbrezeln

EUR 32,50 pro Person

Buffet nach Art des Hauses  
„Ker watt lecka“  
ab 20 Personen

**-Suppe-**

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich & Klößchen

\*\*\*

**-Salate-**

Blattsalate, Mais, Zucchini, Strauchtomaten, Gurke & Frühlingslauch  
Croutons & geröstete Sonnenblumenkerne  
Kräutervinaigrette und Joghurtdressing  
Brotkorb und Buttersorten

\*\*\*

**-Fisch und Fleisch-**

Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsauce  
Geräucherte Meerforelle im Ganzen mit Apfelmeerrettich  
Galiamelone mit Serranoschinken  
Curry-Geflügelcocktail  
Roastbeef, rosa gebraten mit Tatarensauce

\*\*\*

**-Warme Gerichte-**

**bitte wählen Sie 2 Gerichte aus**

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce  
Knackiges Gemüse aus dem Wok  
Kartoffelgratin  
Gefüllte Poulardenbrust auf Estragonrahmsauce  
Butter-Spätzle mit Muskat  
Gebratenes Zanderfilet  
auf Lauch-Möhren-Gemüse  
Limettensauce & Butterkartoffeln

\*\*\*

**-Dessert-**

Salat von exotischen Früchten  
Crêpes mit Orangen-Sauce  
Toblerone-Mousse  
Internationale Käseplatte mit Trauben & Feigensenf

EUR 39,50 pro Person



**Buffet „Italien“**  
ab 20 Personen

**-Suppe-**

Toskanische Tomatensuppe  
mit Knoblauch, Basilikum & Oregano

\*\*\*

**-Antipasti-**

Oliven, Aubergine, Zucchini,  
Champignons, Artischocken und Tomaten  
Galiamelone mit Parmaschinken & gehobeltem Parmesan  
„Vitello Tonnato“  
rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern  
Italienische Salami, hauchdünn geschnitten

\*\*\*

**-Warme Gerichte-**

Involtini mit Salbei und Schinken gefüllt  
Rucola-Risotto  
Penne in Ricotta-Kräuter-Sauce  
Gegrillte Rote Meerbarbe auf mediterranem Gemüse  
Rosmarin-Drillinge

\*\*\*

**-Dessert-**

Panna Cotta mit Erdbeermark  
Fruchtsalat der Saison  
Italienische Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf

EUR 39,50 pro Person

**Gourmet Buffet**  
ab 30 Personen

**-Suppe-**

Kräuterrahmsuppe mit Gamba-Spieß & Kartoffel-Chips

\*\*\*

**-Salate-**

Gartenfrische Salate

Himbeerdressing, Schmand-Zitronen-Dressing & feine Öle  
Ofenfrisches Brot mit Meersalzbutter & Kräuter-Crème Fraîche

\*\*\*

**-Fisch und Fleisch-**

Schaustück vom Wildlachs

Auswahl an geräucherten und marinierten Fischen  
Eismeergarnelen-Salat mit Apfel-Dill-Vinaigrette  
Wildpastete mit Sauce Cumberland & Sellerie-Apfel-Salat  
Carpaccio vom Kalb mit Rucola & Parmesansplittern

\*\*\*

**-Warme Gerichte-**

Simmentaler-Rinderrücken am Buffet tranchiert  
Barolo-Sauce & Sauce Béarnaise  
Prinzess-Bohnen & gebratene Römersalatherzen  
Kartoffelgratin  
St. Pierre-Filet auf Blattspinat  
Limettensauce & Wildreis

\*\*\*

**-Dessert-**

Weißer Prosecco-Mousse mit Ananas-Basilikum-Salat  
Salat von exotischen Früchten  
Crème Brûlée  
Schokoladensoufflé  
Französische Käseauswahl mit Feigensenf & Mango-Chutney

EUR 46,50 pro Person

**Menü-Buffer-Kombination**  
ab 20 Personen

**-Servierte Vorspeise aus 3 bis 4 wählbaren Komponenten-**

Lachstatar auf Reibeküchlein  
Galiamelone mit Serranoschinken  
Gamba im Kartoffelmantel  
Büffelmozzarella mit Strauchtomate & Basilikum-Pesto  
Kalbsroastbeefröllchen mit Kräuter-Crème fraîche & Erbsen  
Schweizer Käseküchlein  
lauwarmer Ziegenkäse auf Ratatouillesalat  
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat  
Süppchen nach Wunsch im Weckglas

EUR 12,00 – 15,00 (je nach Zusammenstellung)

\*\*\*

**-Warme Gerichte-**

Kalbshaxe am Buffet tranchiert  
Wurzelgemüse  
Kräuter-Schupfnudeln  
Zanderfilet auf Chardonnay-Lauch-Sauce  
Blattspinat & Tagliatelle

EUR 24,50

\*\*\*

**-Dessert-**

Eisbombe mit Beerenfrüchten  
am Tisch serviert

EUR 7,50



## Getränkepauschale

Sie möchten mit mindestens 20 Personen ausgiebig Feiern und dabei die Kosten im Blick haben, dann buchen Sie doch unsere Getränkepauschale. Die Pauschale gilt für 8 Stunden und beinhaltet folgende Getränke:

Riepe Privat Cuvée Langenbach Riesling Sekt Brut

Selters Classic & Naturell  
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite  
Apfel- & Orangensaft

Kronen Pils vom Faß  
Krefelder, Alster, Radler  
Jever Fun alkoholfrei

Rotwein, Weißwein & Rosè

Kaffeebar mit frisch aufgebrühtem Kaffee und Gebäckauswahl

EUR 27,50 pro Person

Die Weine können von Ihnen selbst gewählt werden. Eine entsprechende Liste finden Sie auf den nachfolgenden Seiten. Kaffeespezialitäten, wie Espresso, Cappuccino, etc. und Spirituosen sind in der Getränkepauschale nicht inkludiert.

Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch berechnet oder Sie buchen eine Verlängerungsstunde zu EUR 5,00 pro Person.

## Spirituosen

Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam eine Auswahl an Spirituosen für Ihre Feier zusammen. Die Abrechnung erfolgt dabei nach Verzehr. Für die größere Runde können Sie die Spirituosen auch Flaschenweise zu einem Sonderpreis ab EUR 60,00 je 0,75 l Flasche bei uns bestellen.

## Zusatzoptionen zur Getränkepauschale

Kaffeespezialitäten EUR 3,50 pro Person

2 Spirituosen (Ramazzotti & Wodka)  
Schöfferhofer Hefe- & Kristallweizen (auch alkoholfrei) EUR 8,00 pro Person

## Weißweine 0,75 l

### Rheinhessen

Manz Fundstück  
Riesling Kabinett, trocken EUR 22,50

Geil - Grüner Silvaner  
Kabinett, trocken EUR 22,50

Weingut Jean Buscher  
Grauburgunder  
Qualitätswein, feinherb EUR 25,00

### Baden

Blankenhornsberger Weißburgunder  
Kabinett, trocken EUR 24,00

Sasbacher Muskateller  
Kabinett, halbtrocken EUR 22,50

Sasbacher Grauburgunder  
Kabinett, trocken EUR 22,50

### Italien

Lucchese Pinot Grigio, trocken  
Venetien EUR 19,00

Vernaccia di San Gimignano  
Vernaccia, trocken  
D.O.C.G., Toskana EUR 24,50

### Frankreich

Domaine La Foliette  
Muskadet Sevre et Maine  
Melon de Bourgogne, trocken  
Loire EUR 22,50

## Rosé 0,75 l

### Rheingau

Schloss Schönborn Spätburgunder Rosé  
Qualitätswein, trocken EUR 24,00

*Sie haben Ihren Lieblingswein zu Hause auf Lager und möchten diesen auch Ihren Gästen nicht vorenthalten? Bringen Sie den Wein einfach mit. Wir berechnen EUR 12,00 Korkgeld pro geöffnete Flasche. Dies gilt ebenfalls für Spirituosen (Flasche bis max. 1,0 l)*



## Rotweine 0,75 l

### Baden

Sasbacher Spätburgunder  
Kabinett, trocken

EUR 24,00

Mauchener Sonnenstück  
Spätburgunder  
Qualitätswein, feinherb

EUR 21,00

### Rheinhessen

Weingut Jean Buscher  
Dornfelder QbA, feinherb

EUR 25,00

### Italien

Cusumano Nero d'Avola  
Indicazione Geografica Tipica, trocken  
Sizilien

EUR 24,00

### Frankreich

Baronnie de Sabran  
Côtes du Rhône, Grenache  
Appellation Côtes-du-Rhône Contrôlée

EUR 23,00

### Spanien

Morelos Tempranillo  
Catalunya, trocken

EUR 19,50

## Sekt & Champagner 0,75 l

Riepe's Privat Cuvée  
Jahrgangssekt, Brut  
Sektellerei Langenbach, Mosel

EUR 23,50

Tera Serena  
Prosecco, D.O.C. Trevisio  
Frizzante

EUR 23,50

Cuvée "Eva Maria"  
Rosé Sekt - extra trocken  
Deutscher Sekt b.A., Rheinhessen  
Weingut Jean Buscher

EUR 28,00

Champagner Hausmarke

EUR 58,00

Champagner Ruinart, Brut Reserve  
Reims Frankreich

0,375 l

EUR 85,00

EUR 44,50

Eine erweiterte Weinauswahl finden Sie in unserer aktuellen Weinkarte.

## Kaffeetafel

Gerne können Sie Ihre Gäste vor oder nach dem Essen noch mit einer Kaffeetafel verwöhnen. Hier bieten wir verschiedene Möglichkeiten an.

### Variante I

Frische Waffeln mit heißen Kirschen, Sahne & Vanilleeis  
dazu frisch aufgebühter Kaffee & Tee nach Wunsch

EUR 6,50 pro Person  
(Kaffeespezialitäten werden separat berechnet)

### Variante II

Wir bestellen Kuchen und Torten nach Ihren Wünschen.

Petit Four ab 3,50 pro Stück  
Obsttorten ab EUR 38,00 pro Torte  
Creme- /Sahnetorten ab EUR 42,00 pro Torte

Beerenfrüchte-Torte in Herzform für die komplette Gesellschaft  
zu EUR 5,00 pro Person

Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet.

### Variante III

Sie haben jemanden im Familien- und Freundeskreis der gerne backt?  
Dann bringen Sie Kuchen und Torten doch einfach selbst mit.  
Wir berechnen EUR 2,50 pro Person für das Kaffeegedeck.

Kaffee, Tee und Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet.

## Mitternachtsimbiss

Für den nächtlichen Appetit bieten wir verschiedene Mitternachtssnacks an.

Gulaschsuppe <b>oder</b> Westfälische Kartoffelsuppe dazu Brot & Buttersorten	EUR 5,50 pro Person
Dortmunder Currywurst mit Stangenbrot	EUR 5,50 pro Person
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl & Buttersorten	EUR 5,50 pro Person

Für den „süßen Zahn“ können wir auch Kuchen, Torten oder Petit Four servieren.

## Candy-Bar ab 25 Personen

Für kleine und große Naschkatzen bieten wir eine Candy-Bar an. Sie und Ihre Gäste können sich nach Herzenslust an verschiedenen Gläsern mit Süßigkeiten bedienen.

Die Candy-Bar kann sowohl zum Sektempfang, als auch zur Kaffeetafel oder zu späterer Stunde in Ihre Feier integriert werden.

ab EUR 3,50 pro Person

## Dekoration

Die Tische werden von uns festlich eingedeckt mit Tischwäsche und Stoffservietten in weiß oder creme, sowie Teelichtern. Gerne organisieren wir auch die passende Blumendekoration.

Blumengestecke	ab EUR 20,00 pro Stück
Blumen, der Jahreszeit entsprechend, in schmalen Glasvasen dazu Efeuranken	ab EUR 10,00 pro Tisch
Rosentöpfchen (1 große Rose mit Beiwerk im kleinen Topf oder Glas)	ab EUR 8,50 pro Stück

Gerne bestellen wir bei unseren Floristen auch Dekorationen nach Ihren Ideen und Wünschen.

cremefarbene Stuhlhussen	EUR 6,00 pro Stuhl
--------------------------	--------------------



## Menükarten

Eine individuell gestaltete Menükarte ist ein schönes Erinnerungsstück an Ihre Feierlichkeit. Gerne übernehmen wir die Erstellung der Karten. Sie können wählen zwischen einer Menükarte mit einem Hardcover, sowie einer Menükarte aus Pergamentpapier, welche über ein Teelicht gestülpt wird. Je Tisch planen Sie bitte mit 2-3 Menükarten.

Menükarte im Hardcover Stück	EUR 1,50
Menükarte aus Pergament Stück	EUR 2,00

## Servicepauschale

Bei Feiern am Abend erheben wir ab 02.00 Uhr eine Servicepauschale von EUR 120,00 pro Stunde.

## Personenzahl

Bitte teilen Sie uns 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die endgültige Personenzahl mit. Bitte beachten Sie, dass uns diese als Abrechnungsgrundlage dient.

## Rahmenprogramm

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach einem passenden Rahmenprogramm für Ihre Feier. Wir haben Kontakte zu verschiedenen Musikern und Künstlern. Sprechen Sie uns einfach an!

## Übernachtungsmöglichkeiten für liebe Gäste aus der Ferne

Unser Hotel verfügt über 136 moderne und komfortabel ausgestattete Zimmer in drei verschiedenen Kategorien, die sowohl für den Geschäfts- als auch für den Freizeitreisenden konzipiert sind und dem Standard eines 4-Sterne Hotels entsprechen.

Zu den Feierlichkeiten kommen immer wieder Gäste aus allen Teilen des Landes zusammen. Daher stellen wir Ihnen gerne im Rahmen Ihrer Feierlichkeiten entsprechenden Hotelzimmer zur Verfügung.

Übernachtung im Business – Einzelzimmer ab EUR 75,00  
 Übernachtung im Komfort – Doppelzimmer ab EUR 85,00

Übernachtung im Business – Doppelzimmer ab EUR 109,00  
 Übernachtung im Komfort – Doppelzimmer ab EUR 119,00  
 Übernachtung im Exklusiv – Doppelzimmer ab EUR 129,00

Kinder im Zimmer der Eltern  
 Kinder bis 6 Jahre kostenfrei  
 Kinder im Alter von 7-12 Jahren EUR 15,00 je Nacht  
 ab 13 Jahre EUR 30,00 je Nacht

## Hochzeitsarrangement

Verbringen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben in unseren festlich gestalteten Räumen, dekoriert und eingedeckt mit Tischwäsche, Servietten, Blumenschmuck, Menükarten und Kerzen nach Ihrer Farbwahl ab 59,- € pro Person.

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Sekt Hausmarke, Orangensaft oder Mineralwasser. Während der Feier servieren wir Ihnen verschiedene Hausweine (Weißwein, Rosé & Rotwein), Mineralwasser, Coca Cola (Light), Fanta, Sprite, Apfel- und Orangensaft, Kronen Pils vom Faß, Jever Fun alkoholfrei, sowie frisch aufgebrühten Kaffee und Gebäck.

Wenn Sie eine Hochzeitstorte oder Kuchen mitbringen möchten, berechnen wir einmalig EUR 1,50 pro Person. Wir servieren Ihnen Ihre Torte und helfen gerne beim Anschneiden.

Unsere Hochzeitsarrangements sind gültig ab 25 Personen und das Getränkearrangement ist auf 8 Stunden begrenzt. Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke separat abgerechnet oder Sie buchen einfach eine Verlängerung.  
Pro Verlängerungsstunde EUR 5,00 pro Person

## UNSER GESCHENK AN SIE

Verbringen Sie Ihre Hochzeitsnacht im Himmel- oder Wasserbett.  
Am nächsten Morgen verwöhnen wir Sie mit einem prickelnden Sektfrühstück – gerne auch im Zimmer.

Für den Fall, dass mehrere Ihrer Gäste im Hotel untergebracht sind, stellen wir Ihnen gerne nach Verfügbarkeit einen separaten Raum für das gemeinsame Frühstück zur Verfügung (ab 15 Personen). Externe Gäste können ebenfalls am Frühstück teilnehmen und werden mit EUR 13,50 pro Person berechnet.

## Zusatzoptionen zu den Hochzeitsarrangements

Mitternachtssuppe (Gulaschsuppe, Kartoffelcremesuppe oder Hackfleisch-Käse-Suppe)	EUR 5,50 pro Person
--	---------------------

Käseplatte	EUR 4,50 pro Person
------------	---------------------

Die Suppe und die Käseplatte reichen wir mit Baguette, Kräuter- & Meersalzbutter.

Fingerfood zum Empfang (4 verschiedene herzhaft Snacks)	EUR 15,00 pro Person
--	----------------------

Kaffeespezialitäten	EUR 3,50 pro Person
---------------------	---------------------

2 Spirituosen (Ramazzotti & Wodka) Schöfferhofer Hefe- & Kristallweizen (alkoholfrei)	EUR 8,00 pro Person
--	---------------------

## Hochzeitsarrangement I

### - Vorspeisen -

Lachsvariation & Forellenfilets  
Senfdillsauce und Sahnemeerrettich  
Anti Pasti  
„Vitello Tonnato“  
rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern  
Marktfrische Salate mit Kräutervinaigrette & Joghurtdressing  
Crôutons & gerösteten Pinienkernen  
Galiamelone mit Serranoschinken  
Brotauswahl und Buttersorten

\*\*\*

### - Warme Speisen -

Schweinefilet am Buffet tranchiert  
rosa Pfefferrahmsauce  
Knackiges Gemüse aus dem Wok  
Kartoffelgratin  
Rote Meerbarbe  
auf Lauch-Möhrengemüse  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### - Dessert -

Mousse au chocolat (braun & weiß)  
Frischer Fruchtsalat  
Panna Cotta mit Himbeermark

EUR 59,00 pro Person inkl. Getränke

## Hochzeitsarrangement II

### **- Suppe -**

Hochzeitssuppe

\*\*\*

### **- Vorspeisen -**

Lachsvariation & Forellenfilets  
Senfdillsauce und Sahnemeerrettich  
Anti Pasti  
Marktfrische Salate mit Kräutervinaigrette & Joghurtdressing  
Crôutons  
Galiamelone mit Serranoschinken  
„Vitello Tonnato“  
rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapern  
Brotauswahl und Buttersorten

\*\*\*

### **- Warme Speisen -**

Schweinefilet am Buffet tranchiert  
rosa Pfefferrahmsauce  
Knackiges Gemüse aus dem Wok  
Kartoffelgratin  
Rote Meerbarbe auf Lauch-Möhrengemüse  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### **- Dessert -**

Hot Brownie mit Vanillesauce  
Eiswagen mit 3 verschiedenen Sorten, dazu Toppings  
Frischer Fruchtsalat  
Panna Cotta mit Himbeermark

\*\*\*

### **- Mitternachtsimbiss -**

Currywurst mit Stangenbrot  
Käseauswahl mit Trauben

EUR 69,00 pro Person inkl. Getränke