

Angebot für die Hochzeit

von

Familie XXX/XXX

am xx.xx.20xx

Schlosshotel Harburg & Restaurant 'Fürstliche Burschenke'

Burgstraße 1 • 86655 Harburg

Tel. 09080 / 1504 • Fax 09080 / 1581

www.schlosshotel-harburgd.de

info@schlosshotel-harburg.de

Sektempfang

Prosecco vom Fass : **pur**
Aperol (0,25l)
Orangensaft
Hugo (0,25l)
Wasser mit und ohne Kohlensäure
Saftgetränke, alkoholfreie Getränke
Bier auf Wunsch

Wird nach Verbrauch berechnet

Prosecco Preis pro Glas 0,1 l , 3.00 Euro

Preis pro Glas 0,25 l, 5.00 Euro

Andere Getränke laut Getränkekarte

Canapé Angebot im Biergarten



- 0-99 Stück pro Stück **2,10 €**
- 100-199 Stück pro Stück **2,00 €**
- 200-299 Stück pro Stück **1,90 €**
- 300-499 Stück pro Stück **1,80 €**
- ab 500 Stück pro Stück **1,70 €**
- Stückpreise:
- Forellenfilet **2,30 €**
- Riesengarnelen **2,50 €**

Beispiele

Hochzeitsmenü

Schwäbische Hochzeitssuppe



Feldsalat mit Lachsroschen und karamellisierten Walnüssen

Hauptspeisen

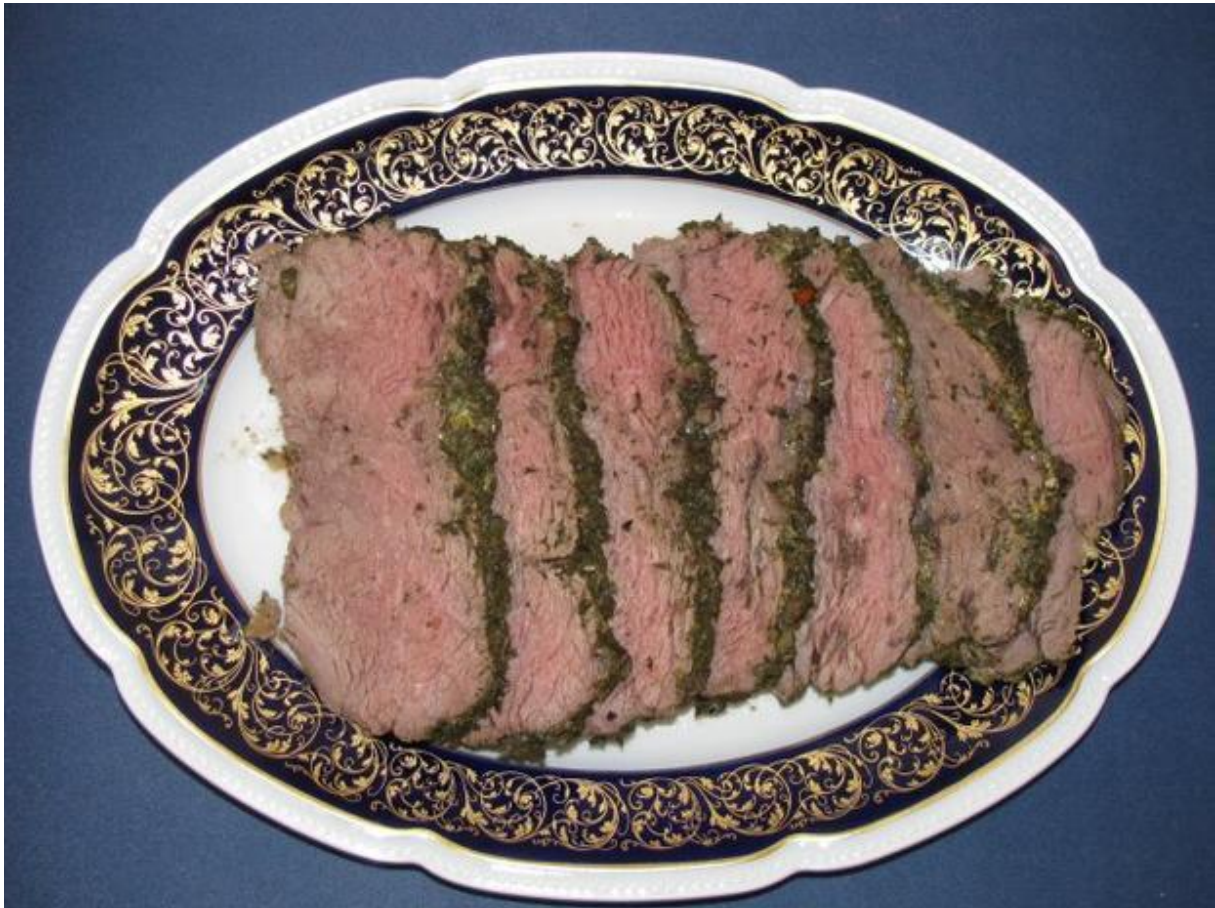
Wildlachs gegrillt

Rinderbraten

Gebratenes Putenbrustfilet im Speckmantel

Schweinefilet Piccata (im Parmesanmantel)

Roastbeef im Kräutermantel rosa gebraten



Hirsch Saltimbocca

Saucen

Zitronen Hollandaise

Preisselbeer Rahmsauce

Sauce Bearnaise

Bratensauce

Tomatensauce

Beilagen

Spätzle

Bratkartoffeln

Reis

Kroketten

Kartoffelgratin

Grillgemüse

Rotkohl

Nachspeisenbuffet

Zitronensorbet

Himbeersorbet

Mousse au chocolate

Tiramisu

Erdbeer Tiramsiu

Karamellköpfl



Fruchtsalat

Großes Käsebuffet mit Nüssen und frische Früchten

Mittersnachtssnack

Beispiel:

Zusammengestellte Reste vom
Nachspeisen- und Kuchenbuffet

Korrespondierende Weine den ganzen Abend:

z.B.:

Weiß: Silvaner trocken, Franken
Bacchus halbtrocken, Franken

Rot: Primitivo di Puglia, Apulien, Italien
Trollinger mit Lemberger halbtrocken, Württemberg

Preis pro Flasche 1,0 l 22,00 Euro

Preis pro Flasche 0,75 l 20,00 Euro

Preis für das Hochzeitsmenü

Erwachsener xx EURO (je nach Auswahl)

Kind zwischen 6 und 14 Jahre xx Euro

Kleinere Kinder a la carte Kindergerichte

Sektempfang, Kaffee und Getränke nach Verbrauch

Ablaufplan

Für 80 Personen + 6 Kinder , davon 2 Kinder unter 6 Jahren

z.B.

14.00 Uhr

kirchliche Trauung auf der Burg

ca. 15.00 Uhr

Sektempfang dazu Canapees

**8 Stehtische, Kindergetränke etc.
vor dem Biergarten,**

16.00 – 17.00 Uhr

Kaffee und Kuchen (Hochzeitstorte wird mitgebracht) , Buffet gestaltet und Tische mit Kaffeegeschirr eingedeckt, Tische und Bänke mit weißen Hussen im Biergarten Kaffeekannen auf den Tischen, weitere Getränke am Ausschank

z.B.

Danach 17.00 Uhr, organisierte Burgführung, ca. 1 Stunde

Verbleibende Gäste werden im Biergarten bis 18.30 Uhr mit Getränken versorgt.

Beginn der Essenfolge 18.30 Uhr

8 große Tische im Rittersaal, Tische weiß gedeckt, Stühle mit weißen Hussen, silberne Platzteller. Servietten z.B. weiß/rose, Kerzenleuchter mit Kerzen, Wasser-, Weingläser, eingedeckt. Wasserflaschen auf dem Tisch. Tischschmuck laut Rechnung oder vom Brautpaar selbst.

Suppe wird mit Terrinen eingestellt, Salat und Hauptspeise werden am Tisch serviert, Dessert als Buffet

Nur eine Schnapsrunde nach dem Hauptgang.

Tanzeröffnung 20.30 Uhr

Danach Dessertbuffet

Mitternachtssnack 23.30 Uhr

Preise:

Softdrinks (0,5 l)

Cola, Fanta, Spezi, Schorle, Saftgetränke (0,5 l) **3,00 Euro**

Flasche Adelholzener (0,75 l)

Spritzig oder naturell **4,00 Euro**

Biere Wallerstein (0,5 l) 3,00 Euro

Weizen (auch alkoholfrei), Hell (auch alkoholfrei),
Radler, Landsknecht, Zwickel, Pils

„Verteiler“ (2cl)

Birne, Landsknecht je Schnäpschen **3,00 Euro**

Kaffee

Tasse Kaffee **2,50 Euro**

Espresso **2,00 Euro**

Kanne Kaffee 1,0l **15,00 Euro**

Kanne Kaffee 1,5l **22,00 Euro**

Tischeindeckung

Sektempfang pauschal **100,00 Euro**

Biergarten pauschal **100,00 Euro**

Saaltische pauschal **250,00 Euro**

Zelt bei möglichem Regen **250,00 Euro**