



# Hochzeitsmodule

**...wenn die Hochzeit zum unvergesslichen Erlebnis werden soll.**



Hochzeiten und Familienfeiern zu organisieren, durchzuführen, das ist eine ganz besondere Spezialität unseres Hauses. Die individuelle Zusammenstellung Ihrer Wünsche und das Einbringen unserer Erfahrung und Kreativität ist eine unheimlich schöne Herausforderung, der wir uns jedes Mal wieder mit sehr viel Liebe und Freude stellen. Wir möchten Ihnen mit diesen Seiten die Auswahl ein bisschen erleichtern und Ihnen schon mal einen kleinen Eindruck geben, was Sie bei uns alles bekommen können.

Unsere Location bietet mit den verschiedenen Räumen und Deko Elementen, den alten Kastanien und dem vielen Grün ringsum nicht nur im Frühjahr und in den Sommermonaten das besondere Flair, sondern bietet auch die idealen Bedingungen für eine romantische Herbsthochzeit oder Winterhochzeit, ob eine rustikale Hochzeit mit Boho-Flair, Vintage -look oder gediegen und elegant.

### **Herbst-Hochzeiten liegen im Trend!**

Kein Wunder, schließlich wohnt der herbstlichen Zeremonie ein ganz besonderer Zauber inne.

Die Monate Mai bis September gelten als Hochsaison für Hochzeiten. Doch immer mehr Brautpaare entdecken den Herbst für sich. Besonders der goldene Oktober bietet mit seinen leuchtenden Farben eine magische Kulisse für eine verträumte Herbst-Hochzeit.

Heiraten im Herbst ist nicht nur romantisch, sondern hat auch einen entscheidenden Vorteil: Während in den Sommermonaten ein wahrer Kampf um Standesamt, Locations, Hochzeitsfotografen und Tortenbäcker brennt, ist es im Oktober deutlich ruhiger.

### **Winterhochzeit Romantik pur**

Der Winter zählt nicht von ungefähr zur romantischsten aller Jahreszeiten. Der Schnee hüllt die Landschaft in eine glitzernde Decke, Häuser und Straßen sind mit strahlenden Lichterketten geschmückt und im Kamin prasselt ein wärmendes Feuer vor sich hin. Es ist die Zeit, in der wir es uns gemütlich machen.

Kerzenschein sorgt auch drinnen für eine romantische Atmosphäre. Gerade der Gegensatz zwischen der winterlichen Kälte draußen und der kuscheligen Wärme drinnen sorgt für einen spannenden Kontrast. Grundsätzlich kann es auch bei der Deko ruhig ein wenig mehr sein, denn das finden wir dann besonders heimelig. Wie wäre es mit selbstgemachten Dekorationselementen aus Eis, um den Außenbereich passend in Szene zu setzen? Auch die besonderen Düfte, beispielsweise von gebrannten Maronen oder Bratäpfeln als Snack oder Nachttisch tragen zur perfekten romantischen Stimmung bei.

Im Winter rücken wir alle gerne ein wenig mehr zusammen. Gerade zu dieser Jahreszeit ist die Gesellschaft mit Freunden oder Familie besonders harmonisch. Rund um Weihnachten sind viele etwas besinnlicher gestimmt und einfach etwas mehr auf „Kuschelkurs“ als sonst.

Wenn die dunklen Stunden aufs Gemüt drücken, gleichen wir dies mit gemütlichem Kerzenschein und geselligem Beisammensein einfach aus. Was eignet sich besser als eine Hochzeitsfeier, um dann seine Liebsten in schöner Atmosphäre um sich zu haben.

## Hochzeitsmodule EVENT & Hochzeitshotel „Zum grünen Baum“ 2024

Für eine Buchung Ihrer Hochzeit bekommen Sie immer unser gesamtes Areal zur Alleinnutzung. Wichtig ist es, dass Sie so zeitig wie möglich Ihr Hotelzimmerkontingent verbindlich buchen, da wir an Buchungsportalen angeschlossen sind und für die komplette Zimmernutzung nicht kurzfristig garantieren können. Sie haben bei uns die Möglichkeit Ihre gesamte Hochzeit über unsere Module zu buchen und haben somit einen Festpreis. Wünschen Sie Leistungen, die über den Modulen hinausgehen oder nicht als Modul gebucht sind, werden diese separat berechnet.

Unsere Module können Sie ab 30 Erwachsene Pers. buchen. Ein Modulwechsel ist nur bis 1 Woche vor Veranstaltungstermin möglich. Sollte sich die Personenzahl verringern wird Ihnen die Mindestpersonenzahl von 30 Erwachsenen in Rechnung gestellt.

Das Module Kaffeetafel im Saal und Tischarrangement Abend sind Pflichtmodule, eines von beiden muss gebucht werden.

Unter den Modulen finden Sie alle unsere Hochzeitschecklisten und unsere Getränke- und Kaffeekarten.

Für die gesamte Nutzung des Areals Event & Hochzeitshotel "Zum grünen Baum" berechnen wir Ihnen keine Raum- und Nutzungskosten.

Ab 2.00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 450,- € pro angefangene Stunde.

Ab dem Tag der Terminreservierung gewähren wir Ihnen eine Woche Reservierungsoption, danach muss der Termin verbindlich gebucht werden. Nach verbindlicher Terminreservierung berechnen wir 30,- € Abschlagszahlung pro gebuchte Person.

Erst nach Eingang der Abschlagszahlung ist Ihr Termin definitiv gebucht, und Sie erhalten von uns eine verbindliche Terminbestätigung. Eine Rückerstattung der Abschlagszahlung bei Stornierung ist nicht möglich.

Sollte die Veranstaltung durch staatlich verordnete Schließungen ausfallen, ist eine kostenfreie Stornierung mit Umbuchung eines Ersatztermines jederzeit möglich

### **Modul Bowlewagen**

(kleiner Leiterwagen der an verschiedenen Stellen im gesamten Areal platziert werden kann, z. Bsp. Innenhof, Sommergarten oder bei schlechtem Wetter auch im Haus)

Waldmeisterbowle, Mandarinen-Pfirsichbowle mit Alkohol und Erdbeer-Melonenbowle mit Minze alkoholfrei je Bowlegefäß 4 Liter.

Der Wagen ist mit ausreichend Gläsern, Löffel und Bowlespießer bestückt.

Komplettpreis: 370,- €

Auf Wunsch können die Bowlegefäße den ganzen Abend nach Berechnung aufgefüllt werden.

\*\*\*

## **Modul Begrüßung**

Sie werden vor unserem Rundbogentor erwartet, dort steht für Sie ein Sägebock mit Holz und Säge bereit, danach werden Sie traditionell mit Brot Salz und Wasser empfangen.

Im Innenhof empfangen wir Sie mit Rotkäppchen Sekt oder wahlweise Orangensaft.

(pro Pers. 1 Glas.)

Auf einem rustikal dekorierten Leiterwagen stehen Häppchen (pro Pers. 2 Stück) für Sie bereit.

Komplettpreis: pro Pers. 11,50 €

Zusatzoption: weiße Tauben mit Schornsteinfeger siehe Tauben Modul

\*\*\*

## **Modul Kaffeetafel rustikal-edel unter Kastanien**

**NEU:** Unser Gartenpavillon mit Außenkamin. Ob ein kleiner Sommerschauer, ein Herbstregen oder ein Schneefall bei einer Winterhochzeit sie sitzen immer im trocknen.

Genießen Sie eine traditionelle rustikale Landhochzeits-Kaffeetafel im Freien. Unsere über 100 Jahre alten Kastanienbäume bieten dazu das einmalige Ambiente mit einem natürlichen Blätterdach.

Auf einem alten Leiterwagen servieren wir auf rustikalen Holzbrettern hausgemachte Landfrauenkuchen (Zwetschenkuchen mit Butterstreusel, Apfelkuchen, Heidelbeerkuchen mit Sahne).

Bankhussen, Tischhussen, Servietten, Deko, Blumen, Kaffeegedeck komplett, weiß grüner Tee, schwarzer Tee, Kräutertee, Filterkaffee, Kakao

hausgemachte Limonaden: z.Bsp. Himbeerlimonade, Holunderlimonade, Johannisbeerlimonade, Wasser mit Zitrone, Wasser medium, spritzig, naturell.

Zeitraum: 15.00 Uhr – 17.00 Uhr

Komplettpreis: mit Bänken und Tischen pro Pers. 35,- €

\*\*\*

## **Modul Hochzeitstauben**

Zwei Täubchen, die sich küssen, vielleicht auf Ihrer Hochzeit.

Die Überraschung fürs Brautpaar und ihre Gäste. Weiße Hochzeitstauben als Symbol des Glücks.

Gesamtpreis: auf Anfrage

\*\*\*

## **Modul Kaffeetafel im Saal**

Bei diesem Arrangement können Sie nicht das Tischarrangement für Abendveranstaltung buchen, da das Umdecken in diesem Zeitraum nicht möglich ist. In diesem Falle befinden sich Teller, Besteck, Servietten für die Abendveranstaltung komplett am Büffet.

Wir servieren verschiedenen hausgebackenen Kuchen (Apfelkuchen, Pflaumenkuchen und Fruchtkuchen), welche auf Platten auf der Kaffeetafel eingesetzt werden. Bei dieser Mengenkalkulation ist die von Ihnen organisierte Hochzeitstorte berücksichtigt.

Die Bereitstellung und wirksame Präsentation Ihrer Hochzeitstorte durch uns, ist ebenfalls im Modul berücksichtigt.

Stuhlhussen mit Schleife, Tischdecken, Servietten, Kerzen, alles in Weiß, Tischläufer Jute mit Plauener Spitze (Farbänderungen nach Aufpreis möglich)

Kaffeegedeck komplett, weiß  
grüner Tee, schwarzer Tee, Kräutertee, Filterkaffee, Kakao

hausgemachte Limonaden: Himbeerlimonade, Holunderlimonade, Waldmeisterlimonade, Wasser mit Zitrone

Zeitraum: 15.00 Uhr – 17.00 Uhr

Komplettpreis: pro Pers. 35,- €

\*\*\*

## **Modul Tischarrangement für Abendveranstaltung**

Stuhlhussen, Servietten und Kerzen, Tischdecken, Platzteller, Gläser, Besteck, alles in Weiß  
Besteck (Edelstahl)

Komplettpreis: pro Pers. 35,- €

Auf Wunsch kann das Besteck + Kerzenständer in Gold eingedeckt werden  
Aufpreis pro Pers. 8,- €

\*\*\*

## **Modul Mitternachtsimbiss**

Speckfett mit sauer Gurke, Zwiebeln und frischen Gartenkräutern dazu frisches Bauernbrot

Gulaschsuppe mit frisch gebackenen Wurzelbrot

Komplettpreis pro Pers. 15,50 €

Zeitraum: 23.30 Uhr – 02.00 Uhr

\*\*\*

## **Modul Tischgetränke**

Wein 3x rot (trocken, halbtrocken, lieblich) | 3x weiß (trocken, halbtrocken, lieblich) | 1x Rosé  
Bier (Sternquell), Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Apfelsaft, Orangensaft,  
Wasser, Kaffee normal, Sekt

Zeitraum: 17.00 Uhr – 02.00 Uhr

Kinderfestpreis:

0 bis 6 Jahre kostenfrei, ab 7 bis 12 Jahre nur 50 % vom, ab 13 bis 15 Jahre nur 70 %

ab 16 Jahre voller Preis

Das Modul Tischgetränke beinhaltet automatisch unser Bierklavier mit Wein-BAR, Saft-BAR und Wasser-BAR.

Komplettpreis: pro Pers. 65,- €

\*\*\*

## **Modul Bararrangement**

Mixgetränke, Cocktails, Spirituosen

Aperol spritz, HUGO, Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Pina Colada

Adler Tropfen, Ramazotti, Baileys, Jägermeister, Beerenmadl, Obstler, Grappa, Jack Daniels

Zeitraum: 21.00 Uhr – 02.00 Uhr

Kinder bis 16 Jahren werden komplett rausgerechnet.

Komplettpreis pro Pers. 65,- €

\*\*\*

## **Modul Hochzeitsbüffet**-Arrangement

Büffet (A) 55,- €

Büffet (B) 65,- €

Büffet (C) 75,- €

Kinderfestpreis:

0 bis 6 Jahre kostenfrei, ab 7 bis 12 Jahre nur 50 % vom, ab 13 bis 15 Jahre nur 70 %

ab 16 Jahre voller Preis

Zeitraum: 19.00 Uhr – 21.00 Uhr

\*\*\*

## **Modul Hochzeits-Eisbombe**

immer wieder ein kulinarisches Highlight ist zur späten Stunde eine Abkühlung in Form einer Hochzeits-Eisbombe. Auf einen mit weiß eingekleideten Wagen wird eine Eistorte, die sich auf einen mit Rosen gefüllten Eissockel befindet, in den Veranstaltungssaal gefahren mit Fontänen sprühend wird Sie dann vom Brautpaar angeschnitten.

Eine hausgemachte Eistorte auf einem Eissockel, viele exotischen Früchte, Fruchtsoßen, Vanille und Schokosoße sowie frisch geschlagener Sahne

Zeitraum: 23.00 Uhr – 24.00 Uhr

Komplettpreis pro Pers. 17,50 €

\*\*\*

## **Modul Donut Tür**

Unsere alte Donut Holztür

Donutliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten. An unserer rustikalen Holztür aus dem Jahr 1920 präsentieren wir die farblich abgestimmten Donuts und sorgen somit für einen absoluten Wow-Effekt. Ein absolutes Highlight für Groß und Klein.

Unsere Donut-Tür bietet Platz für 40-120 Donuts und hat eine Größe von 1,97x1 Meter.

Zeitraum: ganztägig

Komplettpreis ohne Donut's 85,- €

pro Donut berechnen wir 3,00 € (5 verschiedene Sorten möglich)

\*\*\*

## **Modul Knabbergebäck**

Knabbergebäck darf auf keiner Feier fehlen und macht eine richtige Partyatmosphäre erst so richtig rund. Mit diesem Modul sind Sie in Sachen knabbern für zwischendurch auf der richtigen Seite. Ab 21.00 Uhr stellen wir Ihnen lecker gestaltete Knabbergebäcksteller auf Ihre Hochzeitstafel und füllen bis 2.00 Uhr auf.

Zeitraum: 21.00 Uhr – 02.00 Uhr

Komplettpreis pro Pers. 4,50 €

\*\*\*

## **Modul Freie Trauung**

Die freie Trauung wird immer beliebter. Vielen Paaren reicht eine standesamtliche Trauung nicht, weil sie ihnen nicht romantisch genug ist. Einige haben zudem nicht die Möglichkeit kirchlich zu heiraten oder wünschen sich einen persönlichen, unkonventionellen Rahmen für ihre Eheschließung. Eine standesamtliche Trauung ersetzt eine freie Zeremonie jedoch nicht und wird in der Regel ergänzend vorgenommen. Eine zivilrechtliche Anerkennung der Ehe ist nur durch eine standesamtliche Trauung möglich.

Wir bieten dafür zwei wunderschöne Plätze an.

### **Freie Trauung A)**

In unserem Garten unterhalb des Hotels umrahmt von vielen Bäumen direkt an unserem Bauerngarten und Alpinen Steingarten.

**Platzkapazität:** bis 60 Pers.

Bänke mit weißen Hussens sowie komplette Deko und Traubogen.

pro Pers. 25,- €

Diese Variante ist nicht überdacht, eine Gartenpavillion kann dazu gebucht werden (Preis je nach Größe auf Anfrage).

### **Freie Trauung B)**

Unter unserem Hochzeitspavillion im Kastaniengarten direkt am Haus.

**Platzkapazität:** bis 40 Pers.

Stühle mit weißen Stuhlhussen und weißen Schleifen sowie komplette Deko

pro Pers. 35,- €

Diese Variante ist komplett überdacht.

Freie Theologien oder Zeremonienleiter haben sich auf individuelle Trauungen spezialisiert und arbeiten von den Kirchen unabhängig. Wer einen freien Theologen sucht, findet vor allem im Internet Kontaktdaten. Freie Theologen arbeiten in der Regel als selbstständige Dienstleister für ein Honorar. Die Kosten sind sehr individuell und richten sich nach dem Aufwand für den Rahmen der Zeremonie. Brautpaare sollten mit Kosten ab ca. 500 Euro rechnen. Vor der Trauung sind mindestens zwei Gespräche mit dem Hochzeitsredner sinnvoll, um den Ablauf nach den Wünschen des Brautpaares individuell festzulegen.

\*\*\*

## **Modul Kaffeespezialitäten**

Warum sollte man Kaffee trinken?

Kaffee enthält eine beachtliche Anzahl an Antioxidantien, die in der Lage sind, freie Radikale, die durch äußere Einflüsse wie Autoabgase und UV-Strahlung entstehen, zu neutralisieren und so den Alterungsprozess unserer Zellen verlangsamen.

Unser Kaffeemodul wird individuell abgerechnet. Die komplette Kaffeestation befindet sich im Hotelrestaurant in unserer alten Kaffeeküche im Stil von 1920. Mit modernster digitaler Technik können Sie Ihre verschiedenen Kaffee- und Milchspezialitäten selbst zu jeder Zeit auf Knopfdruck kredenzen.

Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffe, Milch, Kakao, Kaffee, Espresso, Tee

Zeitraum: 17.00 Uhr – 2.00 Uhr

Abrechnung erfolgt digital nach genauem Verbrauch.

\*\*\*

## **Modul Bier Klavier | Wasser BAR**

Bei uns ist Biertrinken nicht nur Genuss und Durstlöscher, sondern noch viel mehr....

Lassen Sie das Biertrinken Ihrer Hochzeitsgäste zum Erlebnis werden, in dem jeder individuell selbst zapfen kann.

Ob nur mal einen Schluck zum Probieren, ein Radler, ein Saures, ein Diesel, ein Großes, ein kleines egal was Sie auch wollen Sie können es selbst bestimmen.

an unserem Bier Klavier zapfen Sie auch Mineralwasser natur, spritzig, medium. Sie können alle Mischgetränke

wie sämtliche Schorlen und zahlreiche Limonadenvariationen selbst zubereiten.

Zeitraum: 17.00 Uhr – 2.00 Uhr

Sie haben die Möglichkeit unser Bierklavier über das Modul Tischgetränke oder auch individuell zu buchen.

Abrechnung erfolgt über Modul oder digital nach genauem Verbrauch.

\*\*\*

## **Modul Candy BAR**

Vintage Candy Bar Leiter

Bringen Sie einen Hauch von Nostalgie in Ihre Hochzeit und überraschen Sie Ihre Gäste mit unserer Vintage-Leiter.

Eine Candy Bar Leiter ist definitiv das Highlight auf jeder Feier.

Auf 3 Etagen haben sie genügend Platz Ihre Süßigkeiten anzuordnen. Ihre Gäste werden begeistert sein.

Welche Süßigkeiten kann man für die Candy Bar verwenden?

Es werden einfach Süßigkeiten in den Hochzeitsfarben für die Candy Bar Leiter gewählt. Sie können beliebige Süßigkeiten verwenden wie z.B.

Cup Cakes | Muffins | Cake Pops | Gummibären | Lollies | M&Ms | Jelly Beans | Marshmallows | Cookies | Bonbons |

Hochzeitsmandeln | Zuckerstangen | Schokolade | Pralinen | Kekse aller Art | Fruchtgummis und vieles mehr

Wie viele Süßigkeiten muss man pro Personen bei der Planung einer Candybar berechnen?

Die Menge der Süßigkeiten für eine Candy Bar richtet sich natürlich nach der Anzahl der Gäste. Mit 100-150 g Süßigkeiten pro Person haben Sie einen guten Anhaltswert, bei vielen Kindern können Sie diese etwa halbieren.

Natürlich hängt es auch davon ab, wann Sie Ihre Candy Bar eröffnen möchten. Stehen Süßigkeiten z.B. nur zum Sektempfang oder erst nach der Hochzeitstorte ab Mitternacht zur Verfügung? Oder ist die Candy Bar den ganzen Tag für Ihre Gäste zugänglich? Planen Sie sicherheitshalber einfach mit ein, dass Sie die Leiter mindestens einmal nachfüllen können, so sind Sie auf jeden Fall gut vorbereitet. Übrig gebliebene Süßigkeiten halten sich lange und Ihre Gäste nehmen diese gerne mit nach Hause.

Folgende Artikel umfasst die Candy Bar Leiter bis zu 70 Personen

insg.10 Gefäße, inkl. Etagere, 1 große Glas-Cloche,

3 große Bonbonieren, 1 Teller

2 Gebäckzangen

3 handliche Schütten, um die Candytüten zu befüllen

1 Candy Bar Herz (ca. 40 cm Durchmesser) mit Kreidestift beschriftbar

2 Candy Bar Aufsteller in weißem Bilderrahmen 10x15 cm

1 Sparkling Soda Kisten

69,00 €\* (Mietpreis ohne Inhalt)

Gerne übernehmen wir auch das komplette Bestücken inklusive nachfüllen Ihrer Candy-BAR Leiter.

Preis ab 20,- € pro Pers ja nach Absprache.

\*\*\*

## **Modul Wein BAR**

Im Wein liegt die Wahrheit...

Auf einem alten Leiterwagen steht ein altes Weinfass mit Weingläsern und ein ausgewähltes Sortiment edler Weine

aus unserem hauseigenen Weinkeller.

Unser Weinkeller umfasst ca. 3000 Flaschen Wein, aus dem Sie auch ausserhalb unseres Standard-Weinmoduls wählen können.

Unser Standard-Angebot umfasst:

### **Weißwein trocken**

Deutschland | Baden-Winzergenossenschaft Jechtingen Grauer Burgunder QbA trocken

### **Weißwein halbtrocken**

Deutschland | Rheingau-Prinz von Preussen Rheingau Riesling halbtrocken/ feinherb

### **Weißwein lieblich**

Deutschland | Rheinhessen-Hinkel, Dr. Framersheimer Hornberg Morio-Muskat QbA lieblich

### **Rotwein trocken**

Deutschland | Pfalz-Kirchner Dornfelder QbA trocken

### **Rotwein halbtrocken**

Deutschland | Rheinhessen-Dr. Koehler – Pfandturm Dornfelder QbA halbtrocken "Pfandturm"

### **Rotwein lieblich**

Deutschland | Rheinhessen-Hinkel, Dr. Framersheimer Zechberg Dornfelder QbA mild

### **Rosé**

Frankreich | Cheval d´Or /Rosé SYRAH PAYS D`OC

Zeitraum: 17.00 Uhr – 2.00 Uhr

Sie haben die Möglichkeit unser Modul Wein BAR über das Modul Tischgetränke oder auch individuell zu buchen.

Abrechnung erfolgt über Modul oder nach genauem Verbrauch (nach Flaschenverbrauch abgerechnet).

\*\*\*

## **Modul Feuerwerk**

Machen Sie Ihre Hochzeit unvergesslich und buchen ein Hochzeitsfeuerwerk mit einem professionellen Pyro-Team.

Sie können sich entspannt zurücklehnen, wir kümmern uns um Alles!

Wir melden das Feuerwerk bei allen zuständigen Behörden an und holen alle benötigten Genehmigungen ein.

sofern Sie ein Feuerwerk mit Musik buchen möchten, benötigen wir zwei Lieblingstitel. Von Mariah Carey bis Rammstein: wir schneiden alles so zusammen, dass Musik & Effekte bestens harmonieren.

Gegen Abend kommt unser Pyro-Team und baut das Feuerwerk unauffällig auf. Sobald alle Gäste draußen sind, zündet der Pyrotechniker auf das vereinbarte Zeichen hin.

Zeitraum: nach Absprache

Komplettpreis: nach Anfrage

\*\*\*

## **Modul Hochzeits-Suite**

Was wäre eine Hochzeit ohne Hochzeitsnacht, was wäre eine Hochzeitsnacht ohne Hochzeits-Suite...

Für alle unsere Brautpaare haben wir ein ganz besonders Zimmer parat, unsere Hochzeits-Suite.

35,00 m<sup>2</sup> | Suite | WC | Dusche | Fön | LCD TV digital | freistehende historische Badewanne  
Telefon | WLAN

digitales Soundsystem | digitale Lichtsteuerung | Suitepad | Kamin | Bademantel und Badeschuhe  
eine Flasche Sekt | Obstkorb | Originalbetten vom Hofknechtzimmer Anno 1920 mit neuen hochwertigen Matratzen und Auflagen 2,00 m x 2,00 m

\*\*\*

## **Hochzeitsbüffet Variante (A)** 55,- € pro Pers.

Brotkorb mit hausgebackenem Bauernbrot verschiedene Baguettes und Ciabatta mit Salz und Kräuterbutter

Antipasti aus eingelegten Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons geräucherter Lachs

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

Schweinebraten, kalt aufgeschnitten mit vogtländischer Remouladensauce

Tomaten mit Mozzarella in Balsamico Vinaigrette

Vogtländische Hochzeitssuppe mit frischen Hofkräutern und Gänseleberklößchen

frischer Gurkensalat

gemischte Rohkostsalate

verschiedene Blattsalate der Saison

Cocktaildressing, italienisches Dressing

Zander- und Lachsfilet in Dillsoße auf Zucchini-Paprikagemüse und Kräuterreis

hausgemachte Ravioli Kräutersahnesoße mit Pilzfüllung (vegetarisch)

Schweinefilet kurzgebraten mit Speck-Zwiebel-Champignons auf

knackigen Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln

Putenragout in knackigem mediterranem Gemüse mit Röstiecken

Schweinekrustenbraten in Plauener Schwarzbiersoße mit vogtländischen

Sauerkraut und kleinen Klößen

Mouse á Chocolate

Früchteplatte

hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße

Käse vom Brett mit Nüssen und Trauben

## **Hochzeitsbüffet Variante (B)** 65,- € pro Pers.

Brotkorb mit hausgebackenem Bauernbrot verschiedene Baguettes und Ciabatta mit Salz und Kräuterbutter

gefüllte Kaviareier mit deutschem Kaviar und Forellenkaviar  
Bruschetta auf geröstetes Ciabatta mit Rucola und Parmesan  
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikum  
Schinkenröllchen mit Stangenspargel

Vogtländische Hochzeitssuppe mit frischen Hofkräutern und Gänseleberklößchen

griechischer Hirtensalat  
frischer Gurkensalat  
verschiedene Blattsalate der Saison Cocktaildressing  
italienisches Dressing

Lachsfilet Saltimbocca mit Salbei und Schinken auf Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln  
Mini-Grillhaxe in Zwiebel-specksoße mit hausgemachten Semmelknödeln und Sauerkraut  
Hähnchenbrustfilet in Pfifferling-Rahmsoße und Tagliatelle  
zarter Kasselerbraten in Jus mit buntem Saisongemüse und Butterspätzle  
Schweinelendchen kurzgebraten in Pilzsoße mit hausgemachten gebackenen Klößen

Mouse á Chocolate, Panna Cotta mit Waldfrüchten, Erdbeersalat mit Minze

Früchteplatte

Käse vom Brett mit Nüssen und Trauben

## **Hochzeitsbüffet Variante (C** 75,- € pro Pers.

Brotkorb mit hausgebackenem Bauernbrot verschiedene Baguettes und Ciabatta mit Salz und Kräuterbutter

geräucherte und hausgebeizter Lachs

Serrano Schinken mit Honigmelone

Roastbeef rosa gebraten mit eingelegtem Gemüse. Verschiedene Salate und Antipasti.  
gefüllte Kaviareier mit deutschen und Forellenkaviar

Vogtländische Hochzeitssuppe mit frischen Hofkräutern und Gänseleberklößchen

griechischer Hirtensalat

frischer Gurkensalat

verschiedene Blattsalate der Saison Cocktaildressing

Italienisches Dressing

Lachs-Zanderspieße mit Riesengarnelen in Knoblauchöl auf geschmolzenen Tomaten und Wildreis

Hähnchenfilets in Oliven-Estragonsauce auf knackigem Gemüse und Tagliatelle

Lammrücken auf Speckbohnen mit Kartoffelgratin

Burgunderbraten vom Rinderfilet mit Apfelrotkohl und kleinen Klößen

Verschiedene hausgemachte Cremes, Panna Cotta und Mouse á Chocolate

Früchte- und Melonenplatte

Gefüllte Crepes mit verschiedenen Soßen

Käse vom Brett mit Nüssen und Trauben