

Rosenhochzeit bei Schenck's

Empfang der Gäste

mit rosé Sekt, Rosenlimonade (alkoholfrei), Rosenlimonade mit Sekt und dreierlei Fingerfood

Festmenü

- + 4-Gang-Menü zur Auswahl (siehe ab Seite 2)
- + Nach dem Essen zum Kaffee von der Kaffeebar: Cupcakes und Pralinen

Mitternachtssnack

- + Fingerfood vom Büffet

Getränke während der Feier

- + Rosé Sekt, Weisswein und Rotwein nach persönlicher Weinprobe, frisch gezapftes Pils vom Fass,
- + alkoholfreie Getränke: Fürst Bismarck Mineralwasser (still und klassik), Apfel-, Orangensaft, Sinalco Cola, Orangen- und Zitronenlimonade
- + Kaffeespezialitäten von der Kaffeebar
- + Spirituosen: fruchtiger Korn, Havanna Club, Wodka, Johnnie Walker, Jägermeister, Ramazotti

Weitere Leistungen, im Preis enthalten:

Gesellschaftsraum oder Festsaal für Ihre Feier, mit individuell gedeckten runden Einzeltischen

- + Kerzen, weißen Stoffservietten, Menükarten
- + bei gutem Wetter, Nutzung des schönen Aussenbereiches

Kosten für die GEMA entsprechend der Raumgrösse

- + Toscanazimmer 25,00 € | Kaminzimmer 35,00 €
Kleiner Festsaal 45,00 € | Großer Festsaal 60,00 €

Diese Pauschale ist kalkuliert für eine Dauer von 9 Stunden. Die Gastgeber melden spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Teilnehmerzahl. Diese gemeldete Gästezahl wird mindestens berechnet. (Mindestteilnehmerzahl 50).

Blumenschmuck für Ihre Hochzeitstische vermitteln wir gern!

Menüauswahl zur Rosenhochzeit

Fingerfood Mitternachtsimbiss

Forellenmousse auf Pumpernickel, Räucherlachs im Crépemantel,
Melonen- Schinkenspieße, Puten-Saté mit Chilidipp, Käse- Traubenspiesse, Fruchtspieße
im Weckglas: Shrimpscocktail und Tomate-Mozarella mit Basilikum

Vorspeisen:

Knusperröllchen von der Räucherforelle an Wasabi- Gurkensalat,

oder

Kräuter Panna Cotta mit marinierten Steinchampignons und Salatbouquet (vegetarisch)

oder

Hausgebeizte Lachsforelle an Kartoffelküchlein mit Dillcreme

oder

Italienischer Landschinken an Rucolasalat, Parmesan und geröstete Kerne

Suppen:

Niedersächsische Hochzeitssuppe

oder

Kartoffelcremesüppchen mit dreierlei Topping

oder

Bouillon vom Landhuhn mit Gemüsejulienne und Kräuterschöberl

oder

Karotten-Ingwersuppe mit Sesamnockern

oder nach Jahreszeit:

Spargelrahmsuppe oder Pfifferlingsrahmsuppe oder Kürbis-Orangensuppe mit Chili

Menüauswahl zur Rosenhochzeit

Hauptspeisen:

Rinderrücken rosa gebraten und geschorte Rinderkugel mit Sauce Bernaise und Bratensauce, Edelpilze, Ofentomaten, Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelgratin und Heidedrillinge

oder

Geschmorte Rothirschkeule mit Wacholdersauce, gefüllte Poulardenbrust mit Sauerrahmsauce, Apfelscheiben mit Winzergelee, Steinchampignons, Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelkroketten und Heidekartoffeln

oder

Kalbsrücken gebraten mit Marsalasaucе, geschmorte Kräuterseitlinge, Gemüse der Jahreszeit, Herzoginkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

oder

Rehkeulenbraten aus heimischer Jagd mit Rotweinsauce, Schweinelendenbraten mit Kräutersauce, geschmorte Edelpilze, Preiselbeeren in Frucht, Gemüse der Jahreszeit, Mandelbällchen und Heidekartoffeln

Menüauswahl zur Rosenhochzeit

Desserts:

Dessertvariation mit Panna Cotta, Tira misu, Früchten und Zitronensorbet

oder

Crème Brûlée mit Trüffeleis und Früchten der Jahreszeit

oder

Eisbombe mit marinierten Früchten und Schlagsahne

oder

Mousse au chocolat hell und dunkel, Vanilleparfait im Baumkuchenmantel,
Beerenmark und Früchte

