

SPEISEN

Inklusiv Speisen

Kaffeetafel und Kuchen

Auf einem rustikalen Tafelwagen arrangieren wir eine Auswahl der beliebtesten altdeutschen Obst- und Blechkuchenspezialitäten aus Meisterbackstuben unserer Region mit frischer Schlagsahne. Umfang: bis fünf verschiedene Kuchensorten, zwei Stück pro Person. Sie können gern Ihre Vorlieben übermitteln. Wenn Sie keine Festlegung treffen, wählen wir die Auswahl unter den Gesichtspunkten Saisonalität und Abwechslung: Eierschecke, Zupfkuchen, Kirschkuchen, Apfelkuchen, Pflaumenkuchen, Rhabarberkuchen, Zuckerkuchen, Streuselkuchen, Bienenstich, Quarkkuchen, Erdbeerkuchen. Hochzeitstorte wird bei Bedarf individuell gestellt durch das Brautpaar.

Mitternachtsbuffet

Zur Mitternacht servieren wir Ihnen ofenfrisches Brot aus dem Backhaus mit Kräuterschmalz (oder einer vegetarischen Alternative, z.B. Tomatenbutter) und extra knackigen Gewürzgurken.

Bankett und Speisen

Das Abendessen wird in unserer Hofküche aus frischen und überwiegend regional bezogenen Zutaten bereitet. Bei der Herstellung der Gerichte verwirklichen wir höchste Ansprüche an Frische und Geschmack sowie eine phantasievolle visuelle Präsentation.

Unser Menüvorschlag wurde auf Gesellschaften mit unterschiedlichen Vorlieben und Ansprüchen sorgfältig abgestimmt und berücksichtigt auch generationsbedingte Ernährungsvorlieben. Bestandteile sind unter anderem knackige Salat-Variationen, perfekt auf den Punkt gegarte Grilladen mit hausgemachten Saucen, saisonales Gemüse, Edelfisch, Geflügel, Fleisch, Tagliatelle, verschiedene hochwertige Beilagen sowie erfrischend leichte Dessertkreationen.

In der Anlage unterbreiten wir einen Menüvorschlag. Das spezielle Speisenangebot kann auf dieser Basis individuell und saisonal abgestimmt und an Ihre Vorlieben und mögliche Unverträglichkeiten angepasst werden. Die Kalkulation im Rahmen des Arrangements sieht den Verzehr der Speisen während einer Dauer bis 2 Stunden vor. Eine Verlängerung der Buffetzeit ist gegen Aufpreis möglich und muss vor der Veranstaltung schriftlich vereinbart werden.

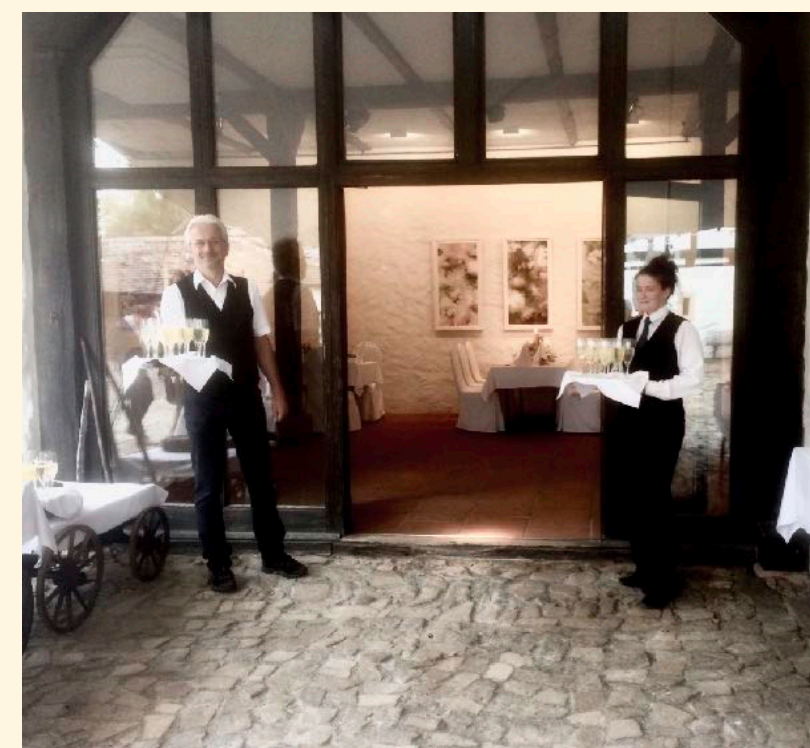
Das Speiseangebot kann modifiziert oder ergänzt werden. In den „Extras zum Arrangement“ finden Sie eine Auswahl unserer beliebtesten Ergänzungen.

Speisekarte Bankett: unsere Empfehlung



Hochzeitsmenü

Beispielmenü Exklusiv-Arrangement



Am Platz serviert:

Kaditzscher Hochzeitssüppchen

Am Event-Bufferet:

Vorspeisen & Salate

Gegrillter Zucchini mit Ziegenkäse und edler Mangovinaigrette,
Komposition ausgewählter Blattsalate mit Wildkräutern und Honig-Senf-Dressing,
Gurkensalat mit Dillrahm und Borretschblüten

Wassermelonensalat mit Erdnüssen, schwarzem Sesam und Rucola

Salatbeigaben:

Grüne und schwarze Oliven,
Geröstete Salatkerne,
hausgemachte Croûtons
Butterflocken (Kräuter-Natur-Tomate)
Baguette und Brötchen-Auswahl
Diverse Dips

Vom Grill

In Schwarzbier & Wiesenheu marinierte Schweinelachssteaks

Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Knusprige Hähnchenbrustfilets auf Prinzessbohnen,
Ganze Lachsfiletseiten an Zitronenbutter mit frischen Gartenkräutern,
Italienisches Grillgemüse,
Tagliatelle mit Rahmchampignons, getrockneten Tomaten und wilden Oregano,

Beilagen

Safranreis mit Berberitzen,
Georginen Pommes Frites,
Rosmarin-Drillingskartoffeln

Zur Abrundung

Auswahl erlesener Käsespezialitäten

Dessert

Mousse au Chocolat mit Kokos-Chips & Pistazien,
Panna Cotta mit Waldbeeren,
Exotische Früchte, frisch aufgeschnitten



Speiseoptionen

Name Gastgeber:

Termin der Veranstaltung:

Bitte ankreuzen!

Speisen lt. Menüempfehlung

Inklusivpreis lt. Arrangement
Buchungsaufstellung

weitere Speisen - mit Aufpreis, lt. Extras
Buchungsaufstellung

Austauschkomponenten - mit Aufpreis,
lt. Saison-Angebot

Sonstige Wünsche/Beginn Bankett:

Datum der Meldung:

Unterschrift:

Menüempfehlung

Am Platz serviert:

Kaditzscher Hochzeitssüppchen

Am Event-Buffet:

Vorspeisen & Salate

Gegrillter Zucchini mit Ziegenkäse und edler Mangovinaigrette,
Komposition ausgewählter Blattsalate mit Wildkräutern und Honig-Senf-Dressing,
Gurkensalat mit Dillrahm und Borretschblüten

Wassermelonensalat mit Erdnüssen, schwarzem Sesam und Rucola

Salatbeigaben:

Grüne und schwarze Oliven,
Geröstete Salatkerne,
hausgemachte Croûtons
Butterflocken (Kräuter-Natur-Tomate)
Baguette und Brötchen-Auswahl
Diverse Dips

Vom Grill

In Schwarzbier & Wiesenheu marinierte Schweinelachssteaks

Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Knusprige Hähnchenbrustfilets auf Prinzessbohnen,
Ganze Lachsfiletseiten an Zitronenbutter mit frischen Gartenkräutern,
Italienisches Grillgemüse,
Tagliatelle mit Rahmchampignons, getrockneten Tomaten und wilden Oregano

Beilagen

Safranreis mit Berberitzen,
Georginen Pommes Frites,
Rosmarin-Drillingskartoffeln

Zur Abrundung

Auswahl erlesener Käsespezialitäten

Dessert

Mousse au Chocolat mit Kokos-Chips & Pistazien,
Panna Cotta mit Waldbeeren,
Exotische Früchte, frisch aufgeschnitten



HOTEL

DENKMALSCHMIEDE HÖFGEN

Auszug aus unserem Bankett-Sortiment































ကျွန်ုပ်တို့





