

Standard-Pauschalangebot

Für Veranstaltungen ab 50 Personen

Zum Empfang

Jahrgangssekt Langenbach Sekt Weißlack

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Mettklößchen, Spargel und Fadennudeln,
am Tisch in der Terrine serviert

Warmes Büfett

Ganzer Schweineschinken mit Kruste

mit Schwarzbiersauce, verschiedenen Gemüsen
und Kartoffelgratin

Kaltes Büfett

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilet mit Zwiebelringen

Gebratene Putenbrust mit verschiedenen Früchten,
Schweinefilet mit Lebermus,

Katenrauchschinken mit saurer Beilage,

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce,
Mettbällchen mit Zigeunersauce

Tomaten-Gurkensalat mit Blattpetersilie,

Geflügelsalat,

Salat aus verschiedenen Bohnen mit „Salsa verde“,
Käsebrett

Brot- und Brötchensortiment mit Butter

Schokoladenflammerie,
Rote Grütze mit Vanillesauce

Standard-Pauschalangebot

Tischweine

Pfalz

Bissersheimer Goldberg

Riesling

reife, klare Rieslingfrucht,
gute Fülle,
trocken

Baden

Eichstetter Herrenbuck

Spätburgunder Weißherbst

fruchtig, lachsfarben,
mit zartem Burgunderbukett,
mild

Chile

Vina Maipo

Merlot

Aromen von Pflaumen und Kirschen,
guter Körper,
trocken

Weitere Getränke:

Feldschlößchen Pilsner vom Fass,
alle alkoholfreien Getränke
einschl. Kaffee, Cappuccino, Espresso und Tee

Zu später Stunde:

Hochzeitstorte/Geburtstagstorte sowie Kaffee und Tee

Weiterhin enthält der Pauschalpreis:

Die gesamte Tischdekoration, einschl. Blumen, Kerzen, Stoffservietten
und je zwei Menükarten pro Tisch.

Folgende Farben sind bei den Blumengestecken wählbar:
champagner, bordeaux, gelb-orange

Der Preis gilt für eine Verweildauer von 8 Stunden.

Jede angefangene Verlängerungsstunde wird mit 3,00 € pro angemeldeten Gast berechnet.

Exklusiv - Pauschalangebot

Für Veranstaltungen ab 50 Personen

Zum Empfang

Langenbach - Jubiläums Cuvée

Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen,
am Tisch in der Terrine serviert

Warmes Büfett

Schweinefilet, im Stück gebraten,
Sauce Bernaise, gemischte Gemüseplatte
und Kartoffelgratin

Kaltes Büfett

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Garnelen-Cocktail nach Art des Hauses
Hirschrücken „Baden Baden“
Barbarie-Flugentenbrust mit Cumberlandsauce,
Rinderrückenfilet mit Weinbrand-Lebermus,
spanischer Serranoschinken mit Honigmelone

Gefüllte Eier mit Lachsstreifen

Rohkostplatte mit Möhrenstiften und Hausdressing,
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Erlesene Käsespezialitäten

Brot- und Brötchensortiment mit Butter

Mousse au Chocolat,
Bayrisch Creme mit Himbeermark

Exklusiv - Pauschalangebot

Tischweine

Rheinhessen

Weißer Burgunder

Classic

feinduftig, elegant,
üppiges Fruchtbukett,
trocken

Baden

Eichstetter Herrenbuck

Spätburgunder Weißherbst

fruchtig, lachsfarben,
mit zartem Burgunderbukett,
mild

Italien

Epicuro

Salice Salentino

süßliches, konzentriertes Fruchtbukett,
cremige Textur

Weitere Getränke:

Feldschlößchen Pilsner oder Radeberger Pilsner vom Fass,
Duckstein und Hefeweizen,
alle alkoholfreien Getränke
einschl. Kaffee, Cappuccino, Espresso und Tee

Zu später Stunde:

Hochzeitstorte/Geburtstagstorte sowie Kaffee und Tee

Weiterhin enthält der Pauschalpreis:

Die gesamte Tischdekoration, einschl. Blumen, Kerzen,
Stoffservietten und je zwei Menükarten pro Tisch.
Folgende Farben sind bei den Blumengestecken wählbar:
champagner, bordeaux, gelb-orange

*Der Preis gilt für eine Verweildauer von 8 Stunden.
Jede angefangene Verlängerungsstunde wird mit 3,00 € pro angemeldeten Gast berechnet.*

Italienisches Pauschalangebot

Für Veranstaltungen ab 50 Personen

Zum Empfang

Prosecco Spumante „Il Portale“

Klare Tomatensuppe

mit Tomatenfleischwürfeln und Nudeln,
am Tisch in der Terrine serviert

Warmes Büfett

Piccata „a la Milanese“

Schweinemedallions in Parmesanhülle gebraten, dazu Tomatensauce und Bandnudeln

Kaltes Büfett

Ganzer pochierter Fisch (nach Marktlage) mit Knoblauch-Kräutersauce,
Garnelenschwänze mit Wurzelgemüse in Knoblauchöl

Hirschrücken mit marinierten Steinpilzen,
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern,
verschiedene Salamisorten,
Carpaccio,
italienischer Landschinken mit Melone

Marinierte Artischockenherzen,
Zucchini in Tomatensauce,
Tomatenscheiben mit Mozzarella,
gebratene Champignons mit Basilikum,
marinierte Paprika,
Orangensalat mit Fenchel,
Oliven und gefüllte Peperoni

Käsevariationen

Brot- und Brötchensortiment mit Butter

Tiramisu,
Panna Cotta an Fruchtsauce

Italienisches Pauschalangebot

Tischweine

Italien

Pinot Grigio

Il Portale Garda

feinduftig, elegante Art,
trocken

Italien

Epicuro

Salice Salentino

süßliches, konzentriertes Fruchtbukett,
cremige Textur

Weitere Getränke:

Radeberger Pilsner und Duckstein vom Fass,
Hefeweizen,
alle alkoholfreien Getränke
einschl. Kaffee, Cappuccino, Espresso und Tee

Zu später Stunde:

Hochzeitstorte/Geburtstagstorte sowie Kaffee und Tee

Weiterhin enthält der Pauschalpreis:

Die gesamte Tischdekoration, einschl. Blumen, Kerzen, Stoffservietten
und je zwei Menükarten pro Tisch.

Folgende Farben sind bei den Blumengestecken wählbar:
champagner, bordeaux, gelb-orange

*Der Preis gilt für eine Verweildauer von 8 Stunden.
Jede angefangene Verlängerungsstunde wird mit 3,00 € pro angemeldeten Gast berechnet.*