

## Pauschale „Hochzeitstraum Wolfsbrunnen Classic“

### Unser Pauschal-Angebot für Ihre Hochzeitsfeier:

Die Pauschale „Hochzeitstraum Wolfsbrunnen Classic“ beinhaltet folgende Leistungen in der Zeit von 18.00 bis 00.00 Uhr:

- Sektempfang mit Sekt / Sekt mit Orangensaft
- das Buffet oder Menü (wie unten beschrieben)
- folgende Getränke: Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Weiß-, Rot- und Roséwein (Hausweine), Sekt, Bier (Pils), Kaffee (keine Kaffeespezialitäten), Wasser und Tee (Früchte- oder Schwarzer Tee)
- Mitternachtssnack mit einer Käseplatte und Ahle Wurst mit Baguette
- Menükarten im Stil des Hauses sowie ein Sitzplan, der vor dem Festsaal aufgestellt wird
- Sonderpreis in der Hochzeitssuite in der Hochzeitsnacht zu 150,00 € inkl. einer kleinen Überraschung auf dem Zimmer

### Preis: 118,00 € pro Person

Bis einschließlich 3 Jahre sind die Kinder kostenfrei, bis 6 Jahre zahlen Sie 25 %, bis 12 Jahre 50 % und bis 16 Jahre 75 % pro Kind.

Der Küchendirektor vom Schloss Hotel Wolfsbrunnen, Herr Stefan Bühler, hat Ihnen folgendes **Buffet** für die Pauschale „Hochzeitstraum Wolfsbrunnen Classic“ zusammengestellt:

Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings, Landschinken an Galia-Melone, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Mariniertes Antipasti-Gemüse, Hausgebeizter Orangenlachs mit Dill-Senf-Sauce

\*\*\*

Hochzeitsuppe: Kraftbrühe vom Weiderind mit Eierstich und feinen Nudeln

\*\*\*

Gedämpfte Lachsschnitte in Schnittlauchsauce, Schmorbraten vom Rind in Pfeffer-Jus, Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce, Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin, Gemüsereis

\*\*\*

Schmandmousse, Schokoladenmousse, Obstsalat, Kirschkompott

Gerne reichen wir Ihnen anstelle des Buffets folgende Menü-Varianten:

#### Menü A

Gemischter Blattsalat im Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Hochzeitsuppe: Kraftbrühe vom Weiderind mit Eierstich und feinen Nudeln

\*\*\*

Filet vom Jungschwein in Champignonrahmsauce mit Gemüse vom Markt und gebratenen Kartoffeln

\*\*\*

Schmandmousse mit Witzenhäuser Kirschkompott

#### Menü B

Carpaccio vom Lachs mit rosa Pfefferbeeren und Forellenkaviar

\*\*\*

Cremesuppe vom Steinpilz

\*\*\*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Hähnchenbrust im Schinkenmantel mit Salbeisauce, Mandelromanesco und Gnocchi

\*\*\*

Mousse au Chocolat

Gerne nehmen wir Änderungswünsche und Erweiterungen von Ihnen mit auf. Beachten Sie bitte, dass es dabei zu Preisveränderungen kommen kann. Ein Preisnachlass auf die Pauschale „Hochzeitstraum Wolfsbrunnen“ ist ausgeschlossen.