

*Ein perfekter Tag im*



*„Heiraten und Feste feiern“*

*Lassen Sie sich verwöhnen & genießen sie unser “All Inklusive Arrangement” zu planbaren Festpreisen.*

*Unser liebevoll renovierter denkmalgeschützter Vierseitenhof bietet in einzigartigem, romantischem und gemütlichem Ambiente die perfekten Voraussetzungen für Ihren unvergesslichen Tag in ländlicher, idyllischer und naturbelassener Region.*

*Der Denkmalhof bietet zudem die Möglichkeit Übernachtungsgäste Ihrer Feierlichkeit zu beherbergen.*



# Unser All Inklusives Arrangement beinhaltet:

Sektempfang

“Fresh Garden Lemonade” zum Empfang

Kaffeetrinken (siehe Kaffeespezialitäten)  
ohne Kuchen und Torte

Getränke aus unserer Getränkekarte

Abendbuffet

Servicepersonal

Kaffeeservietten

Weißer Tafeltücher (Tische eingedeckt)

Weißer Stoffservietten zum Abendbuffet

Sämtliche Beratungsleistungen

## Räumlichkeiten:

Partyzelt bis 90 Personen

Kreuzgewölbesaal bis 90 Personen

## Zeitraum:

14 Uhr bis 2 Uhr (Verlängerung möglich)



# Getränkemkarte

## Kaffee / Kaffeespezialitäten / Tee (Tasse, Glas)

Kaffee (Cafe crema, Filterkaffee)

Espresso

Cappuccino

Milchkaffee

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

Tee (verschiedene Sorten)

## Softdrinks

Tafelwasser in der Karaffe (still/ medium/ spritzig) 1,0 l

Säfte von Granini (Apfel, Orange, Kirsch, Banane) 0,2 l

Saftschorle 0,2 l

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange, Sprite 0,2 l

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2 l

## Biere

König Pilsener vom Fass 0,33 l

Köstritzer Schwarzbier 0,33 l

Benediktiner Hefeweizen (naturtrüb / alkoholfrei) 0,5 l

Bitburger 0,0% Pils (alkoholfrei) 0,33 l

## Spirituosen

Ramazzotti Amaro 2 cl

Baileys 2 cl

Pfefferminzlikör 2 cl

Obstler 2 cl

Saurer Kirschlikör 2 cl

Sekt aus dem Hause Jean Bernard-Massard

*Bernard-Massard*

Massard Tradition, trocken	0,75 l
Massard Tradition, halbtrocken	0,75 l
Massard Tradition, rosé trocken	0,75 l
Rotkäppchen Sekt, alkoholfrei	0,75 l



Weissweine

*Jean Buscher*

Kerner Spätlese (mild/ lieblich), Weingut Jean Buscher	0,75 l
Riesling trocken, Weingut Jean Buscher	0,75 l
Unser Hauswein (trocken)	0,75 l

Roséweine






Spätburgunder Rosé (trocken), Weingut Jean Buscher	0,75 l
Unser Hauswein (trocken)	0,75 l

Rotweine

Heroldrebe (feinherb), Weingut Jean Buscher	0,75 l
Dornfelder (trocken), Weingut Jean Buscher	0,75 l
Unser Hauswein	0,75 l

# Kulinarische Auswahl

## Suppen

- Kartoffel-Kräuter-Rahmsuppe mit Pastrami
- Hochzeitsuppe vom Rind/ Gemüsejulienne
- Zucchini-Möhrensuppe 
- Kalte Gurken-Avocadosuppe/ geröstete Nüsse 
- Orientalische Linsensuppe 
- Kürbissuppe/ Orange 
- Bündner Gerstensuppe
- Tomatensuppe/ Ricotta
- Blumenkohlsuppe/Pesto/ Granatapfelkerne 



## Vorspeisen

- Selleriepüree/ Minipaprika-Salsa
- Samosa/ Spinat/ Feta 
- Auberginentörtchen/ Taleggio/ getrocknete Tomaten
- Kleine Pasteten/ Frischkäse/ Parmaschinken
- Tomatenmousse/ Hähnchensalat
- Räucherlachs/ Pumpernickel/ Meerrettich
- Crostini/ Avocado/ Tomate 
- Rote Beete/ Ziegenkäse/ Honig
- Garnelen/ schwarzer Knoblauch
- Quiche/ getrocknete Tomaten/ Mozzarella 
- Confierter Lachs/ Wildkräutersalat
- Vitello Tonnato vom Kalb/ würzige Thunfisch-Kapern-Sardellen-Soße
- Gefüllte Champignons/ Käserahm
- Italienische Vorspeisenvariation
- Räucherfischplatte
- Süßkartoffelrösti/ Räucherlachs



## Hauptgänge

Hähnchenbrust/ Teriyaki Lack/ asiatisches Grillgemüse  
 Geschmorte Hirschkeule/ Aronia Sauce/ Schokolade  
 Confiertes Lachs/ Spargel (Saison Mai/ Juni)  
 Confiertes Lachs/ Spinat/ Pinienkerne  
 Schweinefilet im Speckmantel/ glasierte Möhren  
 Sächsischer Sauerbraten/ Apfelrotkohl  
 Lammrollbraten/ Bohnen im Speckmantel  
 Gebratene Maishähnchenbrust/ Mango/ Curry  
 Tafelspitz/ Bouillongemüse/ Meerrettichsauce  
 Saltimbocca vom Kalb



## Beilagen zu den Hauptgängen

Rosmarinkartoffeln   
 Süßkartoffel Pommes   
 Tagliarini/ Pesto  
 Kartoffelgratin   
 Kloßteig-Pommes   
 Cannelloni/ Kürbis-Ricotta/ Tomatensauce  
 Pommes Dauphine



### Grillbuffet „Unser Denkmalhof Klassiker“ - Live gegrillt im Innenhof

Lammspieße/ Minz-Marinade  
 Hähnchenbrust/ BBQ  
 Filet vom Schwein  
 Tomaten-Mozzarella Bratwurst vom Aktivschwein  
 Roastbeef  
 Lachsfilet  
 Garnelen  
 Gegrillter Kuhmilchkäse/ Speckmantel  
 Verschiedene Marinaden (V)  
 Rosmarindrillinge (V)  
 Süßkartoffel Pommes (V)



#### *Live aus dem Wok:*

Gemüse-/ Champignon-/ Curry-Gemüsepfanne (V)



### Zum Buffet eurer Wahl gehören auch immer:

Salatvariationen z.B. Pesto-Nudel-, Kartoffel-, Gurken-, Tomaten-,  
 Bulgur-, Wildkräuter-, Couscous-, Brotsalat (V)  
 Carpaccio vom Rind/ geröstete Pinienkernen/ Rucola/ Pesto  
 Wrap-Röllchen gefüllt/ Schinken, Lachs, Käse, Chorizo, Hähnchen (V)  
 gemischtes Käsesortiment  
 Buttervariation  
 Brotauswahl






#### *LIVE:*


Getrüffelte Tagliarini aus dem Parmesanlaib



## Desserts

- Duett vom Mousse au chocolate
- Früchtesorbet
- Waffelbar mit verschiedenen Toppings 
- Schokoküchlein im Glas
- Klassisches Tiramisu 
- Zitronen Tiramisu
- Himbeer-Cheesecake
- Apfel/ Ricotta/ Crunch
- Marillen-Topfenknödel mit Vanillesoße
- Oreo-Mousse mit Mascarpone
- Kokos-Panna Cotta mit Mangopüree 



 = Diese Speisen sind entweder vegetarisch oder vegan bzw. in ihrer Zubereitung vegetarisch oder vegan möglich. Bitte informiert uns, wenn ihr die vegetarische o. vegane Variante ausgewählt habt.

## Das Buffet setzt sich wie folgt zusammen:

- Sie wählen:
- 1 Suppe
  - 4 Vorspeisen
  - 3 Hauptgänge und Beilagen
  - 2 Desserts



oder:

- 1 Grillbuffet
- 1 Pfanne „Live aus dem Wok“
- 1 Suppe
- 4 Vorspeisen
- 2 Desserts

## Unser Sommertipp:

Gern könnt Ihr auch die Suppe durch ein weiteres (drittes) Dessert ersetzen.





## Vegane Alternativen

im Tausch mit herkömmlichen Buffetkomponenten:

### Suppen

---

Gazpacho

Süßkartoffel/ Curry

### Vorspeisen

---

Antipasti

Tortilla/ Spinat/ Kirschtomaten

Mediterrane Gemüsetörtchen

Wurstplatte

Tomate/ Mozzarella/ Pesto

Pumpernickel/ Gemüsecreme/ Auberginenrose

### Grillbuffet \*

---

Bratwurst

Frikadellen

Tofu

Gemüsespieße

Grillkäse

Saitansteaks

\* je nach Verfügbarkeit

### Hauptspeisen

---

Ratatouille-Pfanne/ Reis

Gegrillter Tofu

Kichererbsen-Curry

Falafel/ Skyr/ Möhre

Frikadellen/ Pikante Tomatensauce

Seitan/ Champignonsauce

Gefüllte Zucchini

### Beilagen

---

Gemüse-Couscous

Kartoffel-Erbsenstampf

Linsenspaghetti/ Kräuter

### Dessert

---

Schokomousse

Himbeer-Pannacotta

Skyr-Schichtcreme mit Mango

Rotweibirnen/ Vanillecreme

### Zu Ihrem Buffet Ihrer Wahl gehören auch:

---

Rote Beete Carpaccio/ Nusspesto/ Rucola (statt Carpaccio vom Rind/ geröstete Pinienkernen/ Rucola/ Pesto)

Variation von veganen Aufstrichen (statt Buttervariationen)

Auswahl an veganen Schnittkäse (statt gemischtem Käsesortiment)

### **Hinweise:**

Je nach Umfang und Auswahl kann es zu einem einmaligen pauschalen Buffetaufpreis kommen.

Sprecht uns bitte an, solltet ihr ein ausschließlich veganes Buffet wünschen.