

# Ihre Traumhochzeit im Hotel de Weimar – individuelles Angebot oder bewährtes Hochzeitsarrangement?

Falls Sie bereits konkrete Vorstellungen zur individuellen Ausgestaltung Ihrer Feier haben, stellen wir Ihnen gern ein entsprechendes Angebot zusammen.

Im Folgenden präsentieren wir Ihnen drei beispielhafte Arrangements, deren Leistungen – je nach persönlichen Vorstellungen – gern angepasst werden können.

## Jedes Arrangement beinhaltet:

- ☞ eine Getränkepauschale für 7 Stunden inklusive Prosecco/Sekt zum Empfang
- ☞ einen Rot- und Weißwein aus unserer Favoritenliste (Qualität je nach Arrangement)
  - ☞ Bier, Soft- und Heißgetränke
- ☞ Raummiete, Reinigung und Bereitstellungskosten
- ☞ Runde oder Bankett-Tische inkl. Bestuhlung, Tischdecken und Stoffservietten
  - ☞ Stehtische mit weißen Hussen
  - ☞ Servicepersonal für 7 Stunden

# Arrangement „de Weimar“

---

125,00 € pro Person (bis maximal 36 Personen)

## Getränkeauswahl „de Weimar“

### **Sparkling & Aperitif**

Schloss Biebrich Sekt, Wiesbaden

Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Frizzante, Treviso

Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (Aperol Spritz, Gin-Chilla)

### **Weißweine**

Riesling Hochgewächs 2019, Albert Kallfelz, Mosel

Grauburgunder 2019, Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

Chardonnay 2020, Cheval, Languedoc-Roussillon

### **Roséwein**

Syrah 2019, Cheval, Languedoc-Roussillon

### **Rotweine**

Spätburgunder 2018, Klumpp, Baden

Merlot 2019, Cheval, Languedoc-Roussillon

Sangiovese 2018, Fornese Fantine, Terre di Chieti

### **Bier und Soft- und Heissgetränke**

Lübzer (vom Fass), Lübzer alkoholfrei

Coca- Cola, Coca- Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic, verschiedene Säfte

Güstrower Mineralwasser

Café Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

#### Hinweis:

Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten. Wir beraten Sie aber gern: Z.B. Gin, Wodka, Rum, Whisky 4 cl + Filler 6,00 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

## **Menü „de Weimar“**

### **Die Hochzeitssuppe**

Klare Fleischklößchen

Gemüseperlen

Petersilie

Wachtelei

*oder*

### **Klare Tomatenconsommé**



### **Festtagsbraten**

Geschmorte Maishähnchenbrust

Zweierlei Kalb

Gemüse der Saison

Grießbällchen

*oder*

### **Steinpilzrisotto, Parmesan**



### **Crème Brûlée**

Schokoladeneis

marinierte Himbeeren



### **Küchensnack (22:00)**

Wiener Würstchen

Käse & Trauben

# Arrangement „Friedrich Franz I.“

---

140,00 € pro Person (bis maximal 36 Personen)

## Getränkeauswahl „Friedrich Franz I.“

### Sparkling & Aperitif

Fürst von Metternich Chardonnay Sekt, Wiesbaden

Mionetto Spumante, Brut Prestige Prosecco D.O.C., Treviso

Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (Aperol Spritz, Gin Chilla)

### Weißweine

Riesling 2019, Schloss Lieser, Mosel

Allerhand Cuvée 2019, Breitengrad 51, Saale-Unstrut

Grüner Veltliner Himmelstiege 2019, Domäne Wachau, Wachau

### Roséwein

Tempranillo 2019, Baron de Ley, Rioja

### Rotweine

Spätburgunder Hand in Hand 2018, Meyer- Näkel & Klumpp, Baden

Merlot 2018, Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon

Ruby Cabernet 2019, MC Gregor, Breede River Valley

### Bier und Soft- und Heißgetränke

Lübzer (vom Fass), Lübzer alkoholfrei

Coca- Cola, Coca- Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic, verschiedene Säfte

Güstrower Mineralwasser

Café Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

Hinweis:

Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten. Wir beraten Sie aber gern: Z.B. Gin, Wodka, Rum, Whisky 4 cl + Filler 6,00 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

# **Menü „Friedrich Franz I.“**

## **Hochzeitssuppe Klassisch**

*oder*

## **Aufgeschäumte Tomaten-Chili-Suppe**

Jacobsmuschel

*oder*

## **Garten-Kohlrabisuppe**

Saibling



## **Pikante Vorspeisen**

Antipasti

Räucherfische

Beef Tatar

Grünzeug



## **Der Rinderrücken „Klassisch“**

Prinzessbohnen

Gratinierte Kartoffeln



## **Dessert von weißer Toblerone**

Himbeeren

Kirschsand

# Arrangement „Luise“

---

160,00 € pro Person (bis maximal 36 Personen)

## Getränkeauswahl „Luise“

### Sparkling& Aperitif

Marie-Luise Brut 2013 Sekt, Raumland, Rheinhessen

Crémant de Loire, Domaine Langlois, Loire

oder Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (Aperol Spritz, Gin Chilla)

### Weißweine

Riesling Schiefer 2019, Van Volxem, Mosel

Weißburgunder 2019, Dr. Loosen, Mosel

Scheurebe 2019, Schloss Proschwitz, Sachsen

### Roséwein

Pinot Noir Inspiration 2019, Künstler, Rheingau

### Rotweine

Spätburgunder 2018, Meyer-Näkel, Ahr

Tempranillo 2016, Baron de Ley Reserva, Rioja

Shiraz 2017, Allesverloren, Stellenbosch

### Bier und Soft- und Heißgetränke

Lübzer (vom Fass), Lübzer alkoholfrei

Coca- Cola, Coca- Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic, verschiedene Säfte

Güstrower Mineralwasser

Café Crema, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl

Hinweis:

Digestifs, Longdrinks und Cocktails sind in der Pauschale nicht enthalten. Wir beraten Sie aber gern: Z.B. Gin, Wodka, Rum, Whisky 4 cl + Filler 6,00 € je Glas (Hochzeitssonderpreis)

## **Menü „Luise“**

### **Stör-Mousse**

Gurke

Kaviar



### **Hochzeitssuppe**



### **Müritzer Zander**

Blattspinat

Tomatenmarmelade

Sellerie



### **Hochzeitsessenz**

Sorbet des Hauses



### **Chateaubriand**

Sauce Hollandaise

Gemüse der Saison

Beilagen



### **Dessert von Mascarpone**

Nougat

Aprikosen

Joghurt

## Verzehr von Torten und Kuchen externer Anbieter

Hierfür berechnen wir 2,50 € pro Person. Gern können die Konditoren im Laufe des Tages Kuchen anliefern (bitte gekühlt). Hochzeitstorten sollten vorschriftsmäßig verpackt und ohne Unterbrechung der Kühlkette erst unmittelbar vor dem Verzehr geliefert werden.

Um unser Haus und unsere Küche vorab mit Muße kennenlernen zu können, bieten wir Ihnen gern ein Menü mit Weinbegleitung als Probeessen an. Bitte bedenken Sie, dass in diesem Fall das ausgewählte Menü inklusive Weine mit einer Aufwandspauschale von 100€ pro Person berechnet wird.

Alternativ dazu freuen wir uns jederzeit auf Ihre Reservierung in unserem Restaurant „Landküche“.

Wir möchten uns für Ihr Interesse bedanken!

Herzlichst

Ihr Hotel de Weimar-Team

Petra Fuchs

Wilfried Glania-Brachmann