

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“

155,00 € 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, Albert Kallfelz, Mosel

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

Chardonnay, Cheval, Languedoc-Roussillon

Roséwein

Syrah, Cheval, Languedoc-Roussillon

Rotweine

Spätburgunder, Klumpp, Baden

Merlot, Cheval, Languedoc-Roussillon

Sangiovese, 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.“

195,00 € 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, Schloss Lieser, Mosel

Allerhand Cuvée, Breitengrad 51, Saale-Unstrut

Grüner Veltliner Himmelstiege, Domäne Wachau, Wachau

Roséwein

Tempranillo, Baron de Ley, Rioja

Rotweine

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

Merlot, Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon

Ruby Cabernet, 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“

195,00 € pro Person (bis maximal 36 Personen)

Getränkeauswahl „Luise“

Sparkling& Aperitif

Marie-Luise Brut, Sekt, Raumland, Rheinhessen
Crémant de Loire, Domaine Langlois, Loire
oder Aperitif-Cocktail in Verbindung mit Prosecco (Aperol Spritz, Gin Chilla)

Weißweine

Riesling Schiefer, Van Volxem, Mosel
Weißburgunder, Dr. Loosen, Mosel
Scheurebe, Schloss Proschwitz, Sachsen

Roséwein

Pinot Noir Inspiration, Künstler, Rheingau

Rotweine

Spätburgunder, Meyer-Näkel, Ahr
Tempranillo, Baron de Ley Reserva, Rioja
Shiraz, 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 5,00 € 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