



# Hochzeitsarrangement

## Leuchttowerchen

EURE  
TRAUMHOCHZEIT  
AM SEE

Dieses Arrangement eignet sich perfekt für ein schönes Beisammensein nach einer Trauzeremonie.

**Empfang bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse**  
Prosecco, kleine Bierchen & Orangensaft

**Buffet**  
„[Mediterran](#)“

**Getränkepauschale**  
„Silber“ für bis zu 5 Stunden  
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass,  
Mineralwasser, Softgetränke,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

**Dekoration**  
Leuchtturm-Hausdekoration

Menü- und Getränkekarten

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung  
vor und während der Feier

Auf Wunsch können gern verschiedene Zusatzleistungen hinzugebucht werden!

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



Samstag im Sommer:  
**116,00 € pro Person**

Von Oktober-April & an  
Freitagen das ganze Jahr,  
außerhalb dieser Zeit

107,00 € pro Person  
(ab 100 vollzahlenden Personen)

110,00 € pro Person  
(ab 50 vollzahlenden Personen)

113,00 € pro Person  
(ab 30 vollzahlenden Personen)



# Hochzeitsarrangement

## Leuchttower

EURE  
TRAUMHOCHZEIT  
AM SEE

**Empfang bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse**  
Prosecco, kleine Bierchen & Orangensaft

### Buffet

„Provence“

### Mitternachtsimbiss

Chili con Carne und Ciabattabrot

### Getränkepauschale

„Silber“ für bis zu 8 Stunden

(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass,  
Mineralwasser, Softgetränke,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

### Dekoration

Leuchtturm-Hausdekoration

Menü- und Getränkekarten

Weißer Stuhlhussen

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung  
vor und während der Feier

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!

Samstag im Sommer:  
**152,00 € pro Person**

Von Oktober-April & an  
Freitagen das ganze Jahr,  
außerhalb dieser Zeit

140,00 € pro Person  
(ab 100 vollzahlenden Personen)

144,00 € pro Person  
(ab 50 vollzahlenden Personen)

148,00 € pro Person  
(ab 30 vollzahlenden Personen)





# Hochzeitsarrangement

## Außenmühle

EURE  
TRAUMHOCHZEIT  
AM SEE



**Empfang bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse**  
Prosecco, kleine Bierchen & Orangensaft

### Buffet

„Grillen mit Seeblick“

### Mitternachtsimbiss

Hochzeitstorte

-für 2/3 der Gäste kalkuliert-

Leuchtturm-Currywurst & Käsevariation

### Getränkepauschale

„Gold“ für bis zu 8 Stunden

(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass,

3 Digestifs & 4 Longdrinks bzw. Aperitifs (Aperol Spritz, Lillet, Déjà-Vu, HUGO)

Mineralwasser, Softgetränke,

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

### Dekoration

Leuchtturm-Hausdekoration

Menü- und Getränkekarten

Weißer Stuhlhussen

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung  
vor und während der Feier

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!

Samstag im Sommer:  
**179,00 € pro Person**

Von Oktober-April & an  
Freitagen das ganze Jahr,  
außerhalb dieser Zeit

165,50 € pro Person  
(ab 100 vollzahlenden Personen)

170,00 € pro Person  
(ab 50 vollzahlenden Personen)

174,50 € pro Person  
(ab 30 vollzahlenden Personen)



# Hochzeitsarrangement

## Lighthouse

EURE  
TRAUMHOCHZEIT  
AM SEE

**Empfang bei entsprechendem Wetter auf unserer Seeterrasse**  
Prosecco, kleine Bierchen & Orangensaft  
Zweierlei Fingerfood (z.B. Canapés & Gläschen)

**Buffet**  
„Grillen mit Seeblick“

**Mitternachtsimbiss**  
Hochzeitstorte -für 2/3 der Gäste kalkuliert-  
Leuchtturm-Currywurst & Käsevariation

**Getränkepauschale**  
„Gold“ für bis zu 9 Stunden  
(Prosecco, Weiß- und Rotwein, Bier vom Fass,  
3 Digestifs & 4 Longdrinks bzw. Aperitifs (Aperol Spritz, Lillet, Déjà-Vu, HUGO)  
Mineralwasser, Softgetränke,  
Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Teeauswahl)

**Dekoration & Technik**  
Leuchtturm-Hausdekoration

Weißer Stuhlhussen

Menü- und Tischkarten

Inszenierung der Seeterrasse  
(Fackeln, Feuerschale und Illumination der Bäume)

Inklusive Raummiete und Nutzung der Seeterrasse

Individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



Samstag im Sommer:  
**212,00 € pro Person**

Von Oktober-April & an  
Freitagen das ganze Jahr,  
außerhalb dieser Zeit

196,00 € pro Person  
(ab 100 vollzahlenden Personen)

201,50 € pro Person  
(ab 50 vollzahlenden Personen)

206,50 € pro Person  
(ab 30 vollzahlenden Personen)



# Hochzeitsarrangement

## Zusatzbuchungen

### Erweiterungsmöglichkeiten für Speisen:

*Fingerfood zum Empfang:*

2 Teile/Sorten je Person, 10,00 € pro Person

3 Teile/Sorten je Person, 15,00 € pro Person

*Eisbar während des Empfangs:*

Dreierlei Eissorten mit Waffeln und Toppings

Selfservicestation, 7,90 € pro Person

Anstatt der Suppe vom Buffet wird die Suppe serviert,

6,90 € pro Person

Generell eine servierte Suppe vor dem Buffet,

9,50 € pro Person

*Ergänzung beim BBQ-Buffet:*

Rinderburger Station zum Selbst zusammen stellen,

9,50 € pro Person

### Erweiterungsmöglichkeiten für die Getränkepauschale

(Der jeweilige Pauschalpreis erhöht sich um den angegebenen Eurobetrag)

Upgrade von der Pauschal „Silber“ zu „Gold“

(3 Digestifs nach Absprache & 4 Longdrinks mit Gin, Vodka, Rum und Whisky bzw. Aperitifs wie Aperol Spritz, Lillet, Déjà-Vu oder HUGO )

10,00€ pro Person

Aperol Spritz, HUGO oder Lillet Wild Berry zum Empfang

(anstatt normalem Prosecco)

5,50 € pro Person

*Verlängerung der Getränkepauschale:*

Ab 30 – 49 Personen, 15,00 € pro Person je Stunde

Ab 50 – 79 Personen, 12,50 € pro Person je Stunde

Ab 80 Personen, 10,00 € pro Person je Stunde





# Buffet „Mediterran“

Original Büffel-Mozzarella mit Red-Pearl-Ofentomaten,  
Avocadotatar und Basilikum-Pesto  
Rosa Kalbfleischtranchen á la Vitello tonnato  
mit Tuna-Limonen-Sauce, Kapern-Äpfeln und dicken Oliven  
Antipasti-Gemüse-Salat mit mediterranem Gemüse und Pilzen  
Leuchtturm´s weiße Tomatensuppe

Frisches Ciabattabrot

\*\*\*\*\*

Hauptgänge live tranchiert:  
Mediterraner Schweinebraten im Tomaten-Honig-Sud  
– zart gegart –  
an Pilzen mit Oregano leicht á la creme

Zanderfilet mit Kräutern-Oliven-Pancetta-Haube  
an original Hummersauce und Aioli

Orecchiette Pasta De Cecco  
mit Sugo di pomodoro und Pecorino

Rosmarin-Kartoffeln in der Schale  
mit Meersalz und Gremolata-Joghurt-Sauce  
Saisonales Ofengemüse mit Thymian und Olivenöl

\*\*\*\*\*

Leuchtturms Crema Catalana  
mit Orangen-, Zitronen- und Vanille-Aromen  
Tiramisu mit Biskuit, Amaretto und Cacao  
Passionsfruchtcreme mit frischen Beeren

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!



# Buffet „Provence“

Luftgetrockneter Landschinken am Buffet „frisch geschnitten“  
mit Oliven, eingelegten Tomaten, Pecorino,  
Balsamico-Pilzen und Olivenöl

Seafood-Antipasti mit Garnelen, Tintenfisch, Muscheln und Heilbutt  
an provenzalischem Beluga-Linsen-Salat und Aioli  
Saisonaler Gemüsesalat á la Ratatouille  
mit Rosmarin, Thymian, Tomaten-Sugo  
und Kräuter-Ziegenfrischkäse

Leuchtturms Steinpilz-Creme-Suppe mit Sauce Verde

Frisches Ciabattabrot

\*\*\*\*\*

Hauptgänge live tranchiert:

Zarte Kalbsschulter „Schäufele“ mit Kräutern á la Provence  
und Knoblauch geschmort an Zwiebel-Balsamico-Jus

Eismeer-Lachsforellen-Filet mit vielen Kräutern,  
Schalotten, Zitrone und Knoblauch an Mango-Cocktail-Sauce

Gnocchi mit Spinat, Pilzen, Tomaten  
und gerösteten Kernen

Kartoffelgratin mit Pecorino gebacken  
Saisonaes Ofengemüse mit Thymian und Öl

\*\*\*\*\*

Leuchtturms Crème brûlée  
mit Vanille-, Limone- und Orangen-Aromen  
Mousse au Chocolat „Callebaut“ mit Blaubeer-Kompott  
Orangen-Grießflammerie mit Himbeer-Mousselin

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich gebucht werden!





# Buffet

## „Grillen mit Seeblick“

Antipasti-Gemüse-Salat mit Parmesan  
 Tomaten-Carpaccio mit Schalotte, Ingwer, Schnittlauch, Edel-Rapsöl,  
 gereiftem Balsamico, Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto  
 Kartoffel-Pesto-Salat mit „sun-dried Tomatoes“  
 Cantaloupe-Melonen-Gurken-Salat „spicy mariniert“

Ciabattabrot mit Meersalz, kalt gepresstes Olivenöl  
 und Kräuter-Gewürz-Butter

\*\*\*\*\*

### Vom Grill:

Pulled Meat vom Spanferkel und Truthahn  
 am Grill gezupft mit smoky flavor und BBQ-Tomaten-Chili-Dip  
 Angus Beef-Hüftsteak „Prime Selection“  
 Rostbrat- und Schinkenwurst  
 Fjord-Lachs-Tranchen mit Kräuter-Öl  
 Halloumi-Grillkäse  
 Maiskolben

Black Tiger Garnelen aus der Grillpfanne  
 mit Knoblauch, Gemüse und mediterranen-Kräutern

Mediterranes Gemüse aus der Grillpfanne  
 Mediterran gebackene Ofenkartoffeln mit Sourcream  
 Dips: Ketchup, Senf und Aioli

\*\*\*\*\*

Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange  
 Schnittbrotplatte mit Trauben, Melone, Ananas und Banane

Eisbombe mit Sahne, Schokoladenchips, Vanille-,  
 Himbeer- und Blaubeersauce

Bilder zeigen z.T. nicht im Angebot enthaltene Bestandteile – diese können zusätzlich  
 gebucht werden!

