

HERZKlang

DAS **HERZKLANG**-KOMFORT-PAKET MIT ZUSÄTZLICHEN EXTRAS FÜR EINE RUNDUM PERFEKTE FEIER.

IM PAKET ENTHALTEN

- **Kennenlernen eurer Wünsche und Vorstellungen**
Im Erstgespräch nehmen wir uns die Zeit, eure persönlichen Wünsche, Vorstellungen und Ideen zu besprechen. Ob es um den Stil eurer Hochzeit, die Anzahl der Gäste oder spezielle Themen geht – wir hören euch genau zu, um eure Vision zu verstehen. Danach regeln wir die restliche Organisation gern telefonisch oder per E-Mail.
- **Fünf-Gang Büfett**
Lasst euch von einem exquisiten Büfett verwöhnen, kreiert vom renommierten Küchenchef Uwe Werfel. Dabei legen wir Wert auf frische, biologische Zutaten und höchste Qualität.
- **Individuelle Getränkepauschalen**
Wir wissen dass jede Feier einzigartig ist und spezielle Anforderungen an die Verpflegung stellt. Deshalb bieten wir euch die Flexibilität, eine individuelle Getränkepauschale zu wählen, die genau auf eure Bedürfnisse und die eurer Gäste abgestimmt ist.
- **Veranstaltungssetup**
Wir übernehmen die komplette Gestaltung eurer Hochzeitslocation und kümmern uns um den Auf- und Abbau – damit alles genau so ist, wie ihr es euch wünscht.
- **Musikanlage / Lichtanlage / Beamer-Leinwand**
Ob für die Musik, emotionale Reden oder besondere Präsentationen – modernste Technik sorgt für den perfekten Rahmen.
- **Servicepersonal**
Unser professionelles Team steht euch von 16.00 bis 00.00 Uhr zur Seite, damit eure Feier reibungslos verläuft.
- **Hochzeitssuite im Hotel LOOM**
Eine exklusive Hochzeitssuite im Hotel LOOM für eure Hochzeitsnacht ist ebenfalls inklusive. (Vorausgesetzt die Suite ist an eurem Wunschtermin frei. Alternative: Doppelzimmer Business-Premium)
- **Brunch am Sonntag**
Als schöner Ausklang eures großen Tages ist ein genussvoller Sonntagsbrunch für euch als Brautpaar inklusive. Eure Familie und Liebsten erhalten 10 % Rabatt auf den Brunch.



PAKETPREIS HERZKLANG

179,00 € / pro Person inkl. Getränke-Pauschale „Klassiker“

Ein umfassendes Angebot, das sowohl den kulinarischen Genuss als auch die Ausstattung abdeckt.

Konditionen für kleine Gäste

| | |
|---------------------------|--------------|
| Kinder bis 3 Jahre: | kostenfrei |
| Kinder von 4-8 Jahren: | 39,00 € |
| Kinder von 9-15 Jahren: | 79,00 € |
| Jugendliche ab 16 Jahren: | voller Preis |

Zusätzliche Kosten

Mitarbeiterstunden außerhalb der regulären Zeit:

Stunden vor 16.00 Uhr und nach 00.00 Uhr werden zusätzlich berechnet (bis max. 03.00 Uhr aufgrund der Sperrzeit).

Pro Servicepersonal 54,00 € / pro Stunde nach 00.00 Uhr.



HOCHZEITSMENÜ

APERITIF

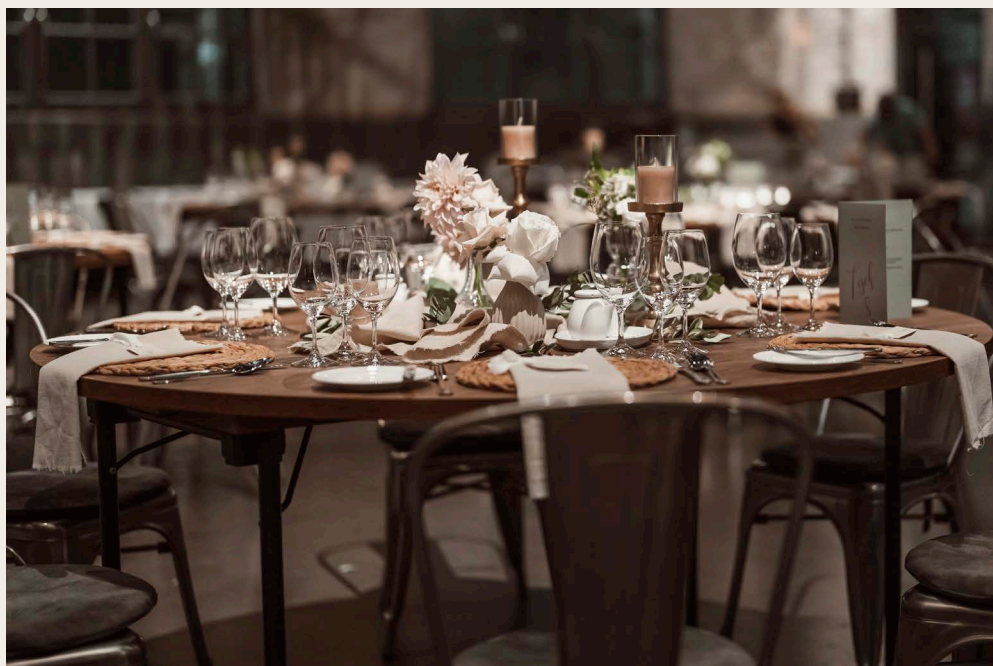
für den kleinen Hunger (zwischen 16.00 - 18.00 Uhr)

FINGERFOOD AUSWAHL BESTEHEND AUS DREI KOMPONENTEN. WIRD PERSÖNLICH BESPROCHEN.
OFFEN FÜR EURE IDEEN.

VORSPEISE AUF ETAGERE

DREI ZUR WAHL

- **Eingelegte Auswahl von Bio-Paprika, Zucchini, Champignons** VEGAN
eine frische, eingelegte Mischung aus hochwertigem Bio-Gemüse – leicht und aromatisch
- **Frischkäsepraline in Pumpernickel mit Meerrettich-Erbse** VEGETARISCH
cremiger Frischkäse umhüllt von würzigem Pumpernickel, kombiniert mit einer Erbse und einem Hauch Meerrettich – ein kleiner Bissen mit großer Wirkung
- **Bio-Strauchtomate mit cremiger Burrata und Basilikum-Öl** VEGETARISCH
frische Strauchtomaten treffen auf cremige Burrata, veredelt mit aromatischem Basilikumöl
- **Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven und Aubergine** VEGETARISCH
ein mediterraner Klassiker, der mit einer Kombination aus intensiven Aromen überzeugt
- **Kalbfleisch-Cannelloni mit Thunfischcreme und Bio-Paprika**
feine Kalbfleisch-Cannelloni, gefüllt mit einer cremigen Thunfischfüllung und serviert mit Bio-Paprika
- **Zarter Landschinken und zweierlei Melone**
feiner Landschinken, gepaart mit fruchtiger Melone – eine perfekte Kombination aus süß und herzhaft





HAUPTGANG / BÜFETT

DREI ZUR WAHL (EINMAL VEGETARISCH)

FLEISCH & FISCH

- **Kurzgebratene Medaillons vom Landschwein mit Waldpilzsoße**
saftig gebratene Medaillons vom Landschwein, serviert mit einer intensiven Waldpilzsoße
- **Geschmortes Angus Rind mit kräftiger Rotweinsoße**
zartes, geschmortes Angus-Rind, das in einer kräftigen Rotweinsoße veredelt wird
- **Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Pilzrahmsoße oder heller Kräutersoße**
zart gebratenes Hähnchenbrustfilet, begleitet von einer cremigen Pilzrahmsoße oder einer feinen hellen Kräutersoße
- **Gedünstetes Filet vom Lachs mit Kräuteröl**
fein gedünstetes Lachsfilet, serviert mit einer leichten Kräuteröl-Marinade

VEGETARISCH

- **Bio-Gemüse im Nudelteig gedünstet mit Bechamelsoße**
frisches Bio-Gemüse, liebevoll in zarten Nudelteig gehüllt und mit einer Bechamelsoße serviert
- **Gebratener Flädle-Strudel mit Waldpilzsoße**
ein knuspriger Strudel aus Flädleteig, gefüllt mit Waldpilzen und verfeinert mit einer cremigen Soße

BEILAGEN – DREI ZUR WAHL

- **Mediterranes Bio-Ofengemüse und gebratene Wiesen-Pilze**
- **Heimisches Bio-Gemüse vom Markt**
- **Gedünsteter Jasmin-Duftreis**
- **Hausgemachte Spätzle mit Butter und Brösel**
- **Rosmarin-Kartoffeln in der Schale**

DESSERT / BÜFETT

DREI ZUR WAHL

- **Joghurt-Panna Cotta mit Himbeermark**
eine erfrischend leichte Panna Cotta aus cremigem Joghurt, kombiniert mit fruchtigem Himbeermark – ein wahrer Genuss für Liebhaber frischer Aromene
- **Bio-Apfel Crumble mit Vanilleeis und Schokolade**
knuspriger Bio-Apfel Crumble, serviert mit cremigem Vanilleeis und feiner Schokolade – eine himmlische Kombination aus warmen und kalten Aromen
- **Bio-Schokoküchlein mit karamellisierten Äpfeln** VEGAN
ein verführerisch schokoladiges Küchlein, das ganz ohne tierische Produkte auskommt, begleitet von süßen karamellisierten Äpfeln – ein veganer Traum
- **Gelbes Fruchtragout mit Zitronenmelisse und Fruchtsorbet**
frische gelbe Früchte, verfeinert mit aromatischer Zitronenmelisse, dazu ein erfrischendes Fruchtsorbet – leicht und fruchtig
- **Bio-Zartbitter Mousse au Chocolat mit frischen Beeren**
ein intensives Schokoladenmousse aus edler Bio-Zartbitterschokolade, perfekt harmonierend mit frischen, süßen Beeren – pure Eleganz auf dem Teller
- **Hausgemachtes Zwetschgen-Tiramisu**
unser kreatives Tiramisu mit saftigen Zwetschgen bringt eine fruchtig-herbe Note in das klassische italienische Dessert – eine unwiderstehliche Variante
- **Bio-Cheesecake mit Beerenragout**
ein cremiger Bio-Cheesecake, serviert mit einem aromatischen Beerenragout – das Beste aus Tradition und Frische vereint

MITTERNACHTSSNACK / BÜFETT

EINS ZUR WAHL

- **Hausgemachte Currywurst mit Wecken**
ein deftiger Mitternachtssnack – hausgemachte Currywurst mit frischem Weckenbrot
- **Hot-Dog Station mit Gewürzgurken & Röstzwiebeln**
krieere deinen eigenen Hot-Dog mit einer Auswahl an Gewürzgurken, Röstzwiebeln und weiteren leckeren Zutaten
- **Wurst-/Käseplatte mit rustikalem Brot und Butter**
eine herzhafte Wurst- und Käseplatte, begleitet von frischem, rustikalem Brot und Butter – perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch

Die Gerichte können nach euren individuellen Wünschen ausgetauscht oder ergänzt werden.

GETRÄNKE-PAUSCHALEN

„KLASSIKER“ – DIE KLASSIKER FÜR IHRE FEIER

DIESE PAUSCHALE UMFASST

- **Auswahl an Softdrinks**
Mineralwasser, Cola, Bio-Säfte, Bio-Schorlen
- **Bier vom Fass und aus der Flasche**
Pils und Weizenbier
- **Kitchen Bio Hausweine**
zwei zur Auswahl
- **Kaffeespezialitäten und Tee**

Ideal für eine ungezwungene, entspannte Feier mit allseits beliebten Getränken, die den klassischen Geschmack abdecken.



„GENIESSER“ – FÜR DEN GEHOBENEN GESCHMACK

DIESE PAUSCHALE UMFASST ZUSÄTZLICH ZUR „KLASSIKER“-PAUSCHALE

- **Kitchen Bio Hausweine und eine Auswahl internationaler Weine**
drei zur Auswahl
- **Prosecco zur Begrüßung**
zwischen 16.00 - 17.00 Uhr
- **Bio Hausbier „Bionier“**
im Fass oder in der Flasche

Aufpreis zur eurem Hochzeitspaket 12,00 € / pro Person

Ideal für eine festliche Feier mit gehobenem Anspruch, bei der eure Gäste die Vielfalt an hochwertigen Weinen und erlesenen Getränken genießen.

„EXKLUSIV“ – FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

DIESE PAUSCHALE UMFASST ZUSÄTZLICH ZUR „GENIESSER“-PAUSCHALE

- **Hausgemachte Bio Limonaden**
- **Digestif zum Abschluss des Essens**
- **Aperol, Hugo, Lille oder Sekt zur Begrüßung**
zwischen 16.00 - 17.00 Uhr
- **Inklusive Longdrinks**
zwischen 23.00 - 03.00 Uhr

Aufpreis zur eurem Hochzeitspaket 21,00 € / pro Person

Ideal für eine exklusive, stilvolle Hochzeitsfeier, die durch herausragende Getränke und besondere Akzente glänzt und eure Gäste beeindruckt.

VERANSTALTUNGSSETUP

INKLUSIVE LEISTUNGEN

- **Plattteller**, um jedem Gast ein stilvolles Gedeck zu bieten
- **Wein- und Wassergläser** für den perfekten Genuss am Tisch
- **Stehische im Außenbereich**, ideal für lockere Gespräche und Empfangsmomente unter freiem Himmel
- **Reinigung der Location:** Nach der Feier müsst ihr euch um nichts kümmern – wir übernehmen die komplette Reinigung der Location und des Set-Ups



HOCHZEITS zauber

DAS HOCHZEITSZAUBER-PREMIUM-PAKET
FÜR EIN UNVERGESSLICHES FEST.

IM PAKET ENTHALTEN

- **Kennenlernen eurer Wünsche und Vorstellungen**
Im Erstgespräch nehmen wir uns die Zeit, eure persönlichen Wünsche, Vorstellungen und Ideen zu besprechen. Ob es um den Stil eurer Hochzeit, die Anzahl der Gäste oder spezielle Themen geht – wir hören euch genau zu, um eure Vision zu verstehen. Danach regeln wir die restliche Organisation gern telefonisch oder per E-Mail.
- **Fünf-Gang Büfett**
Lasst euch von einem exquisiten Büfett verwöhnen, kreiert vom renommierten Küchenchef Uwe Werfel. Dabei legen wir Wert auf frische, biologische Zutaten und höchste Qualität.
- **Getränkepauschale „Exklusiv“**
Eine exklusive, stilvolle Hochzeitsfeier, die durch herausragende Getränke und besondere Akzente glänzt und eure Gäste beeindruckt.
- **Veranstaltungsssetup**
Wir übernehmen die komplette Gestaltung eurer Hochzeitslocation und kümmern uns um den Auf- und Abbau – damit alles genau so ist, wie ihr es euch wünscht.
- **Musikanlage / Lichtanlage / Beamer-Leinwand**
Ob für die Musik, emotionale Reden oder besondere Präsentationen – modernste Technik sorgt für den perfekten Rahmen.
- **Servicepersonal**
Unser professionelles Team steht euch von 16.00 bis 00.00 Uhr zur Seite, damit eure Feier reibungslos verläuft.
- **Hochzeitssuite im Hotel LOOM**
Eine exklusive Hochzeitssuite im Hotel LOOM für eure Hochzeitsnacht ist ebenfalls inklusive. (Vorausgesetzt die Suite ist an eurem Wunschtermin frei. Alternative: Doppelzimmer Business-Premium)
- **Brunch am Sonntag**
Als schöner Ausklang eures großen Tages ist ein genussvoller Sonntagsbrunch für euch als Brautpaar inklusive. Eure Familie und Liebsten erhalten 10 % Rabatt auf den Brunch.



PAKETPREIS HOCHZEITSAUBER

199,00 € / pro Person inkl. Getränke-Pauschale „Exklusiv“

Ein umfassendes Angebot, das sowohl den kulinarischen Genuss als auch die Ausstattung abdeckt.

Konditionen für kleine Gäste

| | |
|---------------------------|--------------|
| Kinder bis 3 Jahre: | kostenfrei |
| Kinder von 4-8 Jahren: | 39,00 € |
| Kinder von 9-15 Jahren: | 79,00 € |
| Jugendliche ab 16 Jahren: | voller Preis |

Zusätzliche Kosten

Mitarbeiterstunden außerhalb der regulären Zeit:

Stunden vor 16.00 Uhr und nach 00.00 Uhr werden zusätzlich berechnet (bis max. 03.00 Uhr aufgrund der Sperrzeit).

Pro Servicepersonal 54,00 € / pro Stunde nach 00.00 Uhr.



HOCHZEITSMENÜ

APERITIF „BROT-BAR“

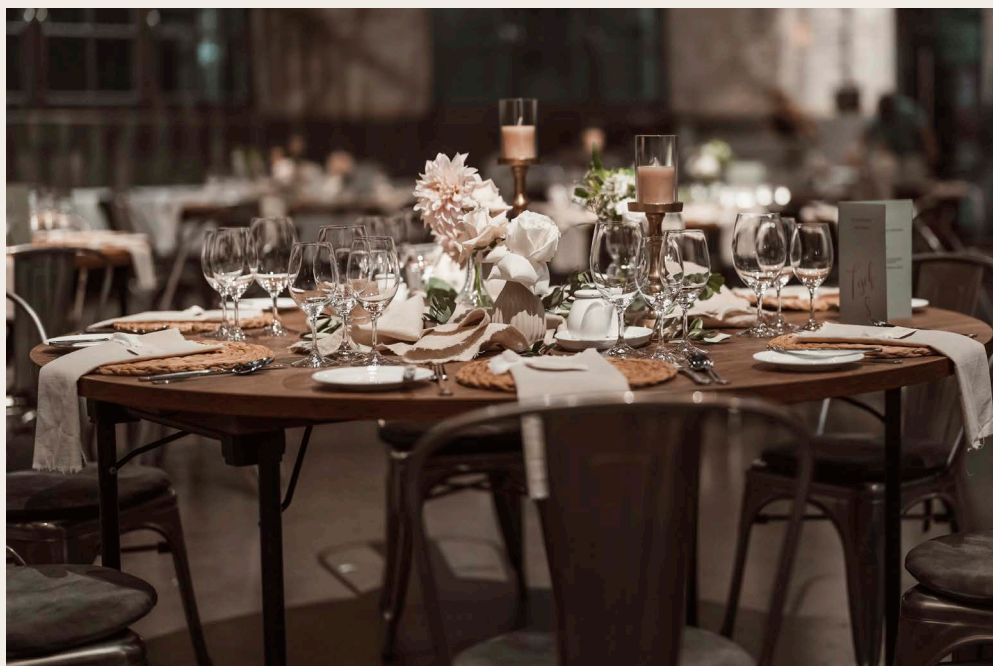
für den kleinen Hunger (zwischen 16.00 - 18.00 Uhr)

FINGERFOOD AUSWAHL BESTEHEND AUS DREI KOMPONENTEN. WIRD PERSÖNLICH BESPROCHEN.
OFFEN FÜR EURE IDEEN.

VORSPEISE AUF ETAGERE

VIER ZUR WAHL

- **Eingelegte Auswahl von Bio-Paprika, Zucchini, Champignons** VEGAN
eine frische, eingelegte Mischung aus hochwertigem Bio-Gemüse – leicht und aromatisch
- **Frischkäsepraline in Pumpernickel mit Meerrettich-Erbse** VEGETARISCH
cremiger Frischkäse umhüllt von würzigem Pumpernickel, kombiniert mit einer Erbse und einem Hauch Meerrettich – ein kleiner Bissen mit großer Wirkung
- **Bio-Strauchtomate mit cremiger Burrata und Basilikum-Öl** VEGETARISCH
frische Strauchtomaten treffen auf cremige Burrata, veredelt mit aromatischem Basilikumöl
- **Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven und Aubergine** VEGETARISCH
ein mediterraner Klassiker, der mit einer Kombination aus intensiven Aromen überzeugt
- **Kalbfleisch-Cannelloni mit Thunfischcreme und Bio-Paprika**
feine Kalbfleisch-Cannelloni, gefüllt mit einer cremigen Thunfischfüllung und serviert mit Bio-Paprika
- **Zarter Landschinken und zweierlei Melone**
feiner Landschinken, gepaart mit fruchtiger Melone – eine perfekte Kombination aus süß und herzhaft





HAUPTGANG / BÜFETT

DREI ZUR WAHL (EINMAL VEGETARISCH)

FLEISCH & FISCH

- **Kurzgebratene Medaillons vom Landschwein mit Waldpilzsoße**
saftig gebratene Medaillons vom Landschwein, serviert mit einer intensiven Waldpilzsoße
- **Geschmortes Angus Rind mit kräftiger Rotweinsoße**
zartes, geschmortes Angus-Rind, das in einer kräftigen Rotweinsoße veredelt wird
- **Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Pilzrahmsoße oder heller Kräutersoße**
zart gebratenes Hähnchenbrustfilet, begleitet von einer cremigen Pilzrahmsoße oder einer feinen hellen Kräutersoße
- **Gedünstetes Filet vom Lachs mit Kräuteröl**
fein gedünstetes Lachsfilet, serviert mit einer leichten Kräuteröl-Marinade

VEGETARISCH

- **Bio-Gemüse im Nudelteig gedünstet mit Bechamelsoße**
frisches Bio-Gemüse, liebevoll in zarten Nudelteig gehüllt und mit einer Bechamelsoße serviert
- **Gebratener Flädle-Strudel mit Waldpilzsoße**
ein knuspriger Strudel aus Flädleteig, gefüllt mit Waldpilzen und verfeinert mit einer cremigen Soße

BEILAGEN – DREI ZUR WAHL

- **Mediterranes Bio-Ofengemüse und gebratene Wiesen-Pilze**
- **Heimisches Bio-Gemüse vom Markt**
- **Gedünsteter Jasmin-Duftreis**
- **Hausgemachte Spätzle mit Butter und Brösel**
- **Rosmarin-Kartoffeln in der Schale**

DESSERT / BÜFETT

DREI ZUR WAHL

- **Joghurt-Panna Cotta mit Himbeermark**
eine erfrischend leichte Panna Cotta aus cremigem Joghurt, kombiniert mit fruchtigem Himbeermark – ein wahrer Genuss für Liebhaber frischer Aromene
- **Bio-Apfel Crumble mit Vanilleeis und Schokolade**
knuspriger Bio-Apfel Crumble, serviert mit cremigem Vanilleeis und feiner Schokolade – eine himmlische Kombination aus warmen und kalten Aromen
- **Bio-Schokoküchlein mit karamellisierten Äpfeln** VEGAN
ein verführerisch schokoladiges Küchlein, das ganz ohne tierische Produkte auskommt, begleitet von süßen karamellisierten Äpfeln – ein veganer Traum
- **Gelbes Fruchtragout mit Zitronenmelisse und Fruchtsorbet**
frische gelbe Früchte, verfeinert mit aromatischer Zitronenmelisse, dazu ein erfrischendes Fruchtsorbet – leicht und fruchtig
- **Bio-Zartbitter Mousse au Chocolat mit frischen Beeren**
ein intensives Schokoladenmousse aus edler Bio-Zartbitterschokolade, perfekt harmonierend mit frischen, süßen Beeren – pure Eleganz auf dem Teller
- **Hausgemachtes Zwetschgen-Tiramisu**
unser kreatives Tiramisu mit saftigen Zwetschgen bringt eine fruchtig-herbe Note in das klassische italienische Dessert – eine unwiderstehliche Variante
- **Bio-Cheesecake mit Beerenragout**
ein cremiger Bio-Cheesecake, serviert mit einem aromatischen Beerenragout – das Beste aus Tradition und Frische vereint

MITTERNACHTSSNACK / BÜFETT

EINS ZUR WAHL

- **Hausgemachte Currywurst mit Wecken**
ein deftiger Mitternachtssnack – hausgemachte Currywurst mit frischem Weckenbrot
- **Hot-Dog Station mit Gewürzgurken & Röstzwiebeln**
krieere deinen eigenen Hot-Dog mit einer Auswahl an Gewürzgurken, Röstzwiebeln und weiteren leckeren Zutaten
- **Wurst-/Käseplatte mit rustikalem Brot und Butter**
eine herzhafte Wurst- und Käseplatte, begleitet von frischem, rustikalem Brot und Butter – perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch

Die Gerichte können nach euren individuellen Wünschen ausgetauscht oder ergänzt werden.

GETRÄNKE-PAUSCHALE

„EXKLUSIV“ – FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

DIESE PAUSCHALE UMFASST

- **Auswahl an Softdrinks**
Mineralwasser, Cola, Bio-Säfte, Bio-Schorlen
- **Kaffeespezialitäten und Tee**
- **Hausgemachte Bio Limonaden**
- **Aperol, Hugo, Lille oder Sekt zur Begrüßung**
zwischen 16.00 - 17.00 Uhr
- **Kitchen Bio Hausweine und eine Auswahl internationaler Weine**
drei zur Auswahl
- **Bier vom Fass und aus der Flasche**
Pils und Weizenbier
- **Bio Hausbier „Bionier“**
im Fass oder in der Flasche
- **Digestif zum Abschluss des Essens**
- **Inklusive Longdrinks**
zwischen 23.00 - 03.00 Uhr

VERANSTALTUNGSSETUP

INKLUSIVE LEISTUNGEN

- **Platzteller**, um jedem Gast ein stilvolles Gedeck zu bieten
- **Wein- und Wassergläser** für den perfekten Genuss am Tisch
- **Stehische im Außenbereich**, ideal für lockere Gespräche und Empfangsmomente unter freiem Himmel
- **Reinigung der Location:** Nach der Feier müsst ihr euch um nichts kümmern – wir übernehmen die komplette Reinigung der Location und des Set-Ups



LIEBE *pur*

DAS **LIEBE PUR**-BASIS-PAKET FÜR EINE STILVOLLE
UND SCHLICHTE HOCHZEIT.

IM PAKET ENTHALTEN

- **Kennenlernen eurer Wünsche und Vorstellungen**

Im Erstgespräch nehmen wir uns die Zeit, eure persönlichen Wünsche, Vorstellungen und Ideen zu besprechen. Ob es um den Stil eurer Hochzeit, die Anzahl der Gäste oder spezielle Themen geht – wir hören euch genau zu, um eure Vision zu verstehen. Danach regeln wir die restliche Organisation gern telefonisch oder per E-Mail.

- **Drei-Gang Büfett**

Lasst euch von einem exquisiten Büfett verwöhnen, kreiert vom renommierten Küchenchef Uwe Werfel. Dabei legen wir Wert auf frische, biologische Zutaten und höchste Qualität.

- **Individuelle Getränkepauschalen**

Wir wissen dass jede Feier einzigartig ist und spezielle Anforderungen an die Verpflegung stellt. Deshalb bieten wir euch die Flexibilität, eine individuelle Getränkepauschale zu wählen, die genau auf Ihre Bedürfnisse und die eurer Gäste abgestimmt ist.

- **Servicepersonal**

Unser professionelles Team steht euch von 16.00 bis 00.00 Uhr zur Seite, damit eure Feier reibungslos verläuft.



PAKETPREIS LIEBE PUR

159,00 € / pro Person inkl. Getränke-Pauschale „Klassiker“

Ein umfassendes Angebot, das sowohl den kulinarischen Genuss als auch die Ausstattung abdeckt.

Konditionen für kleine Gäste

| | |
|---------------------------|--------------|
| Kinder bis 3 Jahre: | kostenfrei |
| Kinder von 4-8 Jahren: | 39,00 € |
| Kinder von 9-15 Jahren: | 79,00 € |
| Jugendliche ab 16 Jahren: | voller Preis |

Individuelle Zusatzleistungen

Von Dekoration bis hin zu besonderen Überraschungen – wir bieten euch maßgeschneiderte Optionen, um eure Hochzeit unvergesslich zu machen.

- **Veranstaltungssetup**

Wir übernehmen die komplette Gestaltung eurer Hochzeitslocation, wir kümmern uns um den Auf- und Abbau – damit alles genau so ist, wie ihr es euch wünscht.

1400,00 € (entfällt ab 80 Personen)

INKLUSIVE LEISTUNGEN

- **Plattteller**, um jedem Gast ein stilvolles Gedeck zu bieten
- **Wein- und Wassergläser** für den perfekten Genuss am Tisch
- **Stehische im Außenbereich**, ideal für lockere Gespräche und Empfangsmomente unter freiem Himmel
- **Musikanlage / Lichtanlage / Beamer-Leinwand**: Ob für die Musik, emotionale Reden oder besondere Präsentationen – modernste Technik sorgt für den perfekten Rahmen
- **Reinigung der Location**: Nach der Feier müsst ihr euch um nichts kümmern – wir übernehmen die komplette Reinigung der Location und des Set-Ups

- **Personal**

Mitarbeiterstunden außerhalb der regulären Zeit:

Stunden vor 16.00 Uhr und nach 00.00 Uhr werden zusätzlich berechnet (bis max. 03.00 Uhr aufgrund der Sperrzeit).

Pro Servicepersonal 54,00 € / pro Stunde nach 00.00 Uhr.

HOCHZEITSMENÜ

VORSPEISE AUF ETAGERE

ZWEI ZUR WAHL

- **Eingelegte Auswahl von Bio-Paprika, Zucchini, Champignons** **VEGAN**
eine frische, eingelegte Mischung aus hochwertigem Bio-Gemüse – leicht und aromatisch
- **Bio-Strauchtomate mit cremiger Burrata und Basilikum-Öl** **VEGETARISCH**
frische Strauchtomaten treffen auf cremige Burrata, veredelt mit aromatischem Basilikumöl
- **Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven und Aubergine** **VEGETARISCH**
ein mediterraner Klassiker, der mit einer Kombination aus intensiven Aromen überzeugt
- **Zarter Landschinken und zweierlei Melone**
feiner Landschinken, gepaart mit fruchtiger Melone – eine perfekte Kombination aus süß und herzhaft





HAUPTGANG / BÜFETT

DREI ZUR WAHL (EINMAL VEGETARISCH)

FLEISCH & FISCH

- **Kurzgebratene Medaillons vom Landschwein mit Waldpilzsoße**
saftig gebratene Medaillons vom Landschwein, serviert mit einer intensiven Waldpilzsoße
- **Geschmortes Angus Rind mit kräftiger Rotweinsoße**
zartes, geschmortes Angus-Rind, das in einer kräftigen Rotweinsoße veredelt wird
- **Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Pilzrahmsoße oder heller Kräutersoße**
zart gebratenes Hähnchenbrustfilet, begleitet von einer cremigen Pilzrahmsoße oder einer feinen hellen Kräutersoße
- **Gedünstetes Filet vom Lachs mit Kräuteröl**
fein gedünstetes Lachsfilet, serviert mit einer leichten Kräuteröl-Marinade

VEGETARISCH

- **Bio-Gemüse im Nudelteig gedünstet mit Bechamelsoße**
frisches Bio-Gemüse, liebevoll in zarten Nudelteig gehüllt und mit einer Bechamelsoße serviert
- **Gebratener Flädle-Strudel mit Waldpilzsoße**
ein knuspriger Strudel aus Flädleteig, gefüllt mit Waldpilzen und verfeinert mit einer cremigen Soße

BEILAGEN – DREI ZUR WAHL

- **Mediterranes Bio-Ofengemüse und gebratene Wiesen-Pilze**
- **Heimisches Bio-Gemüse vom Markt**
- **Gedünsteter Jasmin-Duftreis**
- **Hausgemachte Spätzle mit Butter und Brösel**
- **Rosmarin-Kartoffeln in der Schale**

DESSERT / BÜFETT

ZWEI ZUR WAHL

- **Joghurt-Panna Cotta mit Himbeermark**
eine erfrischend leichte Panna Cotta aus cremigem Joghurt, kombiniert mit fruchtigem Himbeermark – ein wahrer Genuss für Liebhaber frischer Aromene
- **Bio-Apfel Crumble mit Vanilleeis und Schokolade**
knuspriger Bio-Apfel Crumble, serviert mit cremigem Vanilleeis und feiner Schokolade – eine himmlische Kombination aus warmen und kalten Aromen
- **Bio-Schokoküchlein mit karamellisierten Äpfeln** VEGAN
ein verführerisch schokoladiges Küchlein, das ganz ohne tierische Produkte auskommt, begleitet von süßen karamellisierten Äpfeln – ein veganer Traum
- **Gelbes Fruchtragout mit Zitronenmelisse und Fruchtsorbet**
frische gelbe Früchte, verfeinert mit aromatischer Zitronenmelisse, dazu ein erfrischendes Fruchtsorbet – leicht und fruchtig
- **Bio-Zartbitter Mousse au Chocolat mit frischen Beeren**
ein intensives Schokoladenmousse aus edler Bio-Zartbitterschokolade, perfekt harmonierend mit frischen, süßen Beeren – pure Eleganz auf dem Teller
- **Hausgemachtes Zwetschgen-Tiramisu**
unser kreatives Tiramisu mit saftigen Zwetschgen bringt eine fruchtig-herbe Note in das klassische italienische Dessert – eine unwiderstehliche Variante
- **Bio-Cheesecake mit Beerenragout**
ein cremiger Bio-Cheesecake, serviert mit einem aromatischen Beerenragout – das Beste aus Tradition und Frische vereint

Die Gerichte können nach euren individuellen Wünschen ausgetauscht oder ergänzt werden.



GETRÄNKE-PAUSCHALEN

„KLASSIKER“ – DIE KLASSIKER FÜR IHRE FEIER

DIESE PAUSCHALE UMFASST

- **Auswahl an Softdrinks**
Mineralwasser, Cola, Bio-Säfte, Bio-Schorlen
- **Bier vom Fass und aus der Flasche**
Pils und Weizenbier
- **Kitchen Bio Hausweine**
zwei zur Auswahl
- **Kaffeespezialitäten und Tee**

Ideal für eine ungezwungene, entspannte Feier mit allseits beliebten Getränken, die den klassischen Geschmack abdecken.

„GENIESSER“ – FÜR DEN GEHOBENEN GESCHMACK

DIESE PAUSCHALE UMFASST ZUSÄTZLICH ZUR „KLASSIKER“-PAUSCHALE

- **Kitchen Bio Hausweine und eine Auswahl internationaler Weine**
drei zur Auswahl
- **Prosecco zur Begrüßung**
zwischen 16.00 - 17.00 Uhr
- **Bio Hausbier „Bionier“**
im Fass oder in der Flasche

Aufpreis zur eurem Hochzeitspaket 12,00 € / pro Person

Ideal für eine festliche Feier mit gehobenem Anspruch, bei der eure Gäste die Vielfalt an hochwertigen Weinen und erlesenen Getränken genießen.

„EXKLUSIV“ – FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

DIESE PAUSCHALE UMFASST ZUSÄTZLICH ZUR „GENIESSER“-PAUSCHALE

- **Hausgemachte Bio Limonaden**
- **Digestif zum Abschluss des Essens**
- **Aperol, Hugo, Lille oder Sekt zur Begrüßung**
zwischen 16.00 - 17.00 Uhr
- **Inklusive Longdrinks**
zwischen 23.00 - 03.00 Uhr

Aufpreis zur eurem Hochzeitspaket 21,00 € / pro Person

Ideal für eine exklusive, stilvolle Hochzeitsfeier, die durch herausragende Getränke und besondere Akzente glänzt und eure Gäste beeindruckt.

