

## ALL-INCLUSIVE-ARRANGEMENT \*Deluxe\*

### Getränkepauschale „open end“:

- Sektempfang: Hausmarke "S" Kastanie - mit Orangensaft, Cassissée & Blätterteigteilchen
- Alle alkoholfreien Getränke & alle Biere
- 1 Weißwein: z.B. Riesling trocken oder Weißburgunder, trocken, Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand
- 1 Rotwein: z.B. Palatino, trocken oder Diablo, feinherb, Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand, Pfalz
- Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
- 2 Spirituosen/Longdrinks nach Wahl
- 2 Cocktails nach Wahl

### Buffet:

- Im Ganzen pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Platte von Räucherfischen - Forelle, Makrele & Lachs- mit Dill-Senfsoße
- Russische Eier mit Garnelen auf geröstetem Toast
- "S" Kastanien-Terrine auf grünen Linsen
- Pasteten von Reh und Ente an Sauce Cumberland und Orangen
- Romanatomen mit Büffelmozzarella und frischen Basilikum, mariniert mit altem Sherry
- Gebrilltes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl mariniert
  
- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Brotauswahl mit Butter
  
- Die „klassische“ Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen
  
- Lammschulter mit Zitronenjoghurt und grünem Spargel
- Kalbsrückensteak in Morchelrahmsauce
- Filet vom Saibling mit Passe-Pierre-Algen
- Mit Pilzmousse gefüllte Paprikaschoten
- Kartoffeltaler, Mandelreis, Tagliatelle, Pommes Rissolées und Gemüse der Saison
  
- Schokoladenmousse-Carré
- Crème Brûlée von Zitronengras
- Erdbeertiramisu mit Beeren
- Schokoladenbrunnen mit Früchteplatte
- Käseauswahl mit Trauben
  
- Mitternachtsimbiss nach Wahl

### Weitere enthaltene Leistungen:

- Blumendekoration nach Wunsch • Weiße Stuhlhussen mit Schleifen (Farbwahl)
- Menükarten - nach Ihren Angaben gestaltet
- 3-stöckige Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen (Konditorei Zimmermann)
- Kuchengedeckpreis für mitgebrachte Kuchen • Candybar
- Das gesamte Restaurant steht Ihnen exklusiv zur Verfügung
- Personalkosten - Servicemitarbeiter „open end“

**Komplettpreis: € 175,00 pro Person - buchbar ab 50 Gästen (Vollzahlern) -**