

Hochzeit machen ist sooooo schön...

Liebes angeheudes Brautpaar,

Sie gehören zu den glücklich Verliebten, die sich demnächst das Ja-Wort geben wollen?

Wir freuen uns mit Ihnen!

Damit es ein unvergesslicher, unvergleichbarer und einzigartiger Tag wird, planen wir mit Ihnen gemeinsam den schönsten Tag Ihres Lebens.

Jede Hochzeit hat eine ganz eigene Note. Daher werden Sie bei uns persönlich und mit viel Individualität betreut. Vom Menü mit nationalen und internationalen kulinarischen Köstlichkeiten über ausgewählte Weine bis hin zu passender Musik, traumhaft schöner Dekoration und perfektem Service – seit vielen Jahren kreiert unser Unternehmen einzigartige Feste und Traumphochzeiten, die höchsten Ansprüchen gerecht werden und von denen die Gäste begeistert sind.

Ob romantische Landhochzeit oder moderne Lounge-Atmosphäre – gerne bewirten wir Sie an dem Ort Ihrer Wahl und planen mit Ihnen Ihren Tag!

Gern unterbreiten wir Ihnen ein speziell auf Sie zugeschnittenes Angebot. Sie nennen Ihre Wünsche und wir haben Antworten – von den kulinarischen Höhepunkten aus Küche und Weinkeller bis hin zum noch so kleinen dekorativen Detail. Wir überlassen nichts dem Zufall und machen Ihre Traumphochzeit zu einem Erlebnis und einem unvergesslichen Tag für Sie und Ihre Gäste.

Wir freuen uns auf Sie!

Philipp Landschhof & Team

***Bitte verstehen Sie nachfolgende Speisen-
und Getränkevorschlage als Anregungen.
Selbstverständlich beraten wir Sie persönlich
und erstellen mit Ihnen gemeinsam
Ihr individuelles Hochzeitsessen.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch ein festliches Menü.***

***Empfangshappchen
(am Spieß)***

*Surf & Turf Frikadelle
Manchego, Chorizo und Olive
Räucherlachs mit Frischkäse im Tortillamantel
Heilbutt mit Wasabicreme mit Tomaten-Tortillamantel
Flammkuchenrollchen
Tomate-Mozzarella und Basilikum
Lachs-Ruckenfilet mit eingelegtem Rettich
Mozzarella mit Feigensenf und Gewurzbluten
Parmesanchips mit schwarzem Pfeffer
Garnele, Roastbeef und grüner Spargel
Tempuragarnele mit Salsiccia*

Suppe

Hochzeitssuppe

oder

Weißer Tomatensuppe mit gebratenem Zander

oder

Karotten-Ingwersuppe mit Garnelenspieß

oder

Tomatenesseln mit Gemüserauten und Venusmuscheln

oder

Thai-Currysuppe mit Chili-Garnele

oder

Tom Kha Gai

oder

Beef Tea -am Tisch eingegossen- mit Tatar und Gemüsejulienne

oder

Suppe der Saison (Spargel, Kürbis)

Vorspeisen (vom Buffet oder als Tischbuffet)

Vitello tonnato

Garnelencocktail

Marinierte Grillzucchini

Gegrillte Champignons mit frischen Kräutern

Eingelegte Grillauberginen mit Kapern

Artischockenherzen in Kräutermarinade

Sizilianischer Orangensalat mit roten Zwiebeln, Schafskäse und rotem Pfeffer

Salat von Mozzarellinis und Kirschtomaten

Röllchen von Graved Lachs und Rucola mit Senf-Honig-Dilldip

Stangenspargel mit Parmaschinken in Parmesanhülle gebacken

Röllchen von Roastbeef, grünem Spargel und Trüffelmayonnaise

Mediterraner Pastasalat mit Chorizo

Insalata Fregola Sarda mit Kidnebohnen

Tomatencaarpaccio mit Büffelmozzarella

Schafskäse mit paprika-Olivenmarinade

Salat von Karotten, Kichererbsen und Sesam

Ciabatta „Salt & Pepper“

Hauptgänge (vom Buffet)

*Roastbeef -am Buffet tranchiert- mit Rotweinjus,
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln*

*Rinderfilet -am Buffet tranchiert- mit Portweinjus,
mit Ofentomaten und Grillkartoffeln*

*Kalbstafelspitz unter der Pinienkern-Kräuterkruste
mit Rahmsauce, Sommergemüse und Sesamgnocchi*

*Hähnchenroulade im Speckmantel
mit Mediterranem Gemüse und Parmesan-Kartoffelauflauf*

*Coq au vin mit Speck, Perlzwiebeln,
Bohnen und Schupfnudeln*

*Schweinefilet in Pfefferrahm
mit Sommergemüse und Kartoffelbällchen*

*Thai-Curry von der Hähnchenbrust
mit knackigem Wokgemüse und Duftreis*

*Saltimbocca vom Lachs mit bunten Zupfsalaten
und Himbeervinaigrette*

*Thai-Curry von der Garnele
mit knackigem Wokgemüse und Duftreis*

Hausgemachte Pasta mit Pesto aus dem Parmesanlaib

*Spinat-Ricottatortellini mit Kirschtomaten, frischem Blattspinat,
Kirschtomaten, Pinienkernen und Pesto
Dazu Flammlachs vom Kirschholzbrett*

*Pasta Carbonara à la Landschofs
Risoni mit Sabyone und Speckmarmelade
aus dem Parmesanlaib*

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit frischer Mango
Panna cotta mit Grand-Marnier-Erdbeeren
Crème brûlée von Kafir-Limonenblättern
Schwarzwälder-Kirschcrème im Glas
Crème von Marille und Quark
Crêpes Suzette mit Vanilleeis
Waffeln am Stil
Mini-Eis am Stil
Eisvariationen

Mitternachtsimbiss

Käsevariation mit Trauben, Feigensenf und frischem Bauernbrot
Tiroler Speck, Italienische Salami, Serrano Schinken
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
Reibekuchen mit Räucherlachs und Cocktailsauce
Mini-Burger mit saftigem Rindfleisch und Cheddar
Verschieden gefüllte Wraps
Hot-Dog-Station
Flying Currywurst
Chili con Carne mit Fladenbrot
Bratwurst im Brötchen vom Weber-Grill

Hochzeits-BBQ

Salat & Antipasti vom Buffet

Insalata Fregola Sarda mit Kidneybohnen
Bulgursalat mit Garnelen
Griechischer Bauernsalat
Salat von Kichererbsen und Karotten
Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella und Pesto
Omas Kartoffelsalat mit Ei
Schwäbischer Kartoffelsalat (ohne Speck)
Gegrillte Champignons mit frischen Kräutern
Grillzucchini & Grillauberginen
Gegrillte und marinierte Paprika
Schafkäse mit Paprika- Olivenmarinade

Vom Grill

Rumpsteak und / oder Rinderfilet mit hauseigenem BBQ-Rub
Currymarinierte Hähnchenbrust
Lachs im Buchenspan
Bratwurst & Nacken vom Susländer Schwein
Kalbshackspieße
„Gemüseschaschlik“
Chorizo

Brot & Dips

Brotkorb
Dreierlei BBQ-Sauce
Kartoffelcrème
Currydip
Cocktailsauce
Speckmarmelade
Ketchup & Senf
Kräuterbutter

Dessert

Dancing Dessertsymphonie aus dem Bauchladen

Empfangsgetränke

Landschhof's Secco, blanc
Landschhof's Secco, rosé
Landschhof's Secco, blanc mit Andalö
Roter Vermuth mit Spicy Ginger Ale und Orange
Aperol Spritz
Aperol-Maracuja Spritz
Hugo-Lillet
Lillet-Wildberry
Gin-Tonic mit Gurke
Alkoholfreier Cocktail
Paulaner vom Fass in 0,10 l Empfangsgläsern serviert

Weine

Landschhof's Grauburgunder
Deutscher Qualitätswein, trocken
Weingut Janson, Rheinhessen

Landschhof's Riesling
Deutscher Qualitätswein, trocken
Weingut Janson, Rheinhessen

Landschhof's Rosé
Deutscher Qualitätswein, feinherb
Weingut Janson, Rheinhessen

Landschhof's Spätburgunder
Deutscher Qualitätswein, trocken
Weingut Janson, Rheinhessen

Softgetränke

*Mineralwasser L'EAU SANS SOUCI
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Traubensaft
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite
Ginger Ale, Tonis Water, Wildberry, Bitter Lemon, Spicy Ginger*

Bier

*Paulaner vom Fass
Paulaner, alkoholfrei
Paulaner Hefeweizen
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei*

Spirituosen

*Obstler, Grappa, Jubi, Jägermeister, Fernet Branca, Rattenkiller, Tequilla, Kümmel,
Korn, Wodka-Kirsch, Wodka-Waldmeister, Wodka-Maracuja, Berliner Luft,
Jameson, Jim Beam, Jack Daniels, Jonny Walker, Absolut Wodka, Tanqueray Gin,
Lillet, Aperol, Havanna Club, Captain Morgan, Pernod, Weinbrand etc.*

Heißgetränke

*Filterkaffee von der Kaffeebar
Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee
Tee*

Preise

Hochzeitsessen:	<i>ab € 45,00 pro Person je nach Auswahl und Umfang</i>
Getränkepauschale:	<i>ab € 45,00 pro Person je nach Auswahl und Umfang</i>
Empfangshäppchen:	<i>ab € 6,00 pro Person je nach Auswahl und Umfang</i>
Mitternachtsimbiss:	<i>ab € 5,00 pro Person je nach Auswahl und Umfang</i>
Blumenschmuck und Kerzen:	<i>nach Absprache / Aufwand</i>
Stuhlhussen:	<i>€ 5,00 pro Stück</i>

***Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
und gelten für eine Veranstaltung
in unserem Stammhaus in Kirchwalsede.
Zusätzlich zu den oben genannten Preisen
Berechnen wir eine Nutzungsgebühr für unsere Location.***

Dienstleistungen

- Dekoration:** *Die Dekoration wird von unseren Partnern individuell besprochen und nach Aufwand berechnet.*
- Papeterie:** *Die Gestaltung wird von unseren Partnern individuell besprochen und nach Aufwand berechnet.*
- Musik:** *Gerne sprechen wir eine Empfehlung aus. Die Abrechnung erfolgt direkt über den / die Künstler.*
- Fotograf / Fotobox:** *Gerne sprechen wir eine Empfehlung aus. Die Abrechnung erfolgt direkt über den Anbieter.*
- Freie Trauredner / in:** *Gerne sprechen wir eine Empfehlung aus. Die Abrechnung erfolgt direkt über den Anbieter.*
- Gastgeschenke:** *Bitte sprechen Sie uns an, gerne sprechen wir eine Empfehlung aus.*
- Feuerwerk:** *Gerne sprechen wir eine Empfehlung aus. Die Abrechnung erfolgt direkt über den Anbieter.*
- Hochzeitsauto:** *Auf Wunsch organisieren wir Ihnen gerne ein ansprechendes Hochzeitsauto. Ob Kutsche, sportliches Auto oder Oldtimer, alles ist möglich.*