

# Wer sich traut, der darf auch feiern!



Heiraten Sie nicht irgendwie, Sie heiraten ja auch nicht irgendwen!

Feiern Sie nicht irgendwo,  
Sie feiern ja auch nicht mit irgendwem!

Das richtige Ambiente, qualitativ hochwertige Küche und ein herzlicher Service, das sehen wir als Grundvoraussetzung für eine gelungene Feier.

Unser Hochzeitsplaner gibt Ihnen einen professionellen Überblick, welche Schritte wann zu tun sind für Ihren schönsten Tag im Leben.

In unserem Hochzeitsplaner finden Sie eine Reihe attraktiver Menüvorschläge als Anregung. Individuelle Beratung in allen Details und zu korrespondierenden Getränken, zu ihrem individuellen Menü sowie zur Dekoration ist für uns selbstverständlich.



## Feiern im Hotel Hirsch heißt:



- Betreuung durch fachlich qualifizierte Mitarbeiter von der Reservierung an
- Individuelle Beratung zu Tischdekoration und Menüauswahl
- Ausgezeichnete internationale, bayerische, schwäbische und Allgäuer Küche mit saisonalen und regionalen Produkten
- Menüs von zünftig bis edel
- Flexible Raumgestaltung mit Bühne Terrasse/Balkon und Tanzfläche
- Runde Tische oder festliche Tafeln
- Planungshilfe und Organisation vom „Braut stehlen“ und anderen Bestandteilen der Feierlichkeiten bis zum Hochzeitsbrunch danach
- Wohlfühlen im ländlichen und dennoch zentrumsnahen Umfeld
- Übernachtungsmöglichkeiten in modern und geschmackvoll eingerichteten Zimmern
- Idealer Standort in unmittelbarer Nähe zur wunderschönen Basilika, direkt am Marktplatz, dem Zentrum im charmanten Ottobeuren
- Ausreichend Parkplätze direkt am Haus, sowie hauseigene Tiefgaragenplätze ( €uro 5,- p.Nacht)

# Ihr Hochzeitsladen von A bis Z



Hotel  
**HIRSCH**  
OTTOBEUREN

- A** wie Ambiente  
Genießen Sie Ihren schönsten Tag in romantischer ländlicher Atmosphäre
- B** wie Blumen  
Blumenarrangements nach Ihren individuellen Wünschen
- C** wie Cadillac  
Limousinen-Verleih,  
Adressen sind bei uns erhältlich
- D** wie Dekoration  
Tischdekoration in Ihrer Lieblingsfarbe
- E** wie Essen  
anbei finden Sie Menüanregungen
- F** wie Feiern  
bei uns feiern Sie so lange Sie wollen
- G** wie Gäste  
Muster für eine Gästeliste
- H** wie Hochzeitseistorte  
aus eigener Herstellung mit „Feuerwerk“
- I** wie Informationen  
zu Ihrer Hochzeitsfeier erhalten Sie gerne von uns
- J** wie Ja-Wort  
unverzichtbar für eine gelungene Hochzeitsfeier
- K** wie Kaffeetafel  
bereiten wir gerne für Sie
- L** wie Live-Cooking  
Auf Wunsch kocht unserer Küchenmeister live am Büffet für Sie und Ihre Gäste
- M** wie Menüabsprache  
Für Ihre Menübesprechung treffen wir uns ca. 10 Wochen vor der Hochzeit
- N** wie Nein (gilt nicht)  
fast Nichts ist unmöglich



- O** wie optimaler Ablauf  
ganz nach Ihren Wünschen
- P** wie Profis  
Küchenmeister, Hotelmeister und weitere gut ausgebildete Hotel- und Restaurantfachkräfte kümmern sich um Sie und Ihre Hochzeitsgäste
- R** wie Reden  
Bitte berücksichtigen Sie beim Zeitplan eventuelle Ansprachen
- S** wie Sitzordnung  
Vorschläge machen wir Ihnen gerne mit runden Tischen oder festlichen Tafeln
- T** wie Trauung  
Standesamt in Ihrer Nähe oder die kirchliche Trauung in der wunderschönen Basilika oder einer Kirche Ihrer Wahl
- U** wie Unterhaltung  
Adressen von Musikern, Alleinunterhaltern und Hochzeitsladern erhalten Sie von uns
- V** wie Vorschau  
ein kleiner Vorschauplan der hilfreich sein kann
- W** wie Wein  
passend zum Essen und für jeden Geschmack
- Z** wie Zimmer  
modern eingerichtete Zimmer mit hygienischen Parkettböden, allergieneutralen und bandscheibenfreundlichen, extra großen Betten, Safe, Internet und Flachbild-TV, günstige Familien- und Mehrbettzimmer, Babybetten, in den Bädern Schiefer und Marmor, Fön, Kosmetikspiegel und Handtuchwärmer



Der Countdown läuft! Mit unserem Terminplaner ersparen Sie sich den Stress...  
hier ist der richtige Zeitplan für Ihre Hochzeit

## 12 bis 6 Monate vorher

- Machen Sie sich Gedanken, in welchem Rahmen Ihre Feier stattfinden soll
- Mit wem möchten Sie feiern? Erstellen Sie eine vorläufige Gästeliste
- Welche Trauzeugen möchten Sie haben? Informieren Sie sie rechtzeitig, damit auch die Trauzeugen entsprechend planen können (Urlaub, Dienstreise etc.)
- Welche Papiere genau benötigt werden erfahren Sie auf Ihrem Standesamt
- Musik live oder vom Band
- Hirschaal oder Sebastian-Kneipp Raum für die Hochzeitsfeier reservieren
- Fotograf aussuchen!  
Bedenken Sie, dass an Ihrem Hochzeitstag auch noch andere Paare sich das Ja-Wort geben und auch die wollen in schönem Ambiente feiern, darum  
Merke: der frühe Vogel pickt den Wurm
- Erste Informationen über Brautkleider einholen, nach ausführlicher Beratung die Wahl des Kleides „dingfest“ machen (manche Kleiderhersteller haben recht lange Lieferzeiten!)

## Noch 6 Monate

- Anmeldung bei Standesamt und Kirche. Falls Sie aus der Kirche ausgetreten sind und trotzdem eine Zeremonie wünschen, bieten freiberufliche Pfarrer Ihre Dienste an
- Im Familien- und Freundeskreis nach freiwilligen Helfern für die Organisation von Polterabend und Hochzeit Ausschau halten
- Musikalische Unterhaltung buchen [www.espenlaub.de](http://www.espenlaub.de)
- Termin mit Fotograf/Videograf abstimmen



### **Noch 5 Monate**

- Sofern nicht schon bei der Wahl des Brautkleides geschehen, restliche Accessoires (Schleier, Dessous, Schuhe etc.) aussuchen
- Gästeliste vervollständigen. Wer kommt zum Polterabend, Standesamt, Kirche?

### **Noch 4 Monate**

- Hochzeitsliste/Hochzeitstisch im Porzellanfachgeschäft zusammenstellen
- Hochzeitsanzug für Bräutigam aussuchen
- Arbeitgeber wegen (Sonder)Urlaub ansprechen - meist gibt es 2 Tage Sonderurlaub
- Hochzeitsreise planen und buchen

### **Noch 3 Monate**

- Hotelzimmer im Hotel Hirsch für die auswärtigen Gäste reservieren
- Einladungskarten drucken lassen. Am besten gleich mit den Tisch- und Menükarten sowie Danksagungen
- Trauringe aussuchen
- Blumenschmuck bestellen: Brautstrauß, Reversanstecker für den Bräutigam, Kirchen- und Autoschmuck, Tischdekoration, Blumenkinder

### **Noch 2 Monate**

- Einladungskarten - am besten mit Rückantwortkarten und Anfahrtsplan verschicken
- Trauungszeremonie mit dem Pfarrer besprechen
- Mit dem Fotografen Details zu den Fotoaufnahmen besprechen
- Prüfung der Dokumente für die Hochzeitsreise: Gültigkeit der Reisepässe / Personalausweise, sind Impfungen erforderlich?
- Probetermin für die Brautfrisur und Braut-Makeup machen

### **Noch 1 Monat**

- Friseur-Termin für den Bräutigam festlegen
- Hochzeitseistorte im Hotel Hirsch bestellen
- Helfer für die Feier zu Hause organisieren, wer hütet während der Trauung die Wohnung und nimmt die Geschenke in Empfang?
- Fertigen Sie eine Liste an, von wem welches Geschenk kam - auch schon vor der Hochzeit Diese Liste können Sie am Hochzeitstag weiterführen



## **Noch 2 Wochen**

- Checken Sie die Gästeliste anhand der Rückantworten
- Tischordnung festlegen und dem Hirschteam mitteilen
- Brautschuhe unbedingt einlaufen
- Reisevorbereitungen für die Flitterwochen treffen. Reiseversicherung, Travellerschecks, Kreditkarten (Ablaufdatum prüfen!), und Fremdwährung nicht vergessen

## **Noch 1 Woche**

- Friseurtermin Bräutigam
- Gästeliste prüfen und Hirschteam über genaue Personenanzahl informieren
- Erwachsene, Kinder, Vegetarier, Rollstuhlfahrer, Allergiker, Übernachtungsgäste, etc.

## **Noch 1mal schlafen**

- Koffer packen für die Hochzeitsreise
- Ringe und Papiere bereitlegen
- Geld für Blumen- und Geschenkboten bereitlegen.
- Trinkgelder für Musik, Photograph, Küchen- und Servicepersonal,
- Geldspende für Kirche im Umschlag für den Pfarrer bereitlegen

## **Und nach der Hochzeit?**

- Danksagungskarten nach 4-6 Wochen verschicken. Schön ist es, wenn ein nettes Hochzeits-Foto beigelegt wird und auch ein paar persönliche Worte drin stehen. Anhand der bereits erwähnten Geschenkeliste könnte z.B. als persönliche Widmung stehen: „Mit eurem Töpfe-Set macht das Kochen jetzt noch mehr Spaß“

**Bitte auch ein paar besonders schöne Hochzeitsfotos an das Hotel „Hirsch“ in Ottobeuren senden.  
Teilnahme bei der Wahl zum Brautpaar des Jahres.**

# Muster-Menüs für Ihre Familienfeier



## Menü 1

z.B: Flädlesuppe, Schwäbische Hochzeitssuppe , etc.

\*\*\*

Saftige Schweinemedallions  
in Cognacrahmsauce  
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten  
und buntes Gemüse knackig gedünstet

\*\*\*

„Heiße Liebe“  
Heiße Himbeeren  
über zartschmelzendem Vanilleeis  
mit Schlagrahm

**4. Gang mit Aufpreis z.Bsp: Salatteller mit marktfrischen Salaten € 4,95**

## Menü 2

Knackige Blattsalate mit Speck und Croûtons  
in würzigem Dressing

\*\*\*

Zarter Kalbsrollbraten Toskanische Art  
in einer leichten Rotweinsauce  
würzige Pesto-Gnocchi, Tagliatelle  
Zucchini-Tomaten-Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta  
auf Fruchtsauce

**4. Gang mit Aufpreis z.Bsp: Tomatencremesuppe mit Basilikum € 4,20**



# Muster-Menüs zu Ihrer Familienfeier

## Menü 3

Suppe

z.B. Flädlesuppe oder Allgäuer Festtagssuppe oder  
Kartoffel-Kresse-Rahmsuppe oder Bier-Zwiebel-Suppe

Ottobeurer Brauerteller

Saftige Schweinemedallions mit Kräuterbutter

Champignonrahmsauce

hausgemachte Spätzle und Gemüse garnitur

Dessert

z.B. Ofenschlupfer mit Rhabarber und Rahmeis, oder  
Erdbeeren mit Vanillecremeis oder  
„Heiße Liebe“ oder Mousse au chocolat

## Menü 4

Salat

z.B. Salatteller von marktfrischen Blattsalaten  
und/oder schmackhafte Rohkost-Salate

Gemischter Braten vom Rind und Schwein  
oder

Rinderrouladen

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin

knackiges Gemüse

Dessert

z.B. Apfelkühle mit Vanillecremeis  
oder Walnusseis mit Eierlikörschaum

# Pauschalangebot für Ihre Hochzeitsfeier mit Kalt-Warmem Festbüfett



## („Alles inklusive“)

Stehempfang  
mit Sekt oder Prosecco und Orangensaft

\*\*\*

Filterkaffee und Tee und heiße Schokolade  
Kuchengedeck (nachmittags oder nachts)  
(Kuchen und Torten werden von Ihnen mitgebracht  
oder in unserer Konditorei gebacken und separat berechnet)

\*\*\*

Allgäuer oder Italienisches Festbüfett  
oder festliches Menü (siehe Muster)

\*\*\*

Käsebrett reich garniert mit Trauben etc.  
Partybrötchen oder Brotauswahl

\*\*\*

weißer und roter Wein

\*\*\*

Biere z.B. hauseigenes Märzen und Hefeweizen  
(aus der Ottobeurer Brauerei)  
etc.

\*\*\*

alle alkoholfreien Getränke  
z.B. Apfelsaftschorle, Mineralwasser, Säfte, Softdrinks, Limonaden, etc.

\*\*\*

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

€ 79,99 pro Person gültig für 9 Stunden

**(Die Höchstarbeitszeit pro Mitarbeiter ist gesetzlich fest gelegt und darf nicht überschritten werden. Sollten Sie länger feiern wollen, muss eine zusätzliche Schicht von Servicemitarbeitern eingesetzt werden.**

**Wir bitten um Verständnis aber Gesetz ist Gesetz**

**Bitte sprechen Sie das geplante Ende Ihrer Feier im Voraus mit uns ab.)**

Verlängerungspauschale pro Stunde € 4,99 pro Person  
(die Personen werden jede Stunde gezählt)  
oder Abrechnung nach dem individuellen Verbrauch

# Allgäuer Festbüfett

(Muster zum Pauschalangebot)



## Suppe

Allgäuer Hochzeitssuppe

## Vorspeisen

Forellentatar von der Unterallgäuer Räucherforelle mit Gartenkräutern

Lachs mit Sauerrahmcreme in der Flädleroulade

Allgäuer Gemüse-Käse-Salat

Roastbeef saftig rosa gebraten mit Sc. Remoulade

Poularde gegrillt und tranchiert, reich garniert

saurer Linsensalat mit Wurzelgemüse

Kartoffelsalat mit Speck und Fleischbrühe

pikanter Rettichsalat mit Kräutern und Rahm

Salat von grünen Bohnen mit roten Zwiebeln

Gurkensalat mit Dill-Joghurtdressing

Karotten-Rohkostsalat mit Äpfeln

Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel

würziger Blaukrautsalat

ausgewählte Blattsalate mit pikantem Dressing

## warme Gerichte

Krustenbraten von der Schweineschulter in Weißbiersoße

Kartoffelgratin

Geschnetzeltes von der Pute in würziger Paprikarahmsauce

körniger Butterreis, Spätzle

Gemüsestrudel mit Schnittlauchrahmsauce

ausgewähltes Gemüse knackig gedünstet

## Dessert

Ofenschlupfer mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Vanillecremeeis mit heißer Schokoladensauce

# Italienisches Büfett

(Muster zum Pauschalangebot)



## Suppe

Minestrone (klare, italienische Gemüsesuppe mit Nudeln)

## Vorspeisen

Aromatische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum  
Schiffchen von der Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken  
pikant eingelegtes Antipasti-Gemüse, Ciabattabrot

## große Salatauswahl

mit knackigen Blattsalaten und verschiedenen Dressings  
z.B. Sc. Vinaigrette (Essig-Öl-Dressing)  
Kräuter-Joghurt-Dressing, French-Dressing

mit verschiedenen Rohkostsalaten wie:  
Karotten, Rettich, Kraut, Gurken, Bohnen u.ä.  
Sizilianischer Spaghettisalat

## Warme Gerichte

Zarte Putenschnitzelchen in Zitronen-Kräuter-Sauce  
Tagliatelle

Arrosto di Maiale (saftiger Schweinebraten) in tomatisierter Jus  
Rosmarinkartoffeln

Vegetarische Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken

Mediterrane Gemüseauswahl  
z.B. mit Bohnen, Karotten, Brokkoli, Zucchini-Tomaten-Gemüse

## Desserts

Obstsalat von frischen Früchten und Eiscreme  
Tirami Su  
Panna Cotta mit Waldbeerensauce

# Büfett zum Kombinieren



Hotel  
**HIRSCH**  
OTTOBEUREN

## Suppe

fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

oder

Minestrone = italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

oder

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle, Brätstrudel oder Leberspätzle nach Wahl

oder

Allgäuer Hochzeitssuppe

mit kleinen Brätknödeln, Leberknödeln, Grießnockerln oder Suppenmaultäschle

Backerbsen und Schnittlauchröllchen

**Die Suppe wird vorab am Tisch serviert**

## Vorspeisen

aromatische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum in Balsamicodressing

Schiffchen von der Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Gegrilltes und pikant eingelegtes Antipasto-Gemüse

Poularden gegrillt und tranchiert, reich garniert

ausgewählte geräucherte Fische, hausgebeizter Lachs im Flädle, Sahnemeerrettich

kalter Braten mit Essiggemüse und Remouladensauce

Partybrötchen, Ciabattabrot, Butter

## Großes Salatbüfett

mit knackigen Blattsalaten und 2 verschiedenen Dressings

z.B. Sc. Vinaigrette (Essig-Öl-Dressing), Balsamico-Dressing

Kräuter-Joghurt-Dressing, French-Dressing, Italienisches Rotweindressing

mit verschiedenen Rohkostsalaten wie: z.B.

Karotten, Rettich, Kraut, Gurken, Bohnen, Paprika, Blumenkohl

## Warme Gerichte:

### Bürgersleut ( Preisgruppe 1 )



Hotel  
**HIRSCH**  
OTTOBEUREN

Krustenbraten von der Schweineschulter in Dunkelbiersauce  
Krautschupfnudeln

\*\*\*

Schweinerücken am Stück saftig gebraten  
Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce  
hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Zarte Putenschnitzelchen in Zitronen-Kräuter-Sauce  
Grüne Bandnudeln

\*\*\*

Putenrollbraten mit saftiger Gemüsefüllung in würziger Paprikarahmsauce  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Geschnetzeltes von der Pute in Dijonsenf-Sauce  
körniger Getreidereis

\*\*\*

Putenschnitzel in Knusperhülle  
fruchtige Currysauce, Reis

\*\*\*

Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsamtsauce  
grüne Bandnudeln

\*\*\*

Zarter Kalbsrahmbraten in feiner Rahmsauce  
Kartoffelknödel

\*\*\*

Rinderschmorbraten in Burgundersauce

\*\*\*

Ofenfrischer Schweinebraten in würziger Märzenbiersauce  
Semmelknödel

\*\*\*

Saftiges Kalbsgulasch mit Paprika  
gebratene Polentascheiben

\*\*\*

Fischlasagne oder Lachslasagne  
mit Blattspinat und Mozzarella überbacken

\*\*\*

Würzige Gemüselasagne mit Tomaten,  
Bechamelsauce und mit Käse überbacken

# Warme Gerichte: Edelmann ( Preisgruppe 2 )



Hotel  
**HIRSCH**  
OTTOBEUREN

## (Mehrwert € 3,- pro Gericht)

Zartes Rehgeschnetzelt in feiner Wildrahmsauce mit Pilzen  
Preiselbeeren, Semmelknödel

\*\*\*

Geschmorte Rehkeule in feiner Wildrahmsauce  
Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Zarte Schweinemedallions in Champignonrahmsauce  
hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Zarte Schweinemedallions in Calvadosrahmsauce mit Apfelstückchen  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Saftiges Schweinefilet in der Kräuterbräthülle, Pfefferrahmsauce  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Geschnetzelte Schweinefiletspitzen in Champignonrahmsauce  
hausgemachte Spätzle

\*\*\*

knusprige Ente in fruchtiger Orangensauce  
Kartoffelknödel

\*\*\*

Kalbshaxe am Stück saftig gebraten und tranchiert  
feine Kalbsrahmsauce, Bandnudeln

\*\*\*

Kalbsgeschnetzelt mit Champignons  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Saltim Bocca

Zarte Kalbsschnitzelchen gefüllt mit Parmaschinken  
in Salbeibutter gebraten  
Butterspaghetti

\*\*\*

Feines Ragout von Edelfischen in Weißweinsauce  
körniger Reis

\*\*\*

Pikant eingelegter Sauerbraten mit würziger Sauce  
Semmelknödel

Festliche Gerichte evtl.  
mit Live Cooking direkt am Buffet



Hotel  
**HIRSCH**  
OTTOBEUREN

( Preisgruppe 3 )

(Mehrwert € 6,-- pro Gericht)

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef oder saftige Steaks  
auf dem Grill nach Wunsch rosa oder durch gebraten  
Röstkartoffeln  
\*\*\*

Saftige Fische je nach Saison filetiert  
nach den Wünschen Ihrer Gäste gebraten oder gedünstet in Weißwein-  
Kräutersauce  
körniger Butterreis oder Petersilienkartoffeln  
\*\*\*

Riesengarnelen sautiert mit feiner Hummerbutter  
körniger Reis  
\*\*\*

Kalbsrücken am Stück saftig gebraten und am Büfett tranchiert  
Morchelrahmsauce  
Bandnudeln  
\*\*\*

Lammrücken oder Lammkoteletts rosa gebraten, Rosmarinjus  
Röstkartoffeln  
\*\*\*

Steaks aus der Rehkeule saftig gebraten,  
Wildrahmsauce mit Pfifferlingen und Preiselbeeren  
Kartoffelplätzchen  
\*\*\*

Hirschrücken oder Rehrücken am Stück saftig gebraten  
mit feiner Wildglace, Cranberries  
Buabaspitzla

Zu allen Gerichten servieren wir knackig gedünstetes Gemüse nach Ihren  
Wünschen





## **3 verschiedene Desserts sind im Preis enthalten**

für jedes weitere Dessert berechnen wir Ihnen nur € 1,--

Tirami Su  
Bier Tirami Su  
Erdbeer Tirami Su  
Erdbeeren mit Mascarponecreme  
Panna Cotta mit Waldbeersauce  
Frische Erdbeeren mariniert in Orangenlikör  
Obstsalat von frischen Früchten mit Mandeln und Honig  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat  
Weiße Mousse mit roten Früchten  
Mohnmousse  
Schwarzwälderkiersch-Trifle  
Birne-Helene-Trifle  
Pfirsich-Melba-Trifle  
Bisquitroulade mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne  
Fruchtige Limonencreme  
Creme Brûlée  
Früchtemousse von Früchten oder Beeren der Saison  
erfrischende Quark-Orangencreme  
Buttermilchmousse mit Erdbeersauce  
Parfait nach Ihrer Wahl  
gedünstete Birnenschiffchen mit Frischkäsecreme

## **Allgäuer Käse extra**

### **Käseplatte reich garniert mit Weintrauben und Radieschen**

Partybrötchen, Bauernbrot und Butter

### **Edle internationale Käsesorten extra**

mit Hartkäse, Weichkäse, Schimmelkäse, Ziegen- und Schafsmilchkäse  
garniert mit Früchten und dazu pikante Feigensenfsauce  
helles und dunkles Baguette, Butter

### **Schinken und Salami extra**

Geräucherter, roher und luftgetrockneter Schinken und Salami  
Partybrötchen, Butter und Schmalz

# Preisbeispiele



Hotel  
**HIRSCH**  
OTTOBEUREN

Büfett mit 1 Hauptgericht feinbürgerlich Preisgruppe 1	€ 32,95
Büfett mit 2 Hauptgerichten feinbürgerlich Preisgruppe 1	€ 35,95
Suppe nach Wahl	€ 0,--
Allgäuer Käseauswahl	€ 4,50
Internationale Käseauswahl	€ 5,50
Schinken + Salami	€ 3,50
Buffet mit 2 Hauptgerichten aus Preisgruppe 1 inkl. Suppe, Allgäuer Käseauswahl, Schinken & Salami	€ 43,95
Büfett mit 1 Hauptgericht Preisgruppe 1 und 1 Hauptgericht Preisgruppe 2	€ 37,95
Büfett mit 2 Hauptgerichten aus Preisgruppe 2	€ 39,95
Büfett mit 1 Hauptgericht aus Preisgruppe 2 und 1 Hauptgericht mit Live-Cooking (Preisgruppe 3)	€ 43,95
Büfett mit 2 festlichen Hauptgerichten mit Live-Cooking aus Preisgruppe 3	€ 49,95

## Schaustücke aus der Kalten Küche

Ganzer pochierter Lachs oder Lachsforelle auf dem Kressebett	ab	€ 65,00
Ganzes Schweinefilet im Kräutermantel mit Kräuterremoulade	ab	€ 45,00
Ganze Babypute am Stück gegrillt und tranchiert reich garniert mit frischen Früchten	ab	€ 85,00
Ganzer Hirschrücken oder Rehrücken rosa gebraten nach „Waldorf-Astoria“ Art (Sauce Camberland / Waldorfsalat mit Nüssen)	ab	€ 120,00
Hausgemachte Eistorte mit Früchten (auch als Hochzeitstorte) ab 30 Personen	pro Person	€ 5,95

# Preise Extra´s



## Dekoration:

Stehtisch mit Stehtischhuse 10,00 € pro Stück  
Stuhlhuse 4,50 € pro Stück  
Kerzenleuchter Silber 5-armig, 80 cm, inklusive Kerzengläser 15,00 € pro Stück  
weitere Dekorationen, Leuchter, Blumen und Gebinde etc. auf Anfrage

## Technik:

Beamer leihweise 25,00 € (  $\frac{1}{2}$  Tag )  
Flipchart mit Papier und/oder Pinnwand 10,00 € pro Stück  
mobile Bar 200,00 € (exklusive Getränke)  
weitere Technik, Musik, Band etc. auf Anfrage

## Kuchen:

für mitgebrachte Kuchen berechnen wir:  
2,50 € pro Kuchen (für Kühlen, Aufschneiden und Spülen)  
1,75 € pro Kuchengedeck (Kuchenteller, -gabel, Serviette)

### Achtung:

Bei mitgebrachten Kuchen und Torten dürfen nur Hühnereier verwendet werden.

Alle verwendeten Eier müssen 100 % durchgebacken sein.

Für jeden mitgebrachten Kuchen muss eine Zutatenliste vorliegen

(= Allergenkennzeichnung)

Kuchen aus unserer Konditorei

Kuchen pro Stück € 3,10; Torte pro Stück € 3,90

Hochzeitstorte auf Anfrage

## Service:

Nachtzuschläge ab 1:00 Uhr pro Mitarbeiter 35,00 € je Stunde

Mitarbeiter der eventuell anfallenden 2. Schicht (nach 9 Stunden)

pro Mitarbeiter 35,00 € je Stunde

Bitte sprechen Sie das geplante Ende der Feier mit uns im Voraus ab.

Weitere Dekoration, Technik oder Räume auf Anfrage.

# Von der Grünen bis zu Kronjuwelen-Hochzeit



Die wichtigsten Hochzeitstage...  
...und immer wieder ein Tag zum Feiern!

**1 Jahr - Papier Hochzeit**

die Partnerschaft ist noch papierdünn

**5 Jahre - Holz-Hochzeit**

die Ehe gibt nun Wärme und macht behaglich

**10 Jahre - Rosen-Hochzeit**

die Blumen der Liebe kennzeichnen den ersten runden Jubeltag

**12 1/2 Jahre - Petersilienhochzeit**

Überraschungsparty für´s Brautpaar, organisiert von den Trauzeugen

**15 Jahre - Gläserne Hochzeit**

durchsichtig und klar sehen Sie einander

**20 Jahre - Porzellan-Hochzeit**

die Ehe ist wie die feinste, edelste Tonware

**25 Jahre - Silberne Hochzeit**

ein Vierteljahrhundert hat gemeinsame, bleibende Werte geschaffen

**30 Jahre - Perlen-Hochzeit**

die gemeinsamen Jahre reihen sich wie Perlen

**40 Jahre - Rubin-Hochzeit**

das Feuer der Liebe gleicht noch immer dem lebhaft roten Edelstein

**50 Jahre - Goldene Hochzeit**

Gold ist die Farbe einer im Feuer der Liebe geschmiedeten Ehe

**60 Jahre - Diamantene Hochzeit**

die Partnerschaft ist unzerstörbar wie der wertvollste Edelstein

**65 Jahre - Eiserne Hochzeit**

eiserne Bande überstehen auch die stärksten Stürme

**70 Jahre - Gnaden-Hochzeit**

Gottes Gnade und Güte zeigt sich in einem langen, gemeinsamen Leben

**75 Jahre - Kronjuwelen-Hochzeit**

der Ehe werden die kostbarsten Edelsteine aufgesetzt

