

# Das Hotel & Restaurant Dresel

## – Ihr Hochzeitshotel–

Sie träumen und wir organisieren Ihren Traum.

Eine freundliche Atmosphäre, liebevoll ausgewählte Details, ein herzlicher Empfang – all das sagt Ihnen, Sie sind am richtigen Ort. Doch Menschen, die das Besondere lieben, wollen mehr. Sie suchen Inspiration, möchten sich faszinieren lassen – durch einen besonderen Service, durch außergewöhnliche Ideen, durch mehr Leidenschaft für alles, was die Hotellerie und Gastronomie ausmachen.

Unsere aufmerksamen Service-Mitarbeiter, die Ihren Gästen quasi jeden Wunsch von den Lippen ablesen sorgen dafür, dass Sie ungestört in exklusivem Rahmen feiern und genießen können!

Gerne planen wir für Sie Ihre große Feier, Ihren festlichen Ball, Ihren eleganten Empfang, Ihre rustikale Grillparty und viele andere Events.

Wir richten Ihre ganz persönliche Feier nach Ihren individuellen Wünschen aus. Gerne sind wir Ihnen natürlich bei der Anordnung der Bestuhlung, der Auswahl der Dekoration und des Menüs behilflich

### Feiern und genießen ohne Sorgen!

Wir laden Sie herzlich zu uns ein, ein erstes Beratungsgespräch zu führen und sich die Räumlichkeiten vor Ort anzusehen. Mit unserer Erfahrung und Liebe zum Detail helfen wir eine unvergessliche Hochzeitsfeier zu gestalten. Wir bitten um Terminanfrage vorab.



Ihr Dresel Team

# Unsere Räumlichkeiten



## Rosensaal

Der Rosensaal ist weit über die Grenzen der Region hinaus ein beliebter Veranstaltungsort, nicht nur für Familienfeiern. Der innenarchitektonisch wunderschön gestaltete und romantisch beleuchtete Festsaal mit großer Parkett-Tanzfläche und Bühne, lassen Ihren Abend zu einem besonderen Erlebnis werden. Der Rosensaal bietet für bis zu 120 Personen Platz. In Kombination mit dem benachbarten Raum Sans Souci bietet zusammen Platz für 200 Gäste. Der Rosensaal ist vollklimatisiert.



**Sans Souci** auf Deutsch „ohne Sorge“- Diese Charakteristik bringt die gesamte Philosophie unseres Hauses auf den Punkt: Genießen und erleben Sie unbeschwerte Stunden in einem Ambiente, welches Ihnen Wohlbehagen beschert. Im Sans Souci können Sie mit bis ca. 55 Personen feiern. Besondere Eigenschaft ist die Verbindungstür zur Terrasse Treffpunkt. Ideal geeignet für Ihren Sektempfang.



## Lust auf Draußen

Der Sommer ist andernorts schon mal etwas wärmer und länger als im Tal der Volme – doch mit kuscheligen Wolldecken, weichen Sitzpolstern und in windgeschützter Lage wird es sogar im Sauerland urgemütlich auf der Terrasse. **Seit April 2016** sogar bestückt mit regendichter Pergola, die einen selbst vor einem Schauer oder heftigen Regengüssen trocken hält.



## Stilvolle Trauzeremonie?

Sie wünschen sich Ihre eigene persönliche Trauzeremonie? Wir helfen bei der Planung und Durchführung auf unserer Terrasse oder im Sans Souci – *je nach Wetterlage*.

Für die Bereitstellung der Räumlichkeit inkl. Bestuhlung und Getränkestation mit Wasser und märkischem Apfelsaft dürfen wir 300,00 € berechnen.

Unseren **Traubogen** stellen wir Ihnen auf Wunsch für 10,00 € exkl. Dekoration zur Verfügung.



WunderBAR

&



UNTER DER LINDE



Die **WunderBar** in Verbindung mit dem Raum „**Unter der Linde**“ ist alles- nur nicht langweilig! Die perfekte Mischung aus modern & stylisch. Egal ob ein knackiges Party-BBQ oder ein exklusives Sommernachtsbuffet. In den Räumlichkeiten können Sie ganz ungestört mit Ihren Liebsten eine wilde Motto-Party, ein edles Event oder lockere, genussreiche Stunden genießen. Die Gartenoase lädt zum Plaudern und schäkern ein.

## Feiern Sie nach Herzenslust in unseren Räumen!

Sie bestimmen die Öffnungszeiten und feiern solange Sie möchten ohne Raummiete – mit Musik und unserem herzlichen Service. Die übliche Dauer einer Hochzeitsfeier übersteigt meist die gesetzlich geregelte Arbeitszeit, daher sind wir gezwungen nach 8 Stunden Arbeitszeit zusätzliche Gebühren zu berechnen.

**Sie möchten ausnahmsweise noch länger feiern?** Nach Ablauf der 8 Stunden kalkulieren wir pauschal einen Nachtzuschlag in Höhe von 125,00 € pro angefangene, verlängerte halbe Stunde bis **spätestens 03:00 Uhr**.

## Dekoration

Sie haben die Wahl:

1. Wir stellen Ihnen eine dezente Dekoration kostenfrei vom Haus zur Verfügung
2. Wir arrangieren Ihnen mit unserer Floristin Britta Baltin passende Blumengestecke oder Ihre Traumdekoration in Ihren Lieblingsfarben. Preise je nach Aufwand.
3. Sie bringen Ihre Dekoration selbst mit und bereiten die Räumlichkeit vor.

Gerne stellen wir Ihnen Menükarten –auf Pergament gedruckt- auf den Tischen zur Verfügung. Hierfür erlauben wir uns, falls gewünscht, pro Stück folgendes zu berechnen:

Pergament mit Dresel Herz Clip 1,50 €

Pergament mit Hardcover –weiß-edel-3,00 €

Bitte beachten Sie: Gerne dekorieren und decken wir Ihnen die Tische nach Ihren Wünschen ein. Je nach Aufwand der Dekoration berechnen wir pauschal 50,00 € für den Zeitaufwand.

## Extras

Sie möchten Ihre **Candy Bar** stylisch in Szene setzen?

Gerne stellen wir Ihnen hierfür unseren „Karren“ im Vintage Stil für **25,00 €** zur Verfügung.



Sie benötigen einen Aufsteller für Ihre selbst kreierte Tischordnung?  
Hierfür können wir Ihnen unsere **Staffelei für 5,00 €** leihen.

## Cocktail-Time

Sie möchten Ihren Gästen etwas Besonderes neben den alltäglichen Getränken bieten. Wie wäre es mit einer Cocktail-Time ab 22.00 Uhr. Gerne stellen wir Ihnen die Möglichkeiten im persönlichen Gespräch vor.

Sonderpreise: - für Cocktails & Longdrinks ab 6,50 €  
- für Digestifs ab 2,50 €

## Präsentation der Hochzeitstorte

Wir bauen Ihre Torte dekorativ auf und setzen diese bei der Präsentation in Szene. Ebenso um das Anschneiden und Verteilen an Ihre Gäste kümmern wir uns.

Mitgebrachte Kuchen und Festtagstorten können bei uns im Kühlhaus gelagert werden. Bitte beachten Sie, dass wir diese aufgrund von Lagerungsgründen erst am Tag der Hochzeit entgegennehmen können. Evtl. Reste werden gekühlt und zum Mitnehmen angeboten.

Pro Person berechnen wir 2,50 €.

## Parkplätze

Sowohl vor als auch hinter dem Haus stellen wir Ihnen gerne kostenlos unsere Parkplätze zur Verfügung. Auf Wunsch reservieren wir für das Brautauto einen Platz vor dem Haupteingang oder direkt am Laubengang.

## Hotelzimmer zum Feierpreis!

Als Dankeschön, dass wir Ihre Feier begleiten dürfen bieten wir Ihnen unsere Hotelzimmer zu folgenden Sonderpreisen an:

Doppelzimmer	98,00 € <i>pro Nacht</i>
Einzelzimmer	60,00 € <i>pro Nacht</i>
Suite	130,00 € <i>pro Nacht</i>
Kinder im Elternbett übernachten kostenfrei inkl. Frühstück	
Zustellbett	30,00 € <i>pro Nacht</i>
Babybett	20,00 € <i>pro Nacht</i>

*Alle Preise verstehen sich inkl. Frühstücksbuffet und der gesetzlichen MwSt.*

## Liebe geht durch den Magen...

Soll es etwas Deftig-Traditionelles sein? Regionale Gerichte, mit dem Gespür für das Besondere? Neu interpretiert und gesund-lustvoll zubereitet? Oder lieber die feine Haute-Cuisine? Unsere Küche lässt keinen Wunsch offen.

Sie haben die Wahl zwischen einem Menu und einem Buffet. **Oder Beidem!**

Ein Menü ist grundsätzlich festlicher und stilvoller als ein Buffet. Letzteres bringt Unruhe, aber auch viel Kommunikation in die Gesellschaft. Ein Buffet bietet mehr Möglichkeiten bei der Speisenauswahl. Immer beliebter werden auch Kombinationen, wie Vorspeise und Hauptgericht als Menü kombiniert mit einem Dessertbuffet. Auf Allergiker, Vegetarier und Veganer wird selbstverständlich liebevoll geachtet und wir beraten Sie gerne bei der Auswahl von Alternativen.

## ...der Morgen danach

Die Feier war toll! Die Stimmung ausgelassen! Doch Kopf & Magen machen zu schaffen. Geben Sie dem Kater Saures:

**Rollmops | Saure Gurken & Co | Tomatensaft & Tabasco | Aspirin und viiiiiieel Wasser**  
Zusätzlich zum Frühstücksbuffet buchbar pro Person 4,50 €

Sie möchten gemütlich bis in den Mittag hinein in einem separaten Raum frühstücken? Gerne verlängern wir Ihnen die Frühstückszeit (statt bis 10.30 Uhr) bis 13.30 Uhr und Sie können ungestört mit Ihren Liebsten den Abend Revue passieren lassen.

**Verlängerungspauschale inkl. Bereitstellung eines separaten Raumes – 150,00 €**

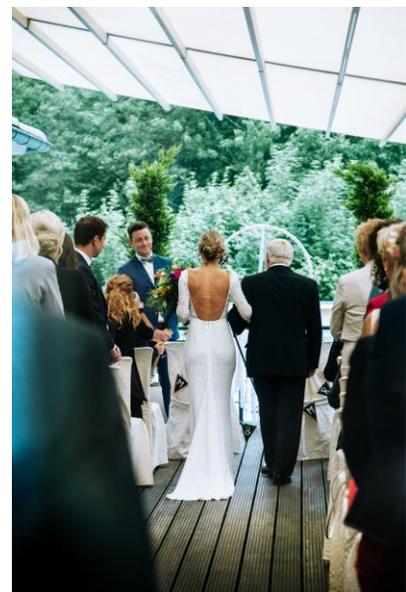
## Unsere Empfehlungen für....

### ... Ihren Hochzeitsfotograf

**Pia- Jo List Photography**

<https://itspijo.com/>

0151-12518166



**Berenika Oblonczyk**

<http://www.berenikaoblonczyk.com/>



**Evelina Galinis**

[www.evelinagalinis.de](http://www.evelinagalinis.de)

0157-39398821



*Evelina Galinis Fotografic*

## ...den Blumenschmuck

### **Frau Britta Baltin**

Hüttenbergstr. 61  
58091 Hagen  
Mobil: 0177-2622539  
Tel: 02331-3480924  
Fax: 02331-3480925  
[info@FlorisTisch.de](mailto:info@FlorisTisch.de)



## ...die Musikalische Unterhaltung zum Empfang/ dezent im Hintergrund auf dem Yamaha Flügel oder Schimmel-Klavier

### **Werner Melzig**

Lämpelstr. 2  
59174 Kamen  
Tel: 02307-550232  
Mobil: 0160-2827741  
[Soundset.wm@t-online.de](mailto:Soundset.wm@t-online.de)



## ...romantische Live Musik zur freien Trauung und/ oder zum Empfang

The Ironic Brothers  
Tobias Fichtenau & Christian Podstawa  
[music@ironicbrothers.band](mailto:music@ironicbrothers.band)  
[www.ironicbrothers.band](http://www.ironicbrothers.band)



## ...Musiker/Unterhaltung

### Thomas Weber

Neimener Weg 7  
58730 Fröndenberg/Ruhr  
Tel: 02373-77651  
[www.th-weber.de](http://www.th-weber.de)  
[info@th-weber.de](mailto:info@th-weber.de)



### Unser **TOP DJ**

#### Sven Kadelka

Mobil 01715181590  
[Music-dance@web.de](mailto:Music-dance@web.de)  
[www.music-dance.info](http://www.music-dance.info)



## ...Ihre Hochzeitstorte

### Cafe Wenning

Herr und Frau Behrends  
Hauptstr. 2  
58313 Herdecke  
Tel: 02330-2362

#### Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 08.00–18.30 Uhr  
Sa: 08.00–18.00 Uhr  
So: 10.00–18.00 Uhr



## ... Ihr Hochzeitsauto

Jochen Dworzak  
Im Grund 2, 58091 Hagen  
**Mobil:** +49 179 357 12 48  
**Fon:** 0 23 37 - 27 04 44  
**Fax:** 0 23 37 - 27 04 49  
[hochzeit@dworzak.de](mailto:hochzeit@dworzak.de)  
[www.dworzak.de](http://www.dworzak.de)



# Die Traumhochzeit

## Im Hotel & Restaurant Dresel

### Das Haus der Feste seit Jahrzehnten!

Liebes Brautpaar,  
seit Jahren gehört das Hotel & Restaurant Dresel zu den führenden Ausrichtern von Veranstaltungen jeglicher Art von 2-250 Personen.

### Individuelles Hochzeitsarrangement:

Ihre Individualität und persönlichen Wünsche liegen uns sehr am Herzen!  
**JEDE Feier** ist einmalig und soll Ihnen und Ihren Gästen in unvergesslicher Erinnerung bleiben. Darum: Von Beginn Ihrer Planung bis zum Frühstücksmorgen nach Ihrer Party; persönliche und individuelle Beratung, die freundliche Begleitung während Ihres Festes, frisch zubereitete Naturprodukte, Gästezimmer zum Träumen und vieles mehr sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Sprechen Sie uns für **IHRE persönliche Feier** an!

### Bitte berücksichtigen Sie:

Wir bieten in unserem Hause zwei Hochzeitskonzepte an.  
Zum einen **die traumhafte Rosenhochzeit** in unseren bekannten und atmosphärisch wunderschön gestalteten Gasträumen in diversen Größenordnungen und zum anderen:  
Die **stylistische Hochzeitsparty in der "WunderBAR"** mit angrenzendem Veranstaltungsraum "Unter der Linde". Modern und chic *-einfach-anders-*  
Um Ihnen Ihre Planung zu erleichtern haben wir unterschiedliche Hochzeitsarrangements "All-Inklusive" zusammengestellt.  
Sicherlich können diese Informationen hilfreich für Ihre Entscheidungsfindung sein! Vertrauen Sie unseren reichhaltigen Erfahrungen!  
Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch hier gerne zur weiteren Beratung zur Verfügung.  
Ihre Ansprechpartner für Hochzeiten und Veranstaltungen jeglicher Art sind

Frau Marita Isken  
Frau Janine Isken  
Frau Stephanie Meis

## Hochzeitsarrangement "Klassik"

- ♥ kostenlose Bereitstellung eines festlich **gestalteten Raumes**
- ♥ dekoriert und eingedeckt mit **Tischwäsche, Tuchservietten und Kerzen**
- ♥ Nutzung unserer **Gartenterrasse oder Outdoor-Terrasse zum Empfang**
- ♥ ausgebildete und **freundliche Service-Mitarbeiter**  
die eine **"rund-um" Versorgung** während der gesamten Feier garantieren
- ♥ Bereitstellung eines Flügels oder Klaviers für Ihre festliche Veranstaltung
- ♥ Sonderpreise für **Übernachtungsgäste** in unseren Gästezimmern
  - Doppelzimmer ab 98,00 € pro Nacht
  - Einzelzimmer ab 60,00 € pro Nacht
  - Suite ab 130,00 € pro Nacht
  - Zustellbett 30,00 € pro Nacht
  - Babybett 20,00 € pro Nacht
- Alle Preise verstehen sich inkl. Frühstücksbuffet und der gesetzlichen MwSt.
- ♥ **Parkplätze** am Haus
- ♥ **Aperitif:** Dresel's Privat Cuvée auf Wunsch mit Orangensaft aufgefüllt
- ♥ **Begleitende Getränke**
  - Hausweine weiß und rot
  - Selters Mineralwasser
  - Frisch gezapftes Pils vom Fass
  - Alkoholfreie Getränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Märkischer Apfelsaft)
  - (gerne bieten wir hochprozentige Schnäpse nach dem Essen an, diese werden jedoch extra berechnet)
- ♥ **Feiern Sie nach Herzenslust in unseren Räumen!**  
Die Pauschale beinhaltet den Verzehr und Dienstleistung innerhalb von 8 Stunden. Danach kalkulieren wir pauschal 125,00 € pro angefangene, verlängerte halbe Stunde.  
**Ende 03.00 Uhr**
- ♥ Für diverse **Mitternachtssnacks** möchten wir Ihnen unsere separate Empfehlung (anbei) anbieten!
- ♥ **Dekoration:** klassisch, dezent nach Art des Hauses
- ♥ Unser **Hochzeitsarrangement "Klassik"** ist gültig ab 35 Personen

<b>Preis pro Person</b>	<b>95,00 €</b>
<b>Kinder</b>	<b>0-5 Jahre kostenfrei</b>
	<b>6-12 Jahre pauschal 25,00 €</b>

### ***Bitte beachten Sie:***

1 Woche vor Veranstaltungsbeginn benötigen wir die genaue Personenzahl.  
Wir bitten Sie uns diese schriftlich (gerne per E-Mail) mitzuteilen.  
Die genannte Personenzahl ist verbindlich und wird als Grundlage für die Rechnungserstellung gewertet.  
Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten berechnen wir pro Flasche Wein 0,75l 18,00 €  
Korkgeld und pro Flasche 0,7l mitgebrachter Spirituose 40,00 €.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

*-Preisänderungen vorbehalten-*

# Hochzeitsbuffet "Klassik"

## -Anregung 1-

**Volmetaler Vitalbrot** mit Tomaten-crème-fraîche  
**Französisches Baguette** mit Salzbutter  
(am Tisch eingesetzt)

**Suppenauswahl** *(je nach Jahreszeit) -serviert-*

**Zum Beispiel:**      **Bärlauchsüppchen** mit Croûtons  
                             **Spargelcremesuppe**  
                             mit Schinkenjulienne und Spargelstückchen  
                             **Rinderkraftbrühe "Royal"**  
                             mit Gemüsejulienne und Markklößchen, anbei Chesterstange  
                             **Karotten-Ingwersuppe**  
                             **Gemüsesuppe**  
                             mit Schinkenstreifen

**Kalt/warmes Schlemmerbuffet**

**Rosa gebratenes Roastbeef "American Style"**

Bunte **Fischplatte** mit Räucherfischen und pochiertem Salm,  
Honig-Senf-Dressing und Apfel-Sahneerrettich

**Tomate-Mozzarella** mit Basilikumpesto

**Kassleraufschnitt** mit scharfer Ananas

Bunte **Blattsalate** mit Dresel-Sahnesauce und Himbeervinaigrette  
Bayrischer **Kartoffelsalat**

Knusprig gebratener **Krustenbraten** mit Malzjus und Krautsalat

**Poularde "Vialli"** *-im Cornflakesmantel knusprig gebratene Poulardenbrust-*  
mit Preiselbeersahne und französischer Rahmcreme

**Dazu reichen wir Ihnen folgende Beilagen:**

Rosmarinkartoffeln | pommes gratin | frischer Blumenkohl nappiert mit Sauce hollandaise

**Dessert**-*serviert-*

**Straße von frischen Früchten** garniert mit Parfait in der Schokoträne,  
einem erfrischenden Sorbet und marmorierte Bayrisch Crème

# Hochzeitsbuffet "Klassik"

## -Anregung 2 -

### **Volmetaler Vitalbrot**

**Französisches Baguette** mit Schaumbutter  
(am Tisch eingesetzt)

### **Vorspeise** -serviert-

#### **Knackige Blattsalate**

garniert mit gebratenen Streifen von der Bresse-Poularde  
und gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu reichen wir Ihnen  
Dresel-Sahnesauce und Himbeervinaigrette

### **Kalt/warmes Schlemmerbuffet**

#### **Grana Padano Station:**

Spaghettini im Original Grana Padano  
frisch für Sie am Buffet zubereitet!

#### Als Beilagen wählen Sie aus:

frischem Basilikum | Schinkenjulienne | Thunfisch | Eismeershrimps |

Cherrytomaten | geröstete Pinienkerne

Rindergeschnetzeltes in Bordeaux-Rotweinsauce

Pochierter Silbersalm auf mediterranem Schmorgemüse

#### Dazu reichen wir Ihnen folgende Beilagen:

Rosmarinkartoffeln | Apfelkompott | frisches Marktgemüse nappiert mit Sauce hollandaise

### **Dessert** -serviert-

Mohn-Mascarpone-Creme | Fruchtmousse | Limettenküchlein

## Hochzeitsarrangement "Kreativ"

- ♥ kostenlose Bereitstellung eines festlich **gestalteten Raumes**
- ♥ dekoriert und eingedeckt mit **Tischwäsche, Tuchservietten und Kerzen**
- ♥ Nutzung unserer **Gartenterrasse oder Outdoor-Terrasse zum Empfang**
- ♥ ausgebildete und **freundliche Service-Mitarbeiter**
- ♥ die eine **"rund-um" Versorgung** während der gesamten Feier garantieren
- ♥ Bereitstellung eines **Flügels oder Klaviers** für Ihre festliche Veranstaltung
- ♥ Sonderpreise für **Übernachtungsgäste** in unseren Gästezimmern
  - Doppelzimmer ab 98,00 € pro Nacht
  - Einzelzimmer ab 60,00 € pro Nacht
  - Suite ab 130,00 € pro Nacht
  - Zustellbett 30,00 € pro Nacht
  - Babybett 20,00 € pro Nacht
- Alle Preise verstehen sich inkl. Frühstücksbuffet und der gesetzlichen MwSt.
- ♥ **Parkplätze** am Haus
- ♥ **Aperitif:** **Basilikumblüten-Secco**
- ♥ **Empfang:** **Ofenwarmer Flammkuchen belegt mit irischem Räucherlachs und Blattspinat | Speck mit Zwiebeln und Tomate | Mozzarella und Rucola**
- ♥ **Begleitende Getränke**
  - Hausweine weiß und rot
  - Selters Mineralwasser
  - Frisch gezapftes Pils vom Fass
  - Alkoholfreie Getränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Märkischer Apfelsaft)
  - (gerne bieten wir hochprozentige Schnäpse nach dem Essen an, diese werden jedoch extra berechnet)
- ♥ **Feiern Sie nach Herzenslust in unseren Räumen!**

Die Pauschale beinhaltet den Verzehr und Dienstleistung innerhalb von 8 Stunden. Danach kalkulieren wir pauschal 125,00 € pro angefangene, verlängerte halbe Stunde.

**Ende 03.00 Uhr**
- ♥ Für diverse **Mitternachtssnacks** möchten wir Ihnen unsere separate Empfehlung (anbei) anbieten!
- ♥ **Dekoration:** **5-armiger Kerzenleuchter auf Spiegel** mit Blumendeko nach Art des Hauses
- ♥ Unser **Hochzeitsarrangement "Kreativ"** ist gültig ab 35 Personen

<b>Preis pro Person</b>	<b>99,00 €</b>
<b>Kinder</b>	<b>0-5 Jahre kostenfrei</b>
	<b>6-12 Jahre pauschal 40,00 €</b>

### **Bitte beachten Sie:**

1 Woche vor Veranstaltungsbeginn benötigen wir die genaue Personenzahl.

Wir bitten Sie uns diese schriftlich (*gerne per E-Mail*) mitzuteilen.

Die genannte Personenzahl ist verbindlich und wird als Grundlage für die Rechnungserstellung gewertet.

Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten berechnen wir pro Flasche Wein 0,75l 18,00 € Korkgeld und pro Flasche 0,7l mitgebrachter Spirituose 40,00 €.

# Hochzeitsbuffet "Kreativ"

## **-Anregung-**

**Baguette, Volmetaler Landbrot und Ciabattabrot**  
mit Tomaten-crème-fraiche und Schaumbutter  
(am Tisch eingesetzt)

**Suppenauswahl** (je nach Jahreszeit) -serviert-  
**Zum Beispiel:** **Bärlauchsüppchen** mit Croutons  
**Spargelcremesuppe** mit Schinkenjulienne und Spargelstückchen  
**Rinderkraftbrühe "Royal"**  
mit Gemüsejulienne und Markklößchen, anbei Chesterstange  
**Karotten-Ingwersuppe**  
**Kokos-Garnelensüppchen**  
**Kohlrabirahmsüppchen –vegan-**

## **Kaltes Buffet:**

### **Herzhafte Antipasti**

**Blattsalate** mit Dresel-Sahnesauce und Himbeervinaigrette

**Fischplatte** mit irischem Räucherlachs, Makrele | pochiertem Salm  
und Forellenfilet | dazu Sahnemeerrettich und Senf- Dill- Dipp

**Vitello tonnato**- zarte Kalbsfleischtranchen nappiert mit Thunfischsauce |  
garniert mit Kapern und Limettenscheiben

**Cocktail von Flusskrebse**n auf Eisbergsalat und Melonenkugeln dazu Cognac- Cocktail- Dipp

**Cocktail von der Bresse- Poularde** in Mango- Curry- Dipp

**Tomate Mozzarella** mit Basilikumpesto

**Bayrischer Kartoffelsalat**

### **Frisch aus dem Ofen:**

**Knusprig gebratene Barberie-Entenkeule**

mit gerösteten Champignons und Preiselbeeren

**Tranchen vom Oldenburger Schweinefilet** an bunter Pfefferrahmsauce

**Edler "Burger"** zum selber belegen "C.O.B." (Cheddar-Cheese, Onions, Bacon)

### **Dazu reichen wir Ihnen**

Onion-Rings | Steak-house-frites | Spaghettini | Grilltomaten | Wirsing in Rahm |  
Speckböhnchen | pommes gratin

### **Westfälisches Waffelbuffet**

frische Vanille-Waffeln mit heißen Sauerkirschen | Schlagsahne | marmorierte Bayrisch Cremé,  
| Erdbeerschnittchen | Bergischer Milchreis mit Zimt und Zucker | frischer Obstsalat |  
verschiedene Eissorten von unserem Eiswagen

## Hochzeitsarrangement "Mediterran-Exklusiv"

- ♥ kostenlose Bereitstellung eines festlich **gestalteten Raumes**
- ♥ dekoriert und eingedeckt mit **Tischwäsche, Tuchservietten und Kerzen**
- ♥ Nutzung unserer **Gartenterrasse oder Outdoor-Terrasse zum Empfang**
- ♥ ausgebildete und **freundliche Service-Mitarbeiter**  
die eine **"rund-um" Versorgung** während der gesamten Feier garantieren
- ♥ Bereitstellung eines Flügels oder Klaviers für Ihre festliche Veranstaltung
- ♥ Sonderpreise für **Übernachtungsgäste** in unseren Gästezimmern
  - Doppelzimmer ab 98,00 € pro Nacht
  - Einzelzimmer ab 60,00 € pro Nacht
  - Suite ab 130,00 € pro Nacht
  - Zustellbett 30,00 € pro Nacht
  - Babybett 20,00 € pro NachtAlle Preise verstehen sich inkl. Frühstücksbuffet und der gesetzlichen MwSt.
- ♥ **Parkplätze** am Haus
- ♥ **Aperitif: Zitronengras-Ingwer-Secco**
- ♥ **Begleitende Getränke**  
Hausweine weiß und rot  
Selters Mineralwasser  
Frisch gezapftes Pils vom Fass  
Alkoholfreie Getränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Märkischer Apfelsaft)
- ♥ **Digestif: einen Digestif nach Wahl (Ramazotti, Wodka, Ouzo, Tequila)**
- ♥ **Feiern Sie nach Herzenslust in unseren Räumen!**  
Die Pauschale beinhaltet den Verzehr und Dienstleistung innerhalb von 8 Stunden. Danach kalkulieren wir pauschal 125,00 € pro angefangene, verlängerte halbe Stunde. Ende 03.00 Uhr
- ♥ Für diverse **Mitternachtssnacks** möchten wir Ihnen unsere separate Empfehlung (anbei) anbieten!
- ♥ **Dekoration: 5-armiger Kerzenleuchter** und Blumendeko nach Art des Hauses **und Stuhlhussen.**
- ♥ Unser **Hochzeitsarrangement "Mediterran-Exklusiv"** ist gültig ab 35 Personen

<b>Preis pro Person</b>	<b>109,00 €</b>
<b>Kinder</b>	<b>0-5 Jahre kostenfrei</b>
	<b>6-12 Jahre pauschal 48,00 €</b>

### Bitte beachten Sie:

1 Woche vor Veranstaltungsbeginn benötigen wir die genaue Personenzahl.

Wir bitten Sie uns diese schriftlich (gerne per E-Mail) mitzuteilen.

Die genannte Personenzahl ist verbindlich und wird als Grundlage für die Rechnungserstellung gewertet.

Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten berechnen wir pro Flasche Wein 0,75l 18,00 € Korkgeld und pro Flasche 0,7l mitgebrachter Spirituose 40,00 €.

# Hochzeitsarrangement "Mediterran-Exklusiv"

## -Anregung-

### Kaltes-Antipasti-Buffer

#### **Ciabatta und Brotauswahl**

mit Kräuterbutter, Tomaten-crème-fraîche und kalt gepresstem Olivenöl

Bunte Auswahl an **ingelegten Gemüsen**

**"Vitello tonnato"** zarte Kalbsfleischtranchen nappiert mit Thunfischsauce, garniert mit Kapern und Limettenscheiben

**Mediterraner Bauernsalat** in Knoblauchvinaigrette

**Mailänder Salami** mit Artischockenherzen

**Carpaccio von gegrillten Zucchini** mit Ziegenfrischkäsecreme und gerösteten Pinienkernen

**San Daniele Schinken** mit Grissini, Feige und Aceto Balsamico

**Tomate-Büffelmozzarella** mit Basilikumpesto

**Knackige Blattsalate** mit Dresel-Sahnesauce und Italien-Dressing

**Cocktail von der Bresse-Poularde** in Mango-Curry-Dipp

### Warmes Buffet:

**Hummercremesuppe**

#### **LIVE-Cooking-Station**

##### **Kreuz und Quer aus dem Meer**

*(frische Fischmedaillons und Scampis)*

frisch am Buffet zubereitet mit Sauce Aioli | Trüffelrahm mit Spaghettini

Mediterraner **Kalbsbraten** mit Rosmarin | Thymian und jungem Knoblauch dazu geröstete Champignons und Kalbsrahmsauce

##### **"Piccata Milanese" von der Poularde**

serviert mit fruchtiger Tomaten-Papaya-Chili-Sauce

#### **Als Beilagen reichen wir Ihnen:**

Thymiankartoffeln, Risotto

mediterranes Schmor Gemüse | frisches Marktgemüse mit Spargelragout

### Dessert (serviert)

#### **Tiramisu**

garniert mit frischen Früchten, Erdbeeren und Crème brûlée

oder

#### **Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern**

an Himbeermousse | hausgemachtes Walnußparfait | Beeren

## Hochzeitsarrangement "Gourmet"

- ♥ kostenlose Bereitstellung eines **festlich gestalteten Raumes**
- ♥ dekoriert und eingedeckt mit **Tischwäsche, Tuchservietten und Kerzen**
- ♥ Nutzung unserer **Gartenterrasse oder Outdoor-Terrasse zum Empfang**
- ♥ ausgebildete und **freundliche Service-Mitarbeiter** die eine **"rund-um" Versorgung** während der gesamten Feier garantieren
- ♥ Bereitstellung eines Flügels oder Klaviers für Ihre festliche Veranstaltung
- ♥ Sonderpreise für **Übernachtungsgäste** in unseren Gästezimmern
  - Doppelzimmer ab 98,00 € pro Nacht
  - Einzelzimmer ab 60,00 € pro Nacht
- ♥ **Unser Hochzeitsgeschenk!**  
**Dachgeschoss- Suite-Kostenlos für das Brautpaar- (nach Verfügbarkeit)**
  - Zustellbett 30,00 € pro Nacht
  - Babybett 20,00 € pro NachtAlle Preise verstehen sich inkl. Frühstücksbuffet und der gesetzlichen MwSt.
- ♥ **Parkplätze** am Haus
- ♥ **Aperitif: eisgekühlter Champagner**  
**Fingerfood -auf Gourmetlöffel angerichtet-**  
**Büsumer Nordseekrabben** auf Eisbergsalat, mit Melonenkugeln und Cognac-Cocktaildipp  
**Knusper-Sandwich vom Thunfisch** auf Fenchelsalat  
**Spicy Rindfleischsalat**
- ♥ **Begleitende Getränke**  
Weinauswahl anbei | Selters Mineralwasser | Frisch gezapftes Pils vom Fass | Kaffeespezialitäten  
Alkoholfreie Getränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Märkischer Apfelsaft)
- ♥ **Digestif: Obstbrand oder Grappa**
- ♥ **Feiern Sie nach Herzenslust in unseren Räumen!**  
Die Pauschale beinhaltet den Verzehr und Dienstleistung innerhalb von 8 Stunden. Danach kalkulieren wir pauschal 125,00 € pro angefangene, verlängerte halbe Stunde. Ende 03.00 Uhr
- ♥ Für diverse **Mitternachtssnacks** möchten wir Ihnen unsere separate Empfehlung (anbei) anbieten!
- ♥ **Dekoration: 5-armiger Kerzenleuchter auf Spiegel mit eleganter Dekoration (Farbe nach Wunsch) und Stuhlhussen**
- ♥ Unser Hochzeitsarrangement **"Mediterran-Exklusiv"** ist gültig ab 35 Personen

<b>Preis pro Person</b>	<b>125,00 €</b>
<b>Kinder</b>	<b>0-5 Jahre kostenfrei</b>
	<b>6-12 Jahre pauschal 55,00 €</b>

### Bitte beachten Sie:

1 Woche vor Veranstaltungsbeginn benötigen wir die genaue Personenzahl. Wir bitten Sie uns diese schriftlich (gerne per E-Mail) mitzuteilen. Die genannte Personenzahl ist verbindlich und wird als Grundlage für die Rechnungserstellung gewertet. Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten berechnen wir pro Flasche Wein 0,75l 18,00 € Korkgeld und pro Flasche 0,7l mitgebrachter Spirituose 40,00 €.

# Hochzeitsarrangement "Gourmet"

## **-Menü-Anregung 1-**

**Haselnussciabatta** mit Avokado-crème-fraîche  
**Volmetaler Vitalbrot** und Schaumbutter

**Mit Lachsmousse und Zanderfarce gefüllte Seezungenröllchen**  
auf getrüffelten schwarzen Bandnudeln in Rahm | Cherrytomaten | frischem Basilikum

**Klare Essenz von der Wachtel**  
mit altem Sherry | Wachtelei und Pistazienklößchen | anbei Wachtelkeulchen im Knuspermantel

**Granny-Smith-Apfelorbet** mit Original Absolut Apfel-Wodka aufgefüllt

**Duo von**  
**gebratenem Medaillon vom Kalbsrücken** im Petersilienmantel und gebackenem Kalbsbries  
**Rosa gebratenes Tournedo** -vom argentinischen Angus-Rinderfilet-  
mit einer Riesengarnele | serviert auf Morchelrahmsauce | garniert mit einem Wirsingpäckchen mit  
Haselnussbutter und einer Blätterteigraute  
dazu reichen wir Ihnen Muskat-Wirsing in Rahm und hausgemachte Mohn-Schupfnudeln

**Carpaccio von der Ananas** *-serviert-*  
mariniert mit Passionsfruchtjus | Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Glace au Grand Marnier

oder

**Dessertbuffet**  
Am Buffet flambierte Crêpes-Suzettes in fruchtiger Orangensauce  
frisch aufgeschlagene Sabayone | Eisauswahl aus der Präsentationsbox  
In kleinen Gläschen/ Schälchen angerichtet:  
Crème brûlée | Obstauswahl | Pannacotta mit Maracujatopping  
Cappuccinomousse | Mousse au blanc

# Hochzeitsarrangement "Gourmet"

## **-Buffet-Anregung 2-**

### Kalt/warmes Buffet

#### **Brotauswahl**

**Haselnussciabatta | Ciabatta | Volmetaler Vitalbrot | bunte Brötchenauswahl**  
mit Fleur de Sal | Himbeersalz | Kräuterbutter | Sardellenbutter | Alizari Olivenöl

#### **Rosa gebratener Rehrücken vom Sauerländer Rehbock**

elegant garniert mit Sauce Cumberland

**1/2 kanadische Hummer** *-ausgelöst-* in der Karkasse mit Caviar-Crème-fraîche

**Coquille St. Jacques und Hummerschere** auf getrüffeltem Kartoffelsalat in der Muschelschale

**"Vitello tonnato"** *-vom Kalbsrücken-*

mit Thunfischdip, Kapern und Limetten

**Sylter Royal** mit Limettenviertel und/oder gemahlener Pfefferin der Champagnerbowle auf Eis

#### **Sylter Royal gratiniert**

- auf Blattspinat mit Sylter Ziegenfrischkäse

- auf Champagnerkraut

**Tomate-Büffelmozzarella** mit Basilikumpesto

**Walddorfsalat** mit schwarzen Walnüssen

**Roter Heringssalat**

**Getrüffeltes Gänseleberparfait**

**Roastbeefröllchen** mit frischem Stangenspargel

**Knackige Blattsalate** *-auf der Etagere angerichtet-* mit Dresel-Sahnesauce und Himbeervinaigrette

**Canapées vom Hirsch und Angus-Rind**

### Am Gourmetstand frisch zubereitet:

**Aus dem WOK: "Scharfe" Riesengarnelen** mit Knoblauch-Spaghettini und Hummercreme

**Rosa gebratener Filetbraten** *-vom argentinischen Angus-Rinderfilet-*

mit Sauce bernaise | Ofentomaten | Blätterteigraute | Speck-Böhnchen

### **Dessert in Mini-Schälchen oder Gläschen am Buffet**

**Crème brûlée** von Zitronengras

**Pannacotta** mit Himbeertopping

**Frische Beeren** mit Limettenmascarpone

**Himbeer-Paprikasorbet** mit altem Balsamico aus Modena

**Haselnusseiscreme** mit Haselnusslikör und Eiswaffelchip

**Erlesene Käseauswahl** vom Käsewagen mit Salzbrezeln und Laugengebäck

## Mitternachtssnack

Möchten Sie Ihren Gästen um Mitternacht noch eine Kleinigkeit bieten? Wir helfen ihnen bei der Entscheidung und machen Ihnen gerne den passenden Vorschlag!

### **"WunderBAR"(e) Currywurst**

mit frischen französischem Stangenbrot

4,00 € *pro Person*

### **Käse-Trauben-Spieße -2 Spieße-**

5,00 € *pro Person*

### **Internationale Käseauswahl vom Brett**

mit frischem Brot,

Schaumbutter und Weintrauben

*ab 30 Personen*

8,50 € *pro Person*

### **Ungarische Gulaschsuppe**

mit Zwiebelbrot

8,50 € *pro Person*

### **Chili con Carne**

mit kräftigem Rindfleisch und Nachos

7,50 € *pro Person*

### **Laugensemmel oder Stange**

mit Salz und reichlich belegt mit Edamer Käse sowie gekochtem und rohen Schinken

3,50 € *pro Person*

### **Pikante Kalbshackfleischbällchen**

mit Chili-Tomaten-Salsa

6,00 € *pro Person*

Ihre **Hochzeitstorte** präsentieren wir Ihnen gerne

mit Sternwerfer und Wunderkerzen,

dafür berechnen wir Ihnen ein Service-und Tellergeld von

2,50 € *pro Person*

# Stylische Hochzeitsparty in der

*WonderBAR*



## Hochzeitparty "Just Married"

- ♥ kostenlose Bereitstellung der "WunderBAR" und des angrenzenden Veranstaltungsraumes "Unter der Linde"
- ♥ dekoriert und eingedeckt mit **Tischläufern, Tuchservietten und Kerzen (Windlichter), weißen Rosen oder Calla**
- ♥ Nutzung unserer **Garten Oase**
- ♥ ausgebildete und **freundliche Service-Mitarbeiter** die eine **"rund-um" Versorgung** während der gesamten Feier garantieren
- ♥ Bereitstellung unseres **Laptop** zur Präsentation von Musik/Präsentationen etc-
- ♥ Sonderpreise für **Übernachtungsgäste** in unseren Gästezimmern
  - Doppelzimmer ab 98,00 € pro Nacht
  - Einzelzimmer ab 60,00 € pro Nacht
  - Suite ab 130,00 € pro Nacht
  - Zustellbett 30,00 € pro Nacht
  - Babybett 20,00 € pro NachtAlle Preise verstehen sich inkl. Frühstücksbuffet und der gesetzlichen MwSt.
- ♥ **Parkplätze** am Haus
- ♥ **Aperitif: Erdbeer-Minze-Secco**
- ♥ **Begleitende Getränke**
  - Hausweine weiß und rot
  - Selters Mineralwasser
  - Frisch gezapftes Pils vom Fass
  - Alkoholfreie Getränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Märkischer Apfelsaft)
  - (gerne bieten wir hochprozentige Schnäpse nach dem Essen an, diese werden jedoch extra berechnet)
- ♥ **Feiern Sie nach Herzenslust in unseren Räumen!**

Die Pauschale beinhaltet den Verzehr und Dienstleistung innerhalb von 8 Stunden. Danach kalkulieren wir pauschal 125,00 € pro angefangene, verlängerte halbe Stunde. Ende 03.00 Uhr

Der Getränkeverzehr wird dann nach Verbrauch abgerechnet.
- ♥ Für diverse **Mitternachtssnacks** möchten wir Ihnen unsere separate Empfehlung (anbei) anbieten!
- ♥ Unser Hochzeitparty Angebot **"Just Married"** ist gültig ab 35 Personen
- ♥ (siehe Vorschläge anbei)

### Bitte beachten Sie:

1 Woche vor Veranstaltungsbeginn benötigen wir die genaue Personenzahl.

Wir bitten Sie uns diese schriftlich (gerne per E-Mail) mitzuteilen.

Die genannte Personenzahl ist verbindlich und wird als Grundlage für die Rechnungserstellung gewertet.

Wenn Sie eigene Getränke mitbringen möchten berechnen wir pro Flasche Wein 0,75l 18,00 €

Korkgeld und pro Flasche 0,7l mitgebrachter Spirituose 40,00 €.

# Hochzeitsparty "Just Married"

## -Anregung 1-

**Bunter Brotkorb** mit Kräuterbutter und Tomaten-crème-fraîche

### Kalt-warmes Schlemmerbuffet

#### Kalte Speisen

**Rosa gebratenes Roastbeef "American Style"**

**Bunte Fischplatte**

mit Räucherfischen und pochiertem Silbersalm,  
dazu Honig-Senf-Dressing und Apfel-Sahneerrettich

**Tomate-Mozzarella**

mit Basilikumpesto

**Knackige Blattsalate**

mit Dresel-Sahnesauce und Himbeervinaigrette

**Bayrischer Kartoffelsalat**

#### Warme Speisen

**Spicy-Hähnchenschenkel**

**Kalbshacksteak**

mit Kohlrabigemüse in Rahm und Thymiankartöffelchen

**Steak-house-pommes frites**

stylisch serviert

#### Dessert

**Flying Dessert (Auswahl nach Absprache)**

Süße Köstlichkeiten in kleinen Gläschen/Schälchen

<b>Preis pro Person</b>	<b>95,00 €</b>
<b>Kinder</b>	<b>0-5 Jahre kostenfrei</b>
	<b>6-12 Jahre pauschal 30,00 €</b>

# Hochzeitsparty "Just Married"

## -Anregung 2 BBQ-

Frisches Baguette und Volmetaler Landbrot  
mit Kräuterbutter und Schnittlauchquark

### Kalte Speisen

Nudelsalat

Bayrischer Kartoffelsalat

Paprika-Mais-Salat in Knoblauchdressing

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Knackige Blattsalate wahlweise mit Dresel-Sahnesauce und Himbeervinaigrette

Herzhafte Antipasti

Ananas-Krautsalat

### Frisch auf unserem Outdoor-B.B.Q Grill zubereitet:

Rumpsteak 100g -vom argentinischen Angus-Rind-

Mariniertes Schweinenackensteak

Currywurst „WunderBar“ mit 6 verschiedenen Currygewürzen

„Spare Rips“

Lachsfilet im Bananenblatt

Dazu reichen wir Ihnen eine Auswahl an diversen Grilldips und Ketchupsorten

### Folgende Beilagen werden am Buffet bereitstehen:

„Pellkartoffeln“ mit Sauerrahm | mediterranes Röstgemüse | Kartoffelwedges

### Dessert

„Der süße und herz hafte Abschluss“

Erdbeeren- Natur oder köstlich mariniert | Cremige Bourbon Vanilleeiscreme mit Schlagsahne

Hausgemachte marmorierte Bayrisch Creme

Auswahl von französischem Käse mit Weintrauben | Kräcker und Schwarzbrot

Preis pro Person	99,00 €
Kinder	0-5 Jahre kostenfrei
	6-12 Jahre pauschal 30,00 €

# Hochzeitsparty "Just Married"

## -Anregung 3 Mediterranes Grillbuffet-

### Zum Empfang:

diverses Fingerfood (nach Absprache)

### Kalte Speisen

**Ciabatta** mit Olivenöl, schwarzem Meersalz, Tomaten-crème-fraîche und Kräuterbutter

**Köstliche Auswahl von Antipasti**

**Bunter Nudelsalat** mit würzigem Dressing

**Vitello tonnato** zarte Kalbsfleischtranchen nappiert mit Thunfischsauce, garniert mit Kapern und Limettenscheiben

**Tomate-Mozzarella** mit Basilikumpesto

**Mediterraner Bauernsalat** mit Fetakäse

**Mailänder Salami** mit Artischockenherzen

**Carpaccio von gegrillten Zucchini** mit gerösteten Pinienkernen und Ziegenfrischkäse

**Knackige Blattsalate** mit italienischem Dressing und Himbeervinaigrette

**Lammsalat** mit würziger Vinaigrette

### Grillbuffet

**Marinierte Steaks** vom argentinischen Angus-Rind, Schweinefilet und Poularde

**Souflaki** mit Zaziki

**Zarter Lachs** im Bananenblatt

**Scampispieße** mit Sauce Aioli

### **Als Beilagen reichen wir Ihnen**

mediterranes Röstgemüse | Thymiankartoffeln und pommes frites "Dresel-Style" mit Trüffelmayonaise

### Dessert

**Früchte im Schokomantel (Vollmilch & weiße Schokolade)**

**In Mini-Gläschen:**

Crème brûlée | Panna Cotta mit Himbeertopping

Mousse au chocolat | Mousse au blanc | Kokoscrème mit Beeren

<b>Preis pro Person</b>	<b>105,00 €</b>
<b>Kinder</b>	<b>0-5 Jahre kostenfrei</b>
	<b>6-12 Jahre pauschal 40,00 €</b>