

Unsere Hochzeitspauschale

2022/23

Festliche Dekoration mit Tischwäsche, Servietten, Kerzen und Raumkosten

Empfang mit Sekt, Roten-Secco, Mini Biere vom Fass, Mineralwasser und O-Saft

*Tischweine direkt vom Winzer nach persönlicher Weinprobe
verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite*

Spirituosen wie Bacardi, Sambuca, Weinbrand, Korn, Kirsch-Wodka, Jubi, Baileys, Wodka, Havanna Club, Whiskey und nach Absprache

Kaffee vom Buffet die ganze Nacht

Servicepersonal für die gesamte Veranstaltung inklusive Tresen

Bedienung von 17 bis 3 Uhr morgens.

Nach 03.00 Uhr erheben wir einen Aufschlag von € 300,- pauschal pro Stunde (die Abrechnung erfolgt halbstündlich)

Kinder unter 6 Jahren sind frei

für Kinder bis 14 Jahre berechnen wir 30,- pauschal.

für Musiker, Fotograf, etc. berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises

Wir weisen darauf hin, dass bei Anwendung von Konfettikanonen eine zusätzliche Reinigungspauschale in Höhe von € 100.00 entsteht

Incl. Service und Mehrwertsteuer

Hochzeitsmenu

Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

Rinderschmorbraten, Schweinerücken und Hähnchenbrustfilets

Gemüse der Saison

Rahmsauce, Sauce Hollandaise

Kroketten und Salzkartoffeln

Hochzeitsdessert

ab 20 bis 60 Personen Preis pro Person € 78,-

ab 60 bis Personen Preis pro Person € 75,-

Preise sind incl. Getränkepauschale

Hochzeitsbuffet

Hochzeitsuppe mit bunter Einlage am Tisch serviert

Räucherfischplatte mit Matjes, Shrimpscocktail

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Tomate mit Mozzarella, Anti-Pasti

Katenschinken mit Apfelspalten

Diverse Salate mit Dressing

Große Käseplatte mit Früchten garniert

Butter, Brotkorb

Schweine-Krustenbraten, Rinderbraten

Geschmorte Hähnchenbrüste

Gedünstete Lachsfilets an einer Dillsauce

Rahmsauce, Sauce Hollandaise

frisches Markt Gemüse

Kartoffelgratin, Reis und Salzkartoffeln

Dessert Buffet

ab 20 bis 60 Personen Preis pro Person € 89,-

ab 60 Personen Preis pro Person € 84,-

Preise sind incl. Getränkepauschale

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe mit Baguette pro Person € 12,50

Currywurst mit Pommes pro Person € 7,50

Rustikale Platte:

Mett, Sauerfleisch, Roastbeef, Räucherfischplatte, Brot und Butter, hausgemachter Remouladensauce, Bratkartoffeln

pro Person € 16,50

Großes Mitternachtsbuffet ohne Suppe und Dessert

(Käseplatte, Räucherfischplatte, Frikadellen... etc.)

Pro Person € 22,50

Alle aufgeführten Hochzeitspauschalen können individuell nach Ihren Wünschen umgestaltet werden.

Sollte für Sie nichts dabei sein so sprechen Sie uns bitte an, nach Möglichkeit erfüllen wir Ihre wünsche.

Nutzen Sie unsere Erfahrung für Ihre unvergessliche Feier und wir freuen uns darauf Ihr Fest ausrichten zu dürfen

Das Hollerner-Hof Team

Hochzeitsmappe

2022/23



Hollernstrasse 91
21723 Hollern Twielenfleth
Tel.: 04141-7188
E-Mail: info@hollerner-hof.de
www.hollerner-hof.de