

# 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](mailto:info@hollerner-hof.de)

[www.hollerner-hof.de](http://www.hollerner-hof.de)