



Hochzeitsarrangement

Zeitraum

Von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr

Getränke

Beginnen Sie mit einem Sektempfang direkt an der Elbe
und lassen Sie sich vom Service verwöhnen.

Festpreis 1 ab 18:00 Uhr: Bier, Hauswein, Sekt, Softdrinks sowie
Filterkaffee und Tee

*(Gerne können Sie jederzeit Ihre Getränkepauschale erweitern
mit Cocktails, Longdrinks oder Spirituosen)*

Speisen

Wählen Sie zwischen unseren Hochzeitsbuffets das passende
für Ihren besonderen Tag.

In diesem Angebot ist das Hochzeitsbuffet 1 enthalten.

Lassen Sie sich von unserer Küche verzaubern
mit traditionellen sowie innovativen Speisen.

Individuelle Betreuung und Absprache durch den Mückenwirt

Saalmiete

Tisch- und Buffetdekoration

eine originelle Tischdekoration**

(weiße Tischdecken, Kerzen & Servietten - nach Ihren Farbwünschen),

Buffetdekoration - inkl. weiße Tischdecken

Stehische mit weißen Hussen

**Blumenschmuck ist im Preis nicht enthalten!

Ab 93,90 € pro Person

inkl. der gesetzl. MwSt.

Gern stellen wir auch Ihren Hochzeitskaffeetisch
mit Kuchen und Heißgetränken aus.

*Dieses Angebot ist nur gültig bis Dezember 2025

Hochzeitsbuffet 1

Vorspeise & Salat

Beluga-Linsen mit Gemüse im Glas
Glasnudelsalat mit Hähnchen-Teriyaki-Spießen
Frittierte Falafelbällchen
auf Gurken-Joghurt-Salat mit Minze
Mozzarella auf Tomatensugo mit Pesto im Glas
Gefülltes und eingelegte Gemüse mit Parmesan und Rucola
Räucherfisch-Variationen aus Lachs,
Forelle und Heilbutt mit Senf Dillcreme
Kleine Schnitzel und Frikadellen auf Kartoffel Gurkensalat

Suppe & Hauptgang

Altmärker Hochzeitssuppe
Gefülltes Schweinefilet mit Zwiebel Senfsauce
Geschmorte Ochsenbäckchen Stroganoff
Zitronen Maispoularde
Frische Tagliatelle mit Roter Linsen Bolognese
Ratatouille, Blumenkohl und Butterkarotten
Kroketten, Gemüsespätzle, Kartoffelgratin

Dessert

Crème Brûlée im Glas mit Karamell
Hausgemachtes Fruchttiramisu
Kokos-Panna-Cotta mit Beerensauce
Obst

Im Hochzeitarrangement enthalten

(Änderungen der Speisen sowie Preise sind möglich
durch derzeitige Lieferengpässe und Preissteigerungen.
Wir informieren Sie umgehend!)

Hochzeitsbuffet 2

Vorspeise & Salat

Geflämmter Ziegenkäse auf Pumpernickel mit Feigengelee

Büffelmozzarella mit gerösteten Kirschtomaten,
Pesto und Pinienkerne

Rosa Lammrücken auf Linsensalat

Knoblauch-Kräuter-Garnelen
und hausgebeizter Lachs auf Spinatsalat

Antipasti-Variationen mit Parmaschinken,
Chorizo und eingelegtem Gemüse

Hähnchen-Kokos-Spieße mit Mango-Chutney

Roastbeef „Tonnato Style“
mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln

Suppen & Hauptspeisen

Geröstete Paprikaschaumsuppe

Schweinelachs-Röllchen mit Tomate und Mozzarella gefüllt

Rosa Rindslende Stroganoff

Pochiertes Lachsfilet in Zitronensauce

Gnocchi-Pfanne mit Kirschtomaten, Pesto,
gerösteten Walnüssen und Parmesan

Karotten in Kräuterrahm, Blumenkohl, gebratene Champignons
Kroketten, Kartoffelgratin, Gemüsespätzle

Dessert

Duett von dunkler und weißer Mousse mit Fruchtspiegel

Crème Brûlée im Glas mit Karamell

Hausgemachtes Fruchttiramisu

Obst

Aufpreis von 5,00 € pro Person

Änderungen der Speisen sowie Preise sind möglich
durch derzeitige Lieferengpässe und Preissteigerungen.
Wir informieren Sie umgehend!

Gerne können Sie zu Ihrem Empfang Canapés dazu buchen.

Verschiedene belegte Canapés

pro Stück 3,20 € inkl. MwSt.

**Oder buchen Sie zu Ihrem Buffet
noch eine Käseplatte für den herzhaften Geschmack.**

Auswahl an Rohmilch- und Frischkäse
mit Trauben, Nüssen, Grissini und Feigensenf

pro Person 3,20 € inkl. MwSt.

Auch für den späteren Hunger ist gesorgt!

Unser Mitternachtssnack

Chili con Carne

pro Person 8,50 € inkl. MwSt.

oder

Haugemachte Soljanka
mit Zitrone und Baguette

pro Person 7,50 € inkl. MwSt.

