



Aperitifempfang

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste mit einem Winzersekt von Adam Müller.
Je nach Temperaturbedingungen servieren wir Ihnen heiße hausgemachte winterliche Aperitife in Detailabsprache.
Dazu reichen wir Ihnen herzhaft belegte Flammkuchen und Laugengebäck mit Kräuterschmand.
Feuerschalen auf der Panoramaterrasse und Winterfackeln sorgen für Winterstimmung auf der Panoramaterrasse.

Getränkeflat

Aperitife

Softdrinks, Wasser medium|still, Säfte und Saftschorlen
Biere vom Fass, Weizenbiere, alkoholfreie Biere

Kaffee- und Teespezialitäten

Begleitende Tischweine ab Ihrem Hochzeitsmenü/-buffet legen wir bei einer gesonderten Weinprobe fest.
Sie können aus unserer Weinkarte 3 Weißweine, 1 Roséwein sowie 2 Rotweine auswählen.

Kleine Schnapsrunde nach dem Hauptgang (z.B. Obstler / Ramazotti)

Ab 21:00 Uhr Late Night Drinks
z.B. Gin Tonic, Vodka Lemon, Havana Cola

Die Getränkepauschale valutiert ab Eintreffen der Gäste bis zur Sperrzeit.
Danach werden die Getränke einzeln abgerechnet.



Hochzeitssuppe (serviert)

**

Klassischer Vorspeisenteller

mit Raumlachs & Sahnemeerrettich,

Carpaccio vom Rinderfilet

Melone & Schwarzwälderschinken

Feldsalat Bouquet im Himberddressing mit

lauwarmen Ziegenkäse

Von der Büffetstation

Roastbeefschnitten in Burgunder-Schalottensoße

Schweinemedallions in grünem Pfefferrahm

Lachsfiletschnitte auf Blattspinat mit Senfsoße

Semmelknödel an Waldpilzragout

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Spätzle

Winterliches Saisongemüse



Desserts im Portionsglas

Mousse au chocolat

Vanilleeis mit Zwetschgenröster

oder

Schokobrunnen mit frischem Obst

(Hochzeitstorte wird von Ihnen gebracht)

Mitternachtsimbiss

Zu später Stunde servieren wir Ihnen

für 20% der Gäste

z.B. Currywurst

oder eine

Käseplatte mit Obst, Brot & Butter



Übernachten in unser mittelalterlichen Burganlage

- 10 moderne Zimmer auf vier Stockwerken verteilt
- Kleine Einzelzimmer sowie großzügige Apartments
- Jedes Stockwerk verfügt über eine Küche
- Alle Zimmer haben ein eigenes Bad (WC & Dusche)



Inkludierte Leistungen

- Menükarten / Tischplan wird bei Buchung erstellt
- Tisch- und Büffetwäsche, Stoffservietten in weiß
- Stehtische, Stehtischhussen, Stuhlhussen in weiß
- Glaskerzenhalter & Stabkerzen in ecru
- Weinprobe / Testessen für Brautpaare inklusive (jede weitere Person pauschal 36€)
- Modernste VA-Technik wie 82-Zoll LED- Plasma, Mikrofonanlage sowie zonengesteuerte Backgroundanlage über Bluetooth, Klimaanlage/Heizung
- Personalaufwand, Endreinigung
- inklusive aller Übernachtungsmöglichkeiten der Burg Hohenhardt

Die obengenannten Leistungen bieten wir Ihnen zu unserem Komplettangebot

in Höhe von 145€ inkl. ges. MwSt. pro Person ab mindestens 45 Erwachsenen an.

Kinder von 0-4 Jahre ohne Berechnung,
von 4 - 9 Jahren pauschal 25€
ab 10 - 15 Jahren pauschal 50€

Bei weiterem Interesse benötigen wir einen Vor-Ort Termin mit unserem Eventmanagement
Jutta Bauer 06222 7881120 oder
gastronomie @golf-hohenhardt.de.