



**HOTEL**  
— ■ —  
**GASTHAUS**

*Zur Henne*

---

# Hochzeitspakete

## 2018

*...von allem etwas mehr!*

---

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt  
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: [m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de](mailto:m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de)



**HOTEL**  
**GASTHAUS**

*Zur Henne*



## Hochzeitspakete

### Hochzeitsangebot „Silber“ ab 40 Personen

- \* Sektempfang zur Begrüßung mit Rotkäppchen Sekt
- \* Getränkepauschale für 8 Stunden: Softgetränke, verschiedene Biersorten, Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé, Hauswein rot und weiß sowie brühfrischer Kaffee und Tee

### Hochzeitsbuffet

#### Warme Speisen:

- \* Kraftbrühe Royal mit feinem Eierstich und frischen Kräutern
- \* zarte Schweinemedallions auf Champignonrahm
- \* deftiger Hirschrahmbraten in Rotweinsauce, Waldpilze und Preiselbeeren
- \* gebratenes weißes Heilbuttfilet auf Gemüsestroh, dazu reichen wir eine Weißweinsauce und Zitronenbutter
- \* zarte Hähnchenbrustmedallions Pariser Art in einer Eihülle
- \* Gemüse der Saison und Apfelrotkohl
- \* Mini-Klöße, Kartoffelkroketten, Basmatireis und Spätzle

#### Kalte Speisen:

- \* Käsevariation aus verschiedenen Ländern, mit Hart – und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse, Blauschimmelkäse und Feigensenf
- \* Meeresfischplatte mit Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Makrelenfilet und Rollmops und Matjesfilet
- \* tranchierte Hähnchenplatte mit Putenbrust
- \* Hackepeter Igel mit Zwiebelwürfel
- \* Tomate/Mozzarella
- \* Gurkensalat und Tomatensalat
- \* gefüllte Eier herzhaft garniert
- \* Rindfleischsalat und Geflügelsalat
- \* Obst, tranchiert auf Platte
- \* Schokoladenmousse und Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- \* Brot, Brötchen, Baguette und Butter

**Bonus:** Hochzeitssuite für das Brautpaar  
inkl. Sekfrühstück am nächsten Morgen

**Preis: 72,90 € pro Person**



**HOTEL**  
**GASTHAUS**

*Zur Henne*



## Hochzeitspakete

### Hochzeitsangebot „Gold“

ab 40 Personen

- \* Sektempfang zur Begrüßung mit Rotkäppchen Sekt Riesling Trocken
- \* umfangreiches Kaffee- und Kuchenbüfett (ohne Hochzeitstorte) am Nachmittag
- \* Getränkepauschale für 8 Stunden: Softgetränke, verschiedene Biersorten, Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé, Hauswein rot und weiß sowie brühfrischer Kaffee und Tee

### Hochzeitsbuffet

#### Warme Speisen

- \* Schweinemedallions in einer Cognac-Pfefferrahmsauce
- \* gebratene Maispouardenbrust mit gegrillten Cocktailtomaten und Brokkoli
- \* gebratenes Viktoriarotbarschfilet auf Paprikagemüse und Zitronenbutter
- \* deftiger Hirschbraten in einer Wacholderrahmsauce
- \* bunte Reispfanne mit Kaisergemüse und Parmesan
- \* gefüllte Champignons mit Frischkäse und gebackene Blumenkohlröschen
- \* Gemüse der Saison und Blaukraut
- \* Mini-Klöße, Basmatireis, Kartoffelkroketten und Spätzle

#### Kalte Speisen

- \* Käsevariation mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Rotschimmelkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- \* exklusive Räucherfischplatte mit Lachspralinen, Heilbutt, Butterfisch, Sprotten, Graved Lachs und Dill- Senf Dressing
- \* Variation vom luftgetrockneten Bauernschinken
- \* Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Peperonischnitten und gefüllten Champignons
- \* Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
- \* Carpaccio auf Rucculasalat mit Balsamicoglace und Parmesanspäne
- \* Chicoreesalat mit Orangenfilet und Minze
- \* bunter Blattsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais und frischen Champignonköpfen
- \* Geflügelsalat und Rindfleischsalat
- \* Obst, tranchiert auf Platte
- \* Limetten-Minzmousse, Schokoladenmousse und Panna Cotta mit Erdbeermark
- \* Brot, Brötchen, Baguette und Butter

**Bonus:** Hochzeitssuite für das Brautpaar  
inkl. Sektfrühstück am nächsten Morgen

**Preis: 82,90 € pro Person**



**HOTEL**  
**GASTHAUS**

*Zur Henne*



## Hochzeitspakete

### Hochzeitsangebot „Platin“ ab 40 Personen

- \* Sektempfang zur Begrüßung mit Sekt von der Henne Riesling Trocken
- \* umfangreiches Kaffee- und Kuchenbüfett ( ohne Hochzeitstorte) am Nachmittag
- \* Getränkepauschale für 8 Stunden: Softgetränke, verschiedene Biersorten, Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, rosé, Hauswein rot und weiß sowie brühfrischer Kaffee und Tee

### Hochzeitsbuffet

#### Warme Speisen:

- \* zarter gespickter Rehbraten in einer Wachholderrahmsouße, Waldpilze und Preiselbeeren
- \* gebratenes Schweinefilet „Winzer Art“ im Baconmantel und Traubenkernsouße
- \* gebratenes Welsfilet in Olivenöl-Knoblauch-Zitronenmarinade, garniert mit Miesmuschelfleisch und Garnelen, Dijonsenf-Dillsouße
- \* zarte Lammkeule in einer Rosmarin – Knoblauch Souße
- \* gebratene Perlhuhnbrust in einer Rieslingssouße mit grünen Pfefferbeeren
- \* Gemüse der Saison, Speckbohnen, und Apfelrotkohl
- \* Mini-Klöße, Mandelbällchen, Kartoffelgratin und Wildreis

#### Kalte Speisen:

- \* Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart- und Weichkäse, Ziegenkäse, Camembert, Frischkäse, Blauschimmelkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- \* Meeressischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Miesmuschelsalat und Lachspralinen
- \* Variation vom luftgetrockneten Seranoschinken und Parmaschinken
- \* Anti Pasti mit gefüllten Champignons, gefüllte Peperonischooten, gebratenes Gemüse, Oliven und getrockneten Tomaten
- \* Carpaccio auf Ruccolasalat mit Parmesanspänen und Balsamicoglaze
- \* Rosa Kalbfleisch in Scheiben mit einer Thunfisch – Kapernsouße
- \* Tomate mit Büffelmozzarella und Balsamicoglaze
- \* Balkansalat mit Oliven und Fetakäse
- \* Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und Vinaigrette
- \* Kuskus und feiner bunter Linsensalat
- \* Obst, tranchiert auf Platte
- \* Panna Cotta, Weincreme mit Rotweingelee und Tiramisu
- \* Brot, Ciabatta, Baguette und Butter
- \* Eistorte mit Wunderkerzen und brühfrischen Kaffee, restlicher Kuchen vom Kaffeetrinken

**Bonus:** Hochzeitssuite für das Brautpaar  
inkl. Sekfrühstück am nächsten Morgen

**Preis: 99,90 € pro Person**