

Hochzeit

im



Herzlich Willkommen im Hotel Höxberg. Als gehobenes 4-Sterne-Hotel sind wir weit über die Stadtgrenzen bekannt für die Ausrichtung von rauschenden Hochzeitsfesten. Gerne sind wir auch Ihr Partner für Ihre individuelle Feier.

Wir stehen Ihnen von A wie Aperitif bis Z wie Zuckerguss mit unserer langjährigen Erfahrung zur Seite. Sicher haben Sie viele Fragen, auf den folgenden Seiten finden Sie die Antworten. Ganz wichtig ist jedoch die persönliche Absprache, damit wir kein Detail unberücksichtigt lassen und Sie Ihre Hochzeit unbeschwert feiern können.

Die Buffetvorschläge

Ganz gleich ob 30 oder 130 Gäste, das festliche Buffet ist der Mittelpunkt einer jeden Feier. Unser Küchenchef hat Ihnen einige Vorschläge geschrieben, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern. Natürlich können Sie sich auch Ihr individuelles Buffet zusammenstellen. Kombinieren Sie nach Lust und Laune.

Nr. 1

Kleiner Cocktail von Mini-Farfalle und Shrimps
mit Gurke und Tomate in einem leichten Cocktaildressing

Tomate-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum und mit
Balsamico und Olivenöl parfümiert

Salatallerlei mit Rohkost, Dressingauswahl

Brotkorb und Butter

Klare Hühnersuppe mit Eierstich, Markklößchen,
Gemüsejulienne und frischen Marktkräutern

Krosser Rinderbraten mit Rotwein-Zwiebelsauce
und Kartoffelgratin

Hähnchenbrust im Eimantel mit Tomaten und Mozzarella überbacken
auf Curry-Mango-Sauce und Kroketten

Zweierlei von Seeteufel und Scampi
an geschmortem mediterranem Gemüse mit Butterreis und Weißweinsauce

zusätzlich servieren wir eine große Gemüseplatte mit
Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, frischen Champignons
dazu Sauce Hollandaise

Panna Cotta auf Erdbeermark
Frischer Obstsalat

Auswahl von Weichkäsen mit ofenfrischem Baguettebrot und Butter

€ 37,00 pro Person (ab 25 Personen)

Gr. 2

gebratene Antipasti aus Zucchini, Paprika, Champignons in Olivenöl gebraten
mit Knoblauch parfümiert

mit Kräuterquark gefüllte kleine Paprika und milde Chilischoten

Thunfischsalat auf mediterrane Art

Salatallerlei mit Rohkost, Dressingauswahl

Brotkorb und Butter

Tomatensuppe mit Frühlingslauchstreifen und Charlottenwürfeln

Bunte Reispfanne mit Filetstreifen von der Hähnchenbrust
in asiatischer Barbecuekruste mit Gemüseauswahl, geschmolzenen Tomaten in Currycreme

kleine Tournedos vom Schweinefilet im Speckmantel
an Pfefferrahmsaucedazu Kroketten

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat und körniger Senfsauce
mit Butterkartoffeln und Kartoffelkrapfen

Feine Gemüselasagne mit Bechamel und frischen italienischen Kräutern

zusätzlich servieren wir eine große Gemüseplatte mit
Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, frischen Champignons
dazu Sauce Hollandaise

Vanillecreme mit heißen Schattenmorellen

Auswahl von Weichkäsen mit ofenfrischem Baguettebrot und Butter

€ 39,00 pro Person (ab 25 Personen)

Gr. 3

große Feinfischplatte mit geräuchertem und gebeiztem Lachs, Forellenfilet

Pfeffer- Makrele und Schillerlocken mit Dill-Senf-Honigsauce,

Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich

Brotzeitplatte mit einer Auswahl von verschiedenen Hartwürsten
und rohen Schinken mit frischen Feigen und Melonenschiffchen

gebackenen Tomaten-Crostini mit Pesto, frisch gehobeltem Parmesan

Salatallerlei mit Rohkost, Dressingauswahl

Brotkorb und Butter

Pikante Teufelsuppe mit Paprika, Rindfleischeinlage, Chili und Zucchini

Putenbruststeak in Knuspermantel auf Curry-Mangosauce

Tranchen vom Schweinefilet auf Waldpilzsauce
und Spätzle

große Muschelnudeln à la Romana in leichtem Ricottarahm
mit Hähnchenbruststreifen, Erbsen, frischem Parmesan und Pesto

Dreierlei von Seeteufel, Scampi und Zander auf Schmorgemüse
mit frischen Kräutern, Butterkartoffeln und Pfefferrahm

Kabeljaufilet im Kartoffelrock mit Kartoffelkrapfen
auf feiner Senf-Sahne-Sauce

zusätzlich servieren wir eine große Gemüseplatte mit
Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, frischen Champignons
dazu Sauce Hollandaise

Rote Beeren-Grütze mit Vanillesauce

große Käseauswahl von Weich- und Hartkäsen mit Weintrauben, Crackern
und Feigensenf

ofenfrisches Baguettebrot und Bauernbrot

€ 42,00 pro Person (ab 25 Personen)

Gr. 4

Carpaccio vom Wildlachs mit Thaispargel in Limonen-Sojafond
und Kräutercremefraiche

Angusrücken rose gebraten und in Tranchen aufgeschnitten
mit saurer Gemüse garnitur und Schnittlauchsauce

Medaillons vom Jungschweinfilet und Rinderfilet
mit Mousse von der Kalbsleber und tropischen Früchten garniert

lauwarmer Zucchini-Paprikasalat

Salatallerlei mit Rohkost, Dressingauswahl

Brotkorb und Butter

Süppchen von Gartentomaten mit frischem Basilikum

Ragout von der Poularde mit Minikürbis in Weißweinschaum
und Bandnudeln

Ochsenbrust aus dem Sud mit warmer Meerrettichsauce
und Bouillonkartoffeln

Kalbsröllchen mit Ratatouille und Mozzarella gefüllt
mit fruchtiger Zucchini-Tomatensauce und Kroketten

gebratener Red Snapper mit Hummer-Lauchsauce auf Butterreis

zusätzlich servieren wir eine große Gemüseplatte mit
Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, frischen Champignons
dazu Sauce Hollandaise

Salat von exotischen Früchten in der Zwergananas serviert
Mousse von heller und dunkler Schokolade

Vanille-Amaretto-Creme

große Käseauswahl von Weich- und Hartkäsen mit Weintrauben, Crackern
und Feigensenf

ofenfrisches Baguettebrot und Bauernbrot

€ 46,00 pro Person (ab 25 Personen)

Unser Sorglos-Komplett-Angebot

Eine Feier zu planen ist nicht nur zeitaufwändig sondern bedarf auch vieler Detailfragen. Gerne nehmen wir Ihnen soviel Arbeit wie möglich ab, damit Sie nur noch „JA“ sagen müssen. Um den Rest kümmern wir uns.

Darum haben wir für Sie ein Komplettangebot zusammengestellt:

- Sektempfang zur Begrüßung der Gäste mit Sekt, O-Saft, Aperol und alkoholfreien Getränken auf Wunsch
- Blumendeko auf den Tischen
- Buffetvorschlag Nummer 1
- korrespondierende Weine. Wir suchen für Sie den passenden Rot- und Weißwein aus
- Mineralwasserflaschen auf den Tischen, für den ersten Durst
- Bier und Softdrinks, fragen wir nach individuellen Wünschen ab
- Kaffeespezialitäten, nach dem Essen oder zum Dessert
- Digestifs, Champagner und alle sonstigen Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Festpreis € 90,00 pro Person

Gerne vermitteln wir Ihnen auch Kontaktadressen zu DJ, Lichttechnik oder Musikagenturen

was ist zu tun?

Wenn Sie Ihre Hochzeit planen, rufen Sie uns an und wir vereinbaren kurzfristig einen Termin zur individuellen Absprache. Hierbei schauen wir zuerst, ob der Termin noch frei ist, danach gehen wir Schritt für Schritt Ihre Hochzeitsfeier durch. Somit bleibt kein Detail unberücksichtigt und Sie haben an Ihrem Festtag den Kopf frei für die wesentlichen Dinge.

Sie erreichen uns telefonisch unter **02521 – 83040** oder per E-Mail unter **hotel@hoexberg.de**

