



Leonhard Bader

# Ihre Hochzeit | Ein Tag wie kein anderer

## Unsere All-Inklusive Angebote



# Unsere Festtagstorten | all-inklusive Angebote:

(Mindestanzahl Gäste 50)

Nach Buchung 2 Vorbesprechungen á 1 Stunde inklusive



ZU DEN BAUSTEINEN

# A Zusatzkosten inklusive

- Raummiete
- Anordnung der Tische nach Ihren Wünschen
- Tischwäsche
- Stoffservietten gefaltet nach Ihren Wünschen
- Dekoration mit Ihren Materialien
- Geschirr (einschließlich Kaffeegedeck)
- Bestecke
- Kühlung angelieferter Kuchen und Torten
- Gläser
- Service für 8 Stunden
- Endreinigung
- Sichere Aufbewahrung Ihres Eigentums (Geschenke, Deko etc. bis zum nächsten Abend

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)



# A Vorspeisenbuffet

**Minestrone á la lago**      oder

**Festtagssuppe**

Rinderkraftbrühe | Markklößchen |

Flädle | Eierstich

Blattsalate | Dressings

Waldorfsalat

Philippinischer Glasnudelsalat

Melonenkugeln mit Serranoschinken

Antipasti

Tomate-Mozarella

Olivenauswahl

Pimientos de Padron

Forellenfilet | geräuchert | Meerrettichsahne

...unser frisch gebackenes Ardennen Brot



[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

# A Buffet

**Lende vom Schwäbisch-Hällischen Schwein | Champignonrahm**

**Filet von der Maishähnchenbrust | Pimentoschaum**

## Beilagen

Reis | Spätzle | Kroketten |Wedges |Gemüsevariation nach Saison

**Feine Pasta nach Wahl | vegetarische Sauce nach Ihrem Geschmack**



[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

# A Dessert serviert

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat | dunkel

Mousse au chocolat | hell

Panna Cotta

Tonkabohnen-Eis

Mangosorbet

Erdbeeren | Minze

Tiramisu

Erdbeertörtchen | Bisquittboden

Dies ist eine kleine Auswahl. Wählen Sie 3 Komponenten

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)



# A Getränkepauschale 29,00 €

- Weine | deutsche Qualitätsweine weiß | rosé | rot | 0,7l Flaschen
- Mineralwässer
- alkoholfreie Getränke

Heißgetränke | Biere | Cocktails | Longdrinks | Spirituosen | Sekt | Champagner...  
sind von der Pauschale ausgenommen und werden nach Verbrauch  
berechnet.

Diese Pauschale gilt für den Zeitraum von 8 Stunden ab Eintreffen.  
Danach erfolgt die Verbrauchsabrechnung nach unserer Getränkepreisliste.

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)



# B Zusatzkosten inklusive

- Raummiete
- Anordnung der Tische nach Ihren Wünschen
- Tanzfläche einschl. Auf- und Abbau
- Aufbauhilfe DJ (keine Nebelmaschinen wg. Rauchmeldeanlage)
- Tischwäsche
- Stoffservietten gefaltet nach Ihren Wünschen
- Dekoration mit Ihren Materialien
- Geschirr (einschließlich Kaffeegedeck)
- Kühlung angelieferter Kuchen und Torten
- Bestecke
- Gläser
- Fahrt zu Foto Locations auf dem Golfplatz
- Service für 10 Stunden
- Endreinigung
- Sichere Aufbewahrung Ihres Eigentums (Geschenke, Deko etc. bis zum nächsten Abend)



[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

# B Empfang

- Sekt (auch alkoholfreier Sekt)
- Orangensaft  
(je 1 Glas pro Person)

- Canapés | div. Tapenaden



[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

# B Vorspeisenbüffet

- **Suppen**

Festtagssuppe | Rinderkraftbrühe | Markklößchen  
| Flädle | Eierstich | Schnittlauch oder  
Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis | Kürbiskerne |  
steirisches Kürbisöl oder  
Spargelcrèmesuppe | Spargelstücke | oder  
Pfifferlingschaumsüppchen

- **Vorspeisen**

Blattsalate | Dressings  
Waldorfsala  
Philippinischer Glasnudelsalat  
Melonenkugeln mit Serranoschinken  
Antipasti  
Tomate-Mozarella  
Olivenauswahl  
Pimientos de Padron  
Räucherlachs | Dill-Senf-Honig Sauce  
Forellenfilet | geräuchert | Meerrettichsahne  
Krabbencocktail  
Parmesan  
Salsiccia  
Lachstatar  
...unser frisch gebackenes Ardenner Brot



[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

# B Buffet

**Roastbeef** | am Stück gegart | am Büffet tranchiert

**Schweinelende** | Champignonrahm

**Hähnchenbrustfilet** | Pimentoschaum

**Lachssteak** | Blattspinat

**Kabeljauinvoltini** | Wirsingmantel | Safranfarce

**Zürcher geschnetzeltes**

hieraus wählen Sie bitte 3 Komponenten

**Beilagen**

Reis | Spätzle | Kroketten | Wedges | Gemüsevariation nach Saison

**Penne vegetaria** | Rucola | getrocknete Tomaten | gelbe Cocktailtomaten | Pinienkerne

**Maultaschen** | vegetarisch | Tomatenschaum

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)



# B Dessertbüffet

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat | dunkel

Mousse au chocolat | hell

Panna Cotta

Erdbeeren | Minze

Tiramisu

Erdbeertörtchen | Bisquittboden

Amarettini-Törtchen | frische Himbeeren

Schoko-Chilli-Törtchen

Mango und Passionsfrucht Streifen | Dacquoise-Biscuit |

Mango-Maracuja-Kompott

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT



# B Getränkepauschale 32,00€

- Weine | deutsche Qualitätsweine weiß | rosé | rot | 0,7l Flaschen
- Biere
- Mineralwässer
- alkoholfreie Getränke

Heißgetränke | Cocktails | Longdrinks | Spirituosen | Sekt | Champagner...

sind von der Pauschale ausgenommen und werden nach Verbrauch berechnet. Diese Pauschale gilt für den Zeitraum von 8 Stunden ab Eintreffen. Danach erfolgt die Verbrauchsabrechnung nach unserer Getränkepreisliste.

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)



# C Zusatzkosten inklusive

- Raummiete
- Anordnung der Tische nach Ihren Wünschen
- Tanzfläche einschl. Auf- und Abbau
- Auf- Abbauhilfe DJ (keine Nebelmaschinen wg. Rauchmeldeanlage)
- Tischwäsche
- Stoffservietten gefaltet nach Ihren Wünschen
- Dekoration mit Ihren Materialien
- Geschirr (einschließlich Kaffeegedeck)
- Schneiden der Hochzeitstorte
- Kühlung angelieferter Kuchen und Torten
- Bestecke
- Gläser
- Fahrt zu Foto Locations auf dem Golfplatz
- Service bis Sperrstunde
- Endreinigung
- Sichere Aufbewahrung Ihres Eigentums (Geschenke, Deko etc. bis zum nächsten Abend)



[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

# C Empfang

- Champagner(auch alkoholfreier Sekt)
  - Orangensaft
- (je 1 Glas pro Person)
- Canapés | verschieden Tapenaden
  - Flammkuchen | klassisch | vegetarisch
  - Blätterteiggebäck | herhaft



[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

# C Vorspeisen

auf jedem Tisch serviert:

Antipastivarianten  
Serrano Schinken  
Gekochter Schinken  
Parmaschinken  
Tomaten Mozzarella  
Garnelen  
Burrata auf historischen französischen Tomaten  
Pimientos de Patron  
Lachs  
Oliven  
Salsiccia  
fritierte Torpedogarnelen  
verschiedene Dips  
Tatar vom Rinderfilet  
Lachstatar  
unser frisch gebackenes Ardenner Brot



[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

# C Buffet

**Seeteufel** | Grilltomaten

**Zanderfilet** | auf der Haut gebraten | Rahmlauch geträffelt

**Kalbsfilet** | Morchelrahm

**Kalbsrücken** | am Stück gegart | am Buffet tranchiert

**Rehrücken** | Crêpesmantel

**Roastbeef** | am Stück gegart | am Buffet tranchiert

**Babarie Entenbrust** | karamellisiert

**Hähnchen á la limone** | Spaghetti | Tomaten

**Zürcher geschnetzeltes**

hieraus wählen Sie bitte 3 Komponenten

## Beilagen

Reis | Spätzle | Kartoffelgratin | Herzoginkartoffeln | Bandnudeln | Gemüsevariation nach Saison

**Tofuschnitzel** | Preiselbeer-Pfeffersauce

**Gnocchi** | Morcheln | Salbeibutter

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)



# C Dessertbuffet

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat | dunkel

Mousse au chocolat | hell

Panna Cotta

Erdbeeren | Minze

Tiramisu

Erdbeertörtchen | Bisquittboden

Amarettini-Törtchen | frische Himbeeren

Schoko-Chilli-Törtchen

Mango und Passionsfrucht Streifen | Dacquoise-Biscuit | Mango-

Maracuja-Kompott

Obstsalat

Frisches Obst (nach Jahreszeit)

Eis und Sorbets aus unserer Eistruhe

Kleine Käseauswahl



[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

# C Getränkepauschale 39,00€

- Weine | deutsche Qualitätsweine weiß | rosé | rot | 0,7l Flaschen
- Prosecco
- Biere
- Mineralwässer
- alkoholfreie Getränke
- heiße Getränke

Cocktails | Longdrinks | Spirituosen | Sekt | Champagner.....

sind von der Pauschale ausgenommen und werden nach Verbrauch berechnet. Diese Pauschale gilt für den Zeitraum von 10 Stunden ab Eintreffen. Danach erfolgt die Verbrauchsabrechnung nach unserer Getränkepreisliste.

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

