

WWW.HOTEL-CLEMENS-AUGUST.DE

Dream

HOCHZEITS-ARRANGEMENT



Heiraten
im Herzen des Münsterlandes



Dream

HOCHZEITS-ARRANGEMENT



Ein Traum wird wahr und so soll auch Ihre Feier sein. Die Donutwand zum Start, die Menüs, Getränke und die Ausstattung lassen kaum Wünsche offen. Die aufwändigen Leuchspots und LED Lichter erschaffen aus Ihrem Farbkonzept eine traumhafte Atmosphäre.

Alle hier vorgestellten Features sind im Preis enthalten. In unserer Hochzeitsbroschüre finden sich noch viele Ergänzungen für das perfekte Fest. Wir freuen uns Ihre Feier gemeinsam mit Ihnen ganz individuell zu planen.

Ausstattung DES RAUMES



STUHLHUSSEN DIE EDLE VARIANTE

Gern versehen wir unsere Stühle mit weißen Stuhlhusen.

MOBILE THEKE UND STEHTISCHE

Mobile Theke im Raum und Stehtische entsprechend der Zahl der Gäste.

AUßENBEREICH

Der zu Ihrem Raum gehörende Außenbereich wird für Sie und Ihre Gäste reserviert und nach Wetterlage für Ihren Sektempfang vorbereitet.

TISCHE

Die Tische werden nach Ihren Individuellen Wünschen gestellt und passend zu Ihrem Menü festlich eingedeckt.



Leuchspots UND LED-LIGHTS



Zusätzlich zur Dekoration haben Sie bei uns die Möglichkeit, Ihr individuelles Farbkonzept auch im Verlauf des Abends weiterzuführen.

WO ANDERE AUFHÖREN, FANGEN WIR AN

Nach dem Essen, wenn die Servietten abgeräumt, die Kerzen heruntergebrannt sind und das Licht gedimmt ist, beginnt die eigentliche Feier – und ausgerechnet jetzt ist Ihr Farbkonzept nicht mehr erkennbar. Nutzen Sie die Möglichkeit unserer Ambilights, um Ihr Farbkonzept auf den Tischen, in den Stehtischen und in den Tablettts des Servicepersonals zu erhalten. Selbstverständlich setzen wir auch den Veranstaltungsraum durch farbige Spotlights an den Wänden nach Ihren Farbwünschen in Szene.



Extras



Zusatzbuchungen wie zum Beispiel Fotobox, hohe Kerzenleuchter usw. finden Sie in unserem Flyer „Alles aus einer Hand“.



Dream
€ 136,-
PRO PERSON

Sektempfang

Zur Begrüßung und zum Start in eine tolle Feier ist der Sektempfang Bestandteil einer jeden Hochzeit.

Sekt, Sekt mit Orangensaft, alkoholfreier Sekt



Donuthertz



- Dekorative Wand mit leckeren Donuts
- Verschiedenste Glasuren und Toppings nach Ihrer Wahl
- Die Donuts werden nachgefüllt.



Getränke PAUSCHALE



BIER VOM FASS

Pils, erfrischend, leicht herb, frisch gezapft
AUS DER FLASCHE:
Weizenbier, alkoholfreies Weizenbier, alkoholfreies Bier, Landbier

SHOTS

Drei Shots zur Wahl (keine Longdrinks), z. B.: Roter Kirschlikör, Kräuterlikör, Berliner Luft

LONGDRINKS

Zwei Longdrinks zur Wahl, z. B.: Gin-Tonic, Captain-Cola, Whisky-Cola oder auch Aperol Spritz (kann schon zum Sektempfang serviert werden)

SEKT

Hausmarke, alkoholfreier Sekt

WEINE (3 zur Wahl)

WEISSWEIN Riesling trocken
Grauburgunder trocken
Riesling halbtrocken

ROSÉWEIN Spätburgunder Weißherbst halbtrocken

ROTWEIN Spätburgunder trocken
Dornfelder trocken
Dornfelder halbtrocken

SOFTDRINKS

Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry

HEIßGETRÄNKE

Filterkaffee, Tee zur Wahl, Kaffeespezialitäten, z. B.: Cappuccino, Espresso, Latte macchiato

Die Getränkepauschale gilt für 10 Stunden. Beginn spätestens 17 Uhr, Ende 3 Uhr. Für € 10 pro Person kann die Dauer um eine Stunde verlängert werden, maximal bis 4 Uhr.



Dream 1 MENÜVORSCHLAG



HOCHZEITSSUPPE AM TISCH IN DER TERRINE SERVIERT

- Klare, kräftige Rindfleischsuppe mit Eierstich, Markklößchen, Blumenkohlröschen
- Stangenbrot in Scheiben

KALTE VORSPEISEN ALS BUFFET

- Geräucherter Fjordlachs als liebevoll geschichtetes Konfekt mit Pumpernickel und Creme fraiche
- Luftgetrockneter Knochenschinken auf Pumpernickelaltern
- Münsterländer Kartoffelsalat mit Mini-Hacksteak im Glas
- Carpaccio vom Kassler an knackigem Weißkrautsalat
- Frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Französisches Stangenbrot mit Butter



HAUPTGÄNGE ALS BUFFET

- Ofenfrischer Backschinken – frisch aufgeschnitten mit krosser Schwarte und magerem Fleisch dazu mittelscharfer Senf und Schwarzbiersauce
- Burgunderbraten aus der Semmerrolle vom deutschen Rind in kräftiger Rotweinsauce
- Zartes Hähnchenbrustfilet natur gebraten mit geschmorten Champignons, dazu eine Weißweinsahnesauce
- Gebratene Risolée kartoffeln, Speck, Zwiebeln
- Gebackene Kroketten
- Bauernspätzle
- Knackige Gemüseauswahl passend zur Jahreszeit, Sauce Hollandaise

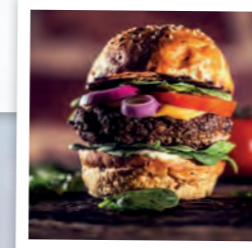
DESSERTS IM GLAS

- Westfälische Herrencreme mit Sahnehaube
- Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
- Luftiges Schokoladenmousse aus zartbitterer Kuvertüre



Mitternachtsimbiss

Zur Wahl: Currywurst in der Riesenpfanne serviert, Hot-Dog-Buffer oder Hamburger-Station.



Dream 2 MENÜVORSCHLAG



SUPPE AM TISCH IN DER TERRINE SERVIERT

- Weiße Lauchsuppe mit Ringen von Frühlingslauch, mit Stangenbrot in Scheiben

KALTE VORSPEISEN ALS BUFFET

- Galiamelone mit Serranoschinken
- Gegrillte Zucchinischeiben, weißer Balsamico
- Mozzarellaabällchen in Pesto & Minitomaten
- Coleslaw mit BBQ Pulled Pork im Glas
- Milde, eingelegte Peperoni, Fetakäsewürfel
- Frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Ciabatta und Butter



HAUPTGÄNGE ALS BUFFET

- Lende vom Landschwein – frisch aufgeschnitten im ganzen gebraten mit geschmorten Champignons und einer Thymiansauce
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Preiselbeeren und würzigem Bergkäse überbacken dazu eine Weißweinsahnesauce
- Haiwelsfilet in Olivenöl gebraten mit einer Tomaten-Basilikumsauce
- Gebratene Rosmarinkartoffeln in Olivenöl
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Gebackene Röstitaler
- Geschwenktes Mittelmeergemüse in Olivenöl

DESSERTS IM GLAS

- Tiramisu mit frischer Mascarponecreme und Löffelbiskuit
- Schokoladen-Panna-Cotta mit Erdbeermark
- Milchkaffeecreme mit Kaffeebohne



Wir möchten, dass Sie ihr Wunschessen bekommen.
Die hier vorgestellten Menüs sind Vorschläge im Rahmen des Arrangements *Dream*.



★★★★

CLEMENS-AUGUST

HOTEL RESTAURANT

Burgstraße 54 · 59387 Ascheberg-Davensberg · ☎ 0 25 93 604 - 0 · www.hotel-clemens-august.de

