

WWW.HOTEL-CLEMENS-AUGUST.DE

# Glamorous

HOCHZEITS-ARRANGEMENT



Heiraten  
im Herzen des Münsterlandes



# Glamorous

## HOCHZEITS-ARRANGEMENT

Unser Paket Glamorous lässt kaum Wünsche offen und doch ist noch jede Menge Platz für Ihre individuellen Ideen. Das Upgrade des Sektempfangs mit dem Donutherz und Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry ist hier ebenso enthalten wie unsere spektakulären

**LOVE** Letters – Glamour pur!

Alle hier vorgestellten Features sind in dem ausgewiesenen 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.



## LOVE LETTERS

### EIN BISSCHEN LAS VEGAS

Unsere **LOVE** Buchstaben sind 1,40 Meter hoch: ein Statement und Highlight. Ein echter Hingucker zur Begrüßung und großartiger Hintergrund für Ihre Fotos.



Glamorous  
**€ 161,-**  
PRO PERSON

## Sektempfang

Zur Begrüßung und zum Start in eine tolle Feier:  
Exklusiver Sekt unserer Hausmarke (trocken) auch mit  
Orangensaft und alkoholfreier Sekt  
Inklusive: Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry



## Snack Bars *Knabbern geht immer!*

**SALTY BAR** – Unsere Salty Bar bietet Knabberspaß am Abend. Als Buffet aufgebaut oder auf den Tischen und Stehtischen verteilt, genießen Sie Nüsse, Chips, Salzgebäck oder auch Flips

oder  
**CANDY BAR** – Geht auch immer! Verführerische Leckereien aus Schokolade, Weingummi, Lakritz und andere „Sweets“ für Große und Kleine



## Donutherz

- 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  
**1907** Bierspezialität des Hauses zum Essen. Die Empfehlung vom Biersommelier. Serviert im Glas, wird das Bier aus der Flasche wie Wein eingegossen.

### SHOTS

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

### LONGDRINKS

Zwei Longdrinks zur Wahl, z. B.: Gin-Tonic, Captain-Cola, Whisky-Cola, Vodka-O

### 3ER TOWER BAR (3 LITER SÄULEN)

z. B.: Bacardí Razz-Sprite, Vodka-Lemon, Captain-Cola  
Die Säulen werden aufgefüllt → REFILL



**AUCH MIT COCKTAILS BUCHBAR**, z. B. Piña Colada, Sex on the beach, Swimming Pool + € 5 pro Person

### 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, Maracujasaft, Kirschsaf, Ananassaft, Rhabarbersaft

### HEIßGETRÄNKE

Filterkaffee, Tee zur Wahl, Kaffeespezialitäten, z. B.: Cappuccino, Espresso, Latte macchiato...)  
3 Sorten Aromasirup für Kaffeespezialitäten (Vanille, Karamell, Haselnuss)

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.



## 1907

### HELLES LAGER

### Wir sind Bier!

Das waren wir auch schon vor allen Craftbieren. Umso mehr freuen wir uns, dass dieser Trend nun immer mehr Menschen dazu bringt, handwerklich hochwertig produzierte Biere zu genießen. Stolz präsentieren wir mit dem 1907 das erste von uns konzipierte und für uns gebraute Bier.

Mehr zum Thema Craft-Bier bei Ihrer Feier finden Sie in der Hochzeitsbroschüre.

Unser 1907 ist in 1,0l Flaschen abgefüllt. Es wird im Glas serviert und wie Wein aus der Flasche eingegossen.



## Mitternachtsimbiss



Zur Wahl: Currywurst in der Riesenpfanne serviert, Hot-Dog-Buffet, Hamburger-Station, Flammkuchen (3 Sorten) oder Pizza (3 Sorten) mit ihrem Lieblingsbelag – besonders geeignet für vegetarische und vegane Optionen

## Glamorous 1 MENÜVORSCHLAG

### SUPPE AM TISCH IN DER TERRINE SERVIERT

- Klare Tomatenessenz mit Grießklößchen und Tomatenwürfeln
- Ciabatta in Scheiben

### KALTE VORSPEISEN ALS BUFFET

- Roastbeef vom Angusrind mit Pesto
- Crostini mit schwarzem Olivenpüree
- Rucola Röllchen mit Serranoschinken
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico-creme
- Milde, eingelegte Peperoni, Fetakäse-Würfel
- Frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- Ciabatta mit Butter



### HAUPTGÄNGE ALS BUFFET

- Sous vide gegarter Kalbsrücken - frisch aufgeschnitten - mit einer würzigen Estragonsauce
- Zartes Hähnchenbrustfilet natur gebraten auf asiatischem Gemüse in einer pikanten Thai-Currysauce
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit einer Sauce von fruchtigem Riesling
- Knusprige Rote Beete im Puffreisemantel mit einer Mairahmsauce
- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Gebratene Schupfnudeln
- Gebratene Risolékartoffeln, Speck, Zwiebeln
- Geschwenktes Mittelmeergemüse in Olivenöl
- Knackige Gemüseauswahl passend zur Jahreszeit
- Sauce Hollandaise

### DESSERTS IM GLAS

- Westfälische Herrencreme mit Sahnehaube
- Haselnusscreme mit gerösteten Nüssen
- Mandarinen-Mascarponecreme mit Pfirsichmark
- Vanillequark mit Kirschen



## Glamorous 2 MENÜVORSCHLAG

### KALTE VORSPEISEN AM TISCH SERVIERT ALS TELLER ODER AUF EINER ETAGERE

- Zucchini-Türmchen mit Kräuter-Frischkäse
- Champignons mit Olivenöl und Balsamico
- Galiamelone mit Serranoschinken
- Sommerliches Salatbouquet mit Vinaigrette
- Ciabatta in Scheiben

### SUPPE IM GLAS SERVIERT:

- Cappuccino von gelber Paprika mit Sahneschaum und edelsüßem Rosenpaprika



### HAUPTGÄNGE ALS BUFFET

- Südamerikanischer Rinderrücken – frisch aufgeschnitten - medium rosa gebraten, mit pikanter Sauce vom grünen und geschroteten Pfeffer
- Filet von der Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken und einer fruchtigen Tomaten-Basilikumsauce
- Lasagne von Ricotta und Spinat mit Streifen vom norwegischen Fjordlachs
- Gefüllte Paprikaschote mit einer Paprikarahmsauce
- Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin
- Gebackene Röstitaler
- Mittelmeergemüse in Olivenöl geschwenkt
- Knackige Gemüseauswahl passend zur Jahreszeit
- Sauce Hollandaise

### DESSERTS IM GLAS

- Panna cotta mit fruchtigem Erdbeermark
- Tiramisu mit frischer Mascarponecreme und Löffelbiscuit
- Frischer Obstsalat und Vanillesauce
- Weisses Kaffemousse mit Espresso-Bohnen



Alles im Arrangement *Glamorous* ist premium. Natürlich auch das Essen. Die Auswahl der Zutaten ist besonders hochwertig. Bei der Präsentation der Speisen wird dies durch die Ausgabe von einem Koch, der das Fleisch frisch aufschneidet, besonders unterstrichen. Ein echtes Highlight!

Clemens August von Freeden – Koch, Biersommelier, Wedding-Planner und Geschäftsführer Hotel Restaurant Clemens-August GmbH



## Ausstattung DES RAUMES



### STUHLHUSSEN DIE EDLE VARIANTE

Gern versehen wir unsere Stühle mit weißen Stuhlhussen.

### 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.



## Leuchtpots 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 Ambient-Lights, um Ihr Farbkonzept auf den Tischen, in den Stehtischen und in den Tablett 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“.





★★★★

**CLEMENS-AUGUST**

HOTEL RESTAURANT



Burgstraße 54 · 59387 Ascheberg-Davensberg · ☎ 0 25 93 604 - 0 · [www.hotel-clemens-august.de](http://www.hotel-clemens-august.de)

