

Romance

HOCHZEITS-ARRANGEMENT



Heiraten
im Herzen des Münsterlandes

A Romance HOCHZEITS-ARRANGEMENT

Auch wenn man von Luft und Liebe leben kann, ist das nicht das Ziel einer Hochzeitsfeier. Unser Paket *Romance* verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit allem, was dazu gehört.

Romance
€ 109,-
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



Mitternachtsimbiss

Currywurst in der Riesenpfanne serviert. Extra pikante Currysoße und Chilipulver stehen zum Nachwürzen bereit. Dazu gibt es Baguette in Scheiben.



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

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

HEISSGETRÄNKE

Filterkaffee, Tee zur Wahl

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.



Romance 1 MENÜVORSCHLAG

HOCHZEITSSUPPE AM TISCH IN DER TERRINE SERVIERT

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

HAUPTGÄNGE ALS BUFFET

- Lende vom Landschwein im Ganzen gebraten, kräftige Rotweinsauce, geröstete Perlzwiebeln
- Saftige Hähnchenbrustfilets natur gebraten, mit Kräuterrahmsauce und Champignons
- Gebratenes Haiwelsfilet mit einer Limetten-Weißweinsauce
- Gebratene Pellkartoffeln
- Gebackene Krokette
- Klassische Tagliatelle
- Knackige Gemüseauswahl passend zur Jahreszeit
- Sauce Hollandaise
- Frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

DESSERTS MINI-DESSERT IM GLAS

- Panna Cotta mit Erdbeermark
- Karamellcreme mit Fudge-Würfeln



Romance 2 MENÜVORSCHLAG



HOCHZEITSSUPPE AM TISCH IN DER TERRINE SERVIERT

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

HAUPTGÄNGE ALS BUFFET

- Zartes, westfälisches Rindfleisch mit heller Zwiebelsauce, Gewürzgurkenscheiben
- Lende vom Landschwein im Ganzen gebraten mit leichter Pfeffersauce und geschmorten Champignons
- Saftige Hähnchenbrustfilets natur gebraten mit einer Curry-Fruchtsauce und gebackenen Früchten im Kokosmantel
- Geschwenkte Butterkartoffeln
- Duftender Basmatireis
- Gebackene Röstitaler
- Knackige Gemüseauswahl passend zur Jahreszeit, Sauce Hollandaise
- Frische Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

DESSERTS MINI-DESSERT IM GLAS

- Westfälische Herrencreme mit Sahnehaube
- Rote Grütze mit Vanillesauce

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

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.



Extras



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



★★★★★

CLEMENS-AUGUST
HOTEL RESTAURANT



Burgstraße 54 · 59367 Ascheberg-Davensberg · ☎ 0 25 93 604 - 0 · www.hotel-clemens-august.de

