

Ihre Hochzeit im Wardenburger Hof

Wir freuen uns, dass Sie heiraten möchten!

Ihren Tag sollen Sie genießen und dafür bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier.

Unsere Leistungen auf einem Blick:

- modernes Hotel mit 48 Zimmern/Appartements für Sie und Ihre Gäste
 - inkl. Hochzeitssuite für Sie
 - Festsaal/ Brunnensaal mit Terrasse
 - Gepflegte Räumlichkeiten (Raummiete ist in der Hochzeitspauschale enthalten)
 - Stuhlhussen
 - Individuelle u. festliche Menüs/Buffets
 - Vegan und Vegetarisch erweiterbar
 - Persönliche & individuelle Beratung
- Hervorragende Küche & professioneller Service
 - Jahrelange Erfahrung

Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch und zeigen Ihnen bei dieser Gelegenheit unsere Räumlichkeiten. Schon im persönlichen Vorgespräch ist es uns sehr wichtig, dass Ihre Feier zum unvergesslichen und schönen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste wird.

Sie können aus einem reichhaltigen Angebot an leckeren Speisen, Menüs und Buffets auswählen. Schauen Sie sich hierzu gerne unsere Hochzeitspauschalen an.

Wir freuen uns, Ihre Hochzeitsfeier begleiten und gastronomisch gestalten zu dürfen.



Familie Fischbeck

Hochzeitspauschale 1

Rhabarber-Sektcocktail oder Erdbeer-Sektcocktail
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazzotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Sekt und Wein
Aperol, Lillet
Veltins vom Fass
Maisel's Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Sprituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,
Jim Beam, Gin, Ouzo

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitssuppe
* * *

Räucherfischauswahl mit Forelle und Lachs
frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesan
Zucchini-Frischkäseröllchen, Anti Pasti
Honigmelone mit Schinken
gebratener grüner Spargel mit Walnuss und Parmesan
Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto
Pesto-Baguette
* * *

Fischpfanne mit Lachsfilet, Schollenfilet,
Lauchstreifen und Dillsauce
* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste
mit Curryfrüchtesauce
* * *

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse
und Ratatouille-Gemüse
* * *

Gnocchipfanne im Tomatensud
mit sautiertem Gemüse, vegan
* * *

„Veganes Gemüsecurry“
mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und
Cherrytomaten im Kokos-Currysud
* * *

Gratinkarotffeln
Mandelkroketten, Butterreis
* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayerische Creme
Eis am Buffet
mit Schokosauce und Fruchtsauce

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

Hochzeitspauschale II

Rhabarber-Sektcocktail oder Erdbeer-Sektcocktail
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazzotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Sekt und Wein
Aperol, Lillet
Veltins vom Fass
Maisel's Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Sprituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitssuppe
* * *

Räucherfischauswahl mit Forelle und Lachs
frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesan
Anti Pasti, Honigmelone mit Schinken
Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto
Pesto-Baguette
* * *

Schollenfilet in der Kräuterhülle gebraten,
mit sautiertem Gemüse und Pestosauce
* * *

Schweinelendchen im Speckmantel,
mit Rahmsauce und Speckbohnen
* * *

zarter Rinderbraten mit Rahmsauce
* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste
mit Curryfrüchtesauce
* * *

„Veganes Gemüsecurry“
mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und
Cherrytomaten im Kokos-Currysud
* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
* * *

Bratkartoffeln,
Mandelkroketten, Butterreis
* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayerische Creme
Eis am Buffet
mit Schokosauce und Fruchtsauce

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

Hochzeitspauschale III

Rhabarber-Sektcocktail oder Erdbeer-Sektcocktail
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Sekt und Wein
Aperol, Lillet
Veltins vom Fass
Maisel's Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Sprituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,
Jim Beam, Gin, Ouzo

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitssuppe
* * *

Räucherfischauswahl mit Forelle und Lachs
frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesan
Zucchini-Frischkäseröllchen, Anti Pasti
gebratener grüner Spargel mit Walnuss
Parmesan und Schinken
Honigmelone mit Schinken
Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto
Pesto-Baguette
* * *

Fischpfanne mit Lachsfilet, Schollenfilet,
Lauchstreifen und Dillsauce
* * *

Schweinelendchen im Speckmantel
mit Rahmsauce und Speckbohnen
* * *

Zarte kl. Rinderrouladen mit Rahmsauce,
frischen Champignons und Zwiebeln
* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste
mit Curryfrüchtesauce
* * *

Gnocchipfanne im Tomatensud
mit sautiertem Gemüse, vegan
* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
* * *

Gratinkarotffeln, Bratkartoffeln
Mandelkroketten, Butterreis
* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayerische Creme
Eis am Buffet
mit Schokosauce und Fruchtsauce

HOTEL  ★★★ S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

Hochzeitspauschale IV

Prosecco Frizzante, trocken
Rhabarber-Sektcocktail und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Prosecco Frizzante und Wein
Aperol, Lillet
Veltins vom Fass
Maisel´s Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Sprituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister,
Bacardi, Havana Club,
Jim Beam, Gin, Ouzo

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitsuppe
* * *

Graved-Lachsrouladen und Räucherforelle
Honigmelone mit Schinken
Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto
Datteln im Speckmantel,
Zucchini- Frischkäseröllchen, Anti Pasti
frische Salate mit Italian-Dressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesan,
Pesto-Baguette
* * *

Lachslasagne
mit Spinat und Basilikumsauce
* * *

„Saltimbocca“
Schweinelendchen mit Salbei
und Parmaschinken in Rahmsauce
* * *

zarte kl. Rinderrouladen
mit Rahmsauce, frischen Champignons und Zwiebeln
* * *

„Piccata Milanese“
Hähnchenbrustfilet in Parmesanhülle gebraten
mit Nudeln und Pestosahnesauce
* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
* * *

Italienische Gemüsepfanne mit Oliven und Schafskäse
* * *

Gratinkartoffeln, Risotto, Rosmarinkartoffeln
* * *

Tiramisu
Creme Brûlée
Eis am Buffet mit
Schokosauce und Fruchtsauce
frisches Obst

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

Oldenburger Straße 255 · 26203 Wardenburg · Telefon: 0 44 07 / 9 21 00 · Telefax: 0 44 07 / 2 07 10
wardenburger-hof.de · info@wardenburger-hof.de

Hochzeitspauschale V

Rhabarber-Sektcocktail oder Erdbeer-Sektcocktail
Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel-Rose, alkoholfrei

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitssuppe

* * *

Räucherfischauswahl mit Forelle und Lachs
frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing
Bruschetta mit frischen Tomaten und Parmesan

Zucchini-Frischkäseröllchen, Anti Pasti
gebratener grüner Spargel mit Walnuss
Parmesan und Schinken

Honigmelone mit Schinken

Tomaten/Mozzarella mit Basilikumpesto

Pesto-Baguette

* * *

Fischpfanne mit Lachsfilet, Schollenfilet,
Lauchstreifen und Dillsauce

* * *

Schweinefilet „Wellington Art“ im Blätterteigmantel,
Duxellemasse und Pfefferrahmsauce

* * *

kl. Rinderfilet, gebraten, mit Kräuterbutter,
frischen Champignons und Zwiebeln

* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste
mit Curryfrüchtesauce

* * *

Gnocchipfanne im Tomatensud
mit sautiertem Gemüse, vegan

* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen

* * *

Gratinkarottfeln, Bratkartoffeln,
Butterreis

* * *

Tiramisu

Creme Brûlée

Eis am Buffet mit

Schokosauce und Fruchtsauce
frisches Obst

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken

* * *

Ruppertsberger, Pfalz
Weißburgunder QbA

trocken

* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazzotti

Obstwasser

Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Sekt und Wein

Aperol, Lillet

Veltins vom Fass

Maisel's Hefeweizen

alkoholfreie Getränke

Mackenstedter fruchtige Sprituosen,

Weinbrand, Vodka, Jägermeister,

Bacardi, Havana Club,

Jim Beam, Gin, Ouzo

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

Hochzeitspauschale VI

Sekt Hausmarke, trocken und Appleritif Apfel & Rose, alkoholfrei

Weine:

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden
Spätburgunder Weißherbst
halbtrocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Weißburgunder QbA
trocken
* * *

Ruppertsberger Linsenbusch, Pfalz
Dornfelder Rotwein QbA
trocken

Digestif:

Ramazotti
Obstwasser
Malteser Aquavit

Getränke am Abend:

Sekt und Wein
Veltins vom Fass
Maisel's Hefeweizen
alkoholfreie Getränke
Mackenstedter fruchtige Spirituosen,
Weinbrand, Vodka, Jägermeister
Bacardi, Havana Club

Kalt warmes Buffet:

Hochzeitssuppe

* * *

Räucherfischauswahl mit Forelle,
Lachs und Räuchermatjesfilets

frische Salate mit Cocktailsauce und Olivenöldressing

Anti Pasti

Honigmelone mit Schinken
gebratener grüner Spargel mit Walnuss,
Parmesan und Schinken
Tomaten/Mozzarella
Baguette
* * *

Spießbraten mit
geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter
* * *

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste gebraten
mit Currysauce und Butterreis
* * *

Gemüseauswahl mit Saisongemüsen
* * *

Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten
* * *

Rote Grütze
Bayerische Creme
Vanilleeis

Info:

Diese Hochzeitspauschale
gilt für einen Zeitraum von 7 Stunden.
(z.B. 18.30 – 1.30 Uhr)

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck

Oldenburger Straße 255 · 26203 Wardenburg · Telefon: 0 44 07 / 9 21 00 · Telefax: 0 44 07 / 2 07 10
wardenburger-hof.de · info@wardenburger-hof.de

Mitternachtsbuffet

Mitternachtssuppe

Gyrossuppe und Käse-Lauchsuppe
mit ofenfrischem Baguette

„Mitternachtsimbiss“

Currywurst mit Pommes Frites,
Mayonnaise und Ketchup

Mitternachtsimbiss „Pizza“

Pizza Salami
Pizza Anti Pasti (vegan)
Pizza Margherita (vegetarisch)
Pizza Ruccola mit Parmaschinken

Mitternachtsimbiss „Cheeseburger“

Cheeseburger mit Cheddar-Käse, Gurken,
Tomaten und Röstzwiebeln, Pommes Frites,
Ketchup und Mayonnaise

Fingerfood/ Canapés

mit frischen Krabben, Räuchermatjes,
Räucherlachs, Schinkenröllchen, Ei,
Hähnchennuggets in Curry Dipp,
Schafskäse in Sesamhülle, Kirschaprika

Mitternachtsbuffet „klassisch“

Rührei mit Kräutern, Bratkartoffeln,
kl. Schweineschnitzel mit Paprikasauce und Pommes Frites,
kl. Hähnchenschnitzel in Currydipp,
Räucherfischauswahl mit Regenbogenforelle, Norweger Lachs und Räuchermatjesfilet,
Schafskäsesalat, Schinkenröllchen mit Spargel, Honigmelone mit Katenrauchschinken,
kl. Frikadellen, garnierte Eier, Käseauswahl mit Brie, Munster,
Geramont und Schnittkäse, Weintrauben und Salzgebäck, Baguette, Brot und Butter,
frischer Obstsalat

Kaffee/Teestation

zum Mitternachtsbuffet

Info:

auch vegetarisch
und/oder vegan möglich

HOTEL  ★★★ S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck