

# Hochzeiten



Alle unsere Angebote sind Pauschalen ohne versteckte Kosten. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Der Gesamtpreis einer Veranstaltung setzt sich aus zwei Teilbereichen zusammen:

1. **Festpreise** - bestehend aus der Saalmiete und dem Location-Service.  
Bei der Buchung eines Freitages oder eines Termins in der Nebensaison entfallen diese Posten. (Nebensaison 01.10. bis 30.04.)
2. **Flexpreise** - bestehend aus der Veranstaltungs-Pauschale und dem.  
Der Preis der Veranstaltungspauschale ändert sich abhängig von der gebuchten Personenzahl, der Anzahl an Kindern (0-5 Jahre kostenfrei, 6-11 Jahre 50% Rabatt) und dem gebuchten Saal. Alle Pauschalen sind variabel und können individuell angepasst werden.  
Das Essen wird separat über einen unserer Caterer abgerechnet.

## Saalmiete

(Inkl. der im Saal vorhandenen Technik)

| <b>Ballsaal</b> | <b>Studio</b> | <b>Genusszimmer</b> |
|-----------------|---------------|---------------------|
| 349,- €         | 269,- €       | 149,- €             |

## Location-Service

(Auf- und Abbau, Endreinigung, Technik)

| <b>Ballsaal</b> | <b>Studio</b> | <b>Genusszimmer</b> |
|-----------------|---------------|---------------------|
| 299,- €         | 399,- €       | 199,- €             |

## Veranstaltungspauschalen

### Standard

- 8 Stunden Veranstaltung
- Servicepersonal und Buffetbetreuung
- Softdrinks, Bier und Wein
- Ein Beratungs- und ein Planungsgespräch von jeweils einer Stunde
- Festgelegte Anzahl an Bankettbestuhlung, Buffettisch und 4 Stehtischen
- Besteck und Geschirr für das Menü, eingedeckt mit Stoff-Servietten

## **Ballsaal**

**72** Gäste **76,- €** p. P.  
**81** Gäste **74,- €** p. P.  
**89** Gäste **68,- €** p. P.  
**97** Gäste **66,- €** p. P.  
**105** Gäste **64,- €** p. P.  
**113** Gäste **62,- €** p. P.  
**121** Gäste **61,- €** p. P.  
**129** Gäste **59,- €** p. P.  
**137** Gäste **58,- €** p. P.  
**145** Gäste **57,- €** p. P.  
**153** Gäste **56,- €** p. P.  
**161** Gäste **55,- €** p. P.  
**177** Gäste **54,- €** p. P.

## **Studio**

**41** Gäste **126,- €** p. P.  
**49** Gäste **108,- €** p. P.  
**56** Gäste **96,- €** p. P.  
**64** Gäste **89,- €** p. P.  
**72** Gäste **81,- €** p. P.

## **Genusszimmer**

**4** Gäste **65,- €** p. P.  
**9** Gäste **63,- €** p. P.  
**17** Gäste **61,- €** p. P.  
**25** Gäste **59,- €** p. P.

## **Premium**

- 10 Stunden Veranstaltung
- Servicepersonal und Buffetbetreuung und Tortenbetreuung
- Softdrinks, Bier, Sekt, Wein, Barista- Spezialitäten, 4 Longdrinks
- Begrüßungsdrink mit Sekt, Sekt-O und O-Saft
- Ein Beratungs- und zwei Planungsgespräche von jeweils einer Stunde
- Personalisierte Menü- & Getränkekarten
- Festgelegte Anzahl an Bankettbestuhlung, Buffettisch und 6 Stehtischen
- Besteck und Geschirr für das Menü, eingedeckt mit Stoff-Servietten
- Lagerung von Dekomaterial
- Ausschank von mitgebrachten Spirituosen und Fillern für Longdrinks kostenfrei

## **Ballsaal**

**72** Gäste **108,- €** p. P.  
**81** Gäste **101,- €** p. P.  
**89** Gäste **96,- €** p. P.  
**97** Gäste **94,- €** p. P.  
**105** Gäste **92,- €** p. P.  
**113** Gäste **90,- €** p. P.  
**121** Gäste **88,- €** p. P.  
**129** Gäste **87,- €** p. P.  
**137** Gäste **86,- €** p. P.  
**145** Gäste **85,- €** p. P.  
**153** Gäste **84,- €** p. P.  
**161** Gäste **83,- €** p. P.  
**177** Gäste **82,- €** p. P.

## **Studio**

**41** Gäste **150,- €** p. P.  
**49** Gäste **132,- €** p. P.  
**56** Gäste **121,- €** p. P.  
**64** Gäste **114,- €** p. P.  
**72** Gäste **106,- €** p. P.

## **Genusszimmer**

**4** Gäste **87,- €** p. P.  
**9** Gäste **85,- €** p. P.  
**17** Gäste **83,- €** p. P.  
**25** Gäste **81,- €** p. P.

## Exklusiv

- 10 Stunden Veranstaltung
- Servicepersonal und Buffetbetreuung und Tortenbetreuung
- Softdrinks, Bier, Sekt, Wein, Barista- Spezialitäten, 4 Longdrinks, 4 Shots, 4 Cocktails
- Begrüßungs-Cocktail und Winzer-Sekt
- Ein Beratungs- und zwei Planungsgespräche von jeweils einer Stunde
- Indirekte Wandbeleuchtung durch RGB LED Pars
- Personalisierte Menü- & Getränkekarten
- Festgelegte Anzahl an Bankettbestuhlung, Buffettisch und 8 Stehtischen
- Besteck und Geschirr für das Menü, eingedeckt mit Stoff-Servietten
- Lagerung von Dekomaterial
- Ausschank von mitgebrachten Getränken (Optional)
- Ausschank von Fremd-Spirituosen als Shots (Optional)
- Cocktail & Wein Tasting (Optional)

### **Ballsaal**

**72** Gäste **117,- €** p. P.  
**81** Gäste **110,- €** p. P.  
**89** Gäste **104,- €** p. P.  
**97** Gäste **102,- €** p. P.  
**105** Gäste **100,- €** p. P.  
**113** Gäste **98,- €** p. P.  
**121** Gäste **96,- €** p. P.  
**129** Gäste **94,- €** p. P.  
**137** Gäste **93,- €** p. P.  
**145** Gäste **92,- €** p. P.  
**153** Gäste **91,- €** p. P.  
**161** Gäste **90,- €** p. P.  
**177** Gäste **89,- €** p. P.

### **Studio**

**41** Gäste **135,- €** p. P.  
**49** Gäste **130,- €** p. P.  
**56** Gäste **125,- €** p. P.  
**64** Gäste **122,- €** p. P.  
**72** Gäste **120,- €** p. P.

### **Genusszimmer**

**4** Gäste **99,- €** p. P.  
**9** Gäste **97,- €** p. P.  
**17** Gäste **95,- €** p. P.  
**25** Gäste **93,- €** p. P.

## Catering

Wir kooperieren mit zwei Caterern: <https://www.ristorante-lasorpresa.de> und <https://karst-catering.de>

Die hier aufgeführten Varianten sind als Beispiele zu verstehen. Wir empfehlen Ihnen sich mit beiden Caterern zu beraten und ein individuelles Buffet oder Menü zusammen zu stellen.

Bei Veranstaltungen mit Fremdcatering erheben wir auf die gewünschte Veranstaltungspauschale eine zusätzliche Servicegebühr von 10 % und eine Kautions von 1.000,- €.

**P2 – La Sorpresa 29,96 € p. P.**Vorspeisen (gemischte Antipastiplatten):

- Gebackene & gegrillte Paprika, angemacht mit Knoblauch & Olivenöl
- Gegrillte Zucchini
- Getrocknete Tomaten
- Würzig-pikante Oliven
- Capresesalat mit Büffelmozzarella
- Gemischter Blattsalat mit Balsamico- und Jogurtdressing
- Dazu reichen wir echt italienisches Meisterbrot, mit und ohne Sesam

Suppe:

- „Hochzeitsuppe“ mit Markklößchen

Hauptgang:

- Hähnchenbrust mit Gorgonzolasauce
- Penne al arrabiata
- Tortellini mit Schinken-Sahnesauce
- Rosmarinkartoffeln
- Saisonaler Gemüsemix

Dessert:

- Hausgemachtes Tiramisu
- Cremiges Panna Cotta mit Himbeersauce

**K2 – Karst Catering 31,03 € p. P.**Vorspeisen:

- Mini Quiche am Spieß mit Schnittlauchquark, Spinat und Röstzwiebeln
- Caprese am Spieß aus Minimozzarella, Kirschtomaten und hausgemachter Basilikum-Pesto
- Rindermeatball mit Tomatensugo und Parmesan
- Bulgursalat mit Kreuzkümmel, Minze und Kefir
- Saisonale Blattsalate mit Rohkost und einer Auswahl an Dressings
- Dazu reichen wir eine Auswahl an frisch gebackenem Brot

Hauptgang:

- Putenbrust mit Rosmarin und Thymian
- Ratatouille Gemüse
- Kartoffelgratin mit gehobeltem Parmesan
- Rigatoni Genovese mit hausgemachtem Basilikumpesto und geschmolzenen Kirschtomaten

Dessert:

- Panna Cotta mit Waldbeeren und frischer Minze
- Nougatcreme mit Mangopüree und Mandeln

**P3 – La Sorpresa 36,38 € p. P.**Vorspeisen (gemischte Antipastiplatten):

- Gebackene & gegrillte Paprika, angemacht mit Knoblauch & Olivenöl
- Gegrillte Zucchini & Aubergine
- Getrocknete Tomaten - Würzig-pikante Oliven
- Capresalat mit Büffelmozzarella
- Vitello Tonnato von der Kalbsnuss
- Frischer saisonaler Blattsalat mit Balsamico- und Jogurtdressing
- Dazu reichen wir echt italienisches Meisterbrot, mit und ohne Sesam

Hauptgang:

- Putenschnitzel „a la Pizzaiola“ in würziger Tomatensauce mit Kapern und Oliven
- Saltimbocca vom Schwein, mit gartenfrischem Salbei und italienischem Parmaschinken in einer würzigen Bratensauce
- Ravioli mit Spinat und Ricotta an Butter und Salbei, mit frischem Parmesan
- Rosmarinkartoffeln
- Stampfkartoffeln

Dessert:

- Hausgemachtes Tiramisu
- Cremiges Panna Cotta mit Himbeersauce

**K7 – Karst Catering (Grillbuffet) 36,38 € p. P.**Vorspeisen:

- Tomaten-Mozzarellasalat
- Antipasti Platte
- Couscoussalat mit Gurken und Paprika
- Saisonale Blattsalat mit Rohkost und hausgemachtem Balsamico Dressing
- Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb

An der Grillstation live gebraten:

- Rinderhüftsteak
- Putenspieße
- Kräutermaskolben
- Knoblauchdrillinge
- Gegrilltes Sommergemüse

Dessert im Weckglas:

- Exotischer Früchtesalat mit Minze
- Schokobrownies

**P4 – La Sorpresa 40,66 € p. P.**

Vorspeisen (Gemischte Antipastiplatten):

- Gebackene & gegrillte Paprika, angemacht mit Knoblauch & Olivenöl
- Gegrillte Zucchini - Getrocknete Tomaten
- Würzig-pikante Oliven - Capresesalat mit Büffelmozzarella
- Vitello Tonnato
- Bohnensalat mit Zwiebeln
- Gemischter Blattsalat mit Balsamico- und Jogurtdressing
- Dazu reichen wir echt italienisches Meisterbrot, mit und ohne Sesam

Hauptgang:

- Loup de Mer-Filet in Butter und Salbei
- „Piccata al Vino-Bianco“ Medallions vom Schwein in Weißweinsauce
- Rigatoni mit saisonaler Tomaten-Gemüse-Sauce
- Rosmarinkartoffeln
- Reis
- Saisonaler Gemüsemix

Dessert:

- Profiterol (schokoladige Windbeutel)
- Saisonaler Obstsalat

**K8 – Karst Catering 42,80 p. P.**

Vorspeisen:

- Gurkensalat mit Minzschmand
- Indischer Kichererbsensalat mit Ras el-Hanout
- Mediterrane Chorizo-Paprika-Platte
- Saisonale Blattsalate mit Rohkost und hausgemachtem Balsamico Dressing
- Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb

Hauptgang:

- Rosa gebratenes Roastbeef live vor dem Gast geschnitten mit Portweinjus
- Kartoffel-Pilzrösti
- Kabeljau auf Orangenkarotten
- Safran-Fenchelrisotto mit Parmesan

Dessert im Weckglas:

- Zwetschgencreme mit Buttercrumble
- Kleine Kirschküchlein

**K11 – Karst Catering (Grillbuffet) 42,80 p. P.**Vorspeisen:

- Salat „Nizza“ aus glasierten Kartoffeln, jungen Bohnen und Tunfisch
- Bunte Linsen Salat mit jungem Lauch, Blattpetersilie und Karotte
- Fruchtiger Sommersalat mit Wassermelone, Feta und Zitronenmelisse
- Caprese am Spieß aus Minimozzarella, Kirschtomaten und hausgemachtem Basilikumpesto
- Lachswraps mit Frischkäse, Rucola und Orange
- Saisonale Blattsalate mit Rohkost und einer Auswahl an Dressings
- Dazu reichen wir eine Auswahl an frisch gebackenen Broten

Hauptgang:

- Rinderhüftsteaks
- Schweinenackensteaks, sous vide gegart
- Marinierte Hähnchenbrust
- Fetakäse in Folie mit Kräutern und Tomaten
- Gebackene Kartoffelspalten
- Chimichurri-Sauce, Salsa Roja, BBQ-Sauce, Ketchup und Senf

Dessert im Weckglas:

- Mascarpone Creme mit Bisquite und Waldbeeren
- Obstspieße aus Traube, Ananas und Erdbeere

**P6 – La Sorpresa 45,- € p. P.**Vorspeisen (Gemischte Antipastiplatten):

- Gebackene & gegrillte Paprika, angemacht mit Knoblauch & Olivenöl
- Gegrillte Zucchini
- Getrocknete Tomaten
- Würzig-pikante Oliven
- Capresesalat mit Büffelmozzarella
- Vitello Tonnato
- Flusskrebssalat
- Honigmelone mit Schinken
- Gemischter Blattsalat mit Balsamico- und Jogurtdressing
- Dazu reichen wir echt italienisches Meisterbrot, mit und ohne Sesam.

Hauptgang:

- Doradenfilet „alla mediterranen“, verfeinert mit Kirschtomaten, Kapern und frischen Kräutern
- „Piccata al Limone“, Medaillons vom Schwein in Zitronensauce
- Ravioli mit Spinat und Ricotta an Butter und Salbei, mit frischem Parmesan
- Stampfkartoffeln
- Saisonaler Gemüsemix

Dessert:

- „Torta della Nonna“, Pinienkerntorte mit Zitronenaroma
- Frischer Saisonaler Obstsalat im Weckglas

**P8 – La Sorpresa 48,- € p. P.**Vorspeisen (Gemischte Antipastiplatten):

- Gebackene & gegrillte Paprika, angemacht mit Knoblauch & Olivenöl
- Gegrillte Zucchini
- Getrocknete Tomaten
- Würzig-pikante Oliven
- Capresesalat mit Büffelmozzarella
- Vitello Tonnato
- Roastbeef
- Gemischter Blattsalat mit Balsamico- und Jogurtdressing
- Dazu reichen wir echt italienisches Meisterbrot, mit und ohne Sesam.

Hauptgang:

- Saltimbocca vom Kalb, mit gartenfrischem Salbei und italienischem Parmaschinken in würziger Bratensauce
- Zanderfilet in einer erfrischenden Dillsauce
- Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce
- Rosmarinkartoffeln
- Saisonaler Gemüsemix

Dessert im Weckglas:

- Hausgemachtes Tiramisu
- Cremiges Panna Cotta mit Himbeersauce oder Früchten Ihrer Wahl

**K14 – Karst Catering (gesetztes Menü inkl. Personal) 50,29 € p. P.**Vorspeisen:

- Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Birnenchutney

Hauptgang:

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Spitzkohl, Karotten und Blätterteigkartoffelschnitte an Portweinjus
- oder Zanderfilet mit Spinat, Kartoffel und Espuma
- oder Waldpilzrisotto mit Blattpetersilie und Parmesan

Dessert:

- Tonkabohnen Crème Brûlée mit marinierten Beeren



**P9 – La Sorpresa 52,- € p. P.**

Vorspeisen (Gemischte Antipastiplatten):

- Gebackene & gegrillte Paprika, angemacht mit Knoblauch & Olivenöl
- Gegrillte Zucchini
- Getrocknete Tomaten
- Würzig-pikante Oliven
- Capresesalat mit Büffelmozzarella
- Vitello Tonnato
- Gemischter Blattsalat mit Balsamico- und Jogurtdressing
- Dazu reichen wir echt italienisches Meisterbrot, mit und ohne Sesam.

Suppe:

- Hummercremesuppe

Hauptgang:

- „Piccata ai Funghi“, Medaillons vom Kalb in Pilzrahmsauce
- Saftiges Kabeljaufilet mit mediterranen Kräutern und Kirschtomaten
- Ravioli mit Steinpilzfüllung an Butter und Salbei, mit frischem Parmesan
- Stampfkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln
- Ratatouille
- Butternudeln

Dessert im Weckglas:

- Crème Brûlée
- Saisonaler Obstsalat

**K15 – Karst Catering (gesetztes Menü inkl. Personal) 53,50 € p. P.**

Vorspeisen:

- Büffelmozzarella mit konfiertem Honigtomate, altem Balsamico und hausgemachtem Focaccia

Suppe:

- Karottensuppe mit Ingwer, Staudensellerie und Apfel

Hauptgang:

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Brokkoli, Champignons, Selleriepüree, Portweinjus oder Lachsfilet mit glasierten Karotten, Sellerie, Apfel und Zitronenschaum
- oder Trüffeltagliatelle mit Frühlingslauch und Parmesan

Dessert im Weckglas:

- Jogurtschnitte mit eingelegten Kirschen und Vanilleeis
- Saisonaler Obstsalat im Weckglas

**P11 – La Sorpresa 56,- € p. P.**

Vorspeisen (Gemischte Antipastiplatten):

- Gebackene & gegrillte Paprika, angemacht mit Knoblauch & Olivenöl
- Gegrillte Zucchini
- Getrocknete Tomaten
- Würzig-pikante Oliven
- Capresesalat mit Büffelmozzarella
- Vitello Tonnato
- Flusskrebssalat
- Honigmelone mit Schinken
- Gemischter Blattsalat mit Balsamico- und Jogurtdressing
- Dazu reichen wir echt italienisches Meisterbrot, mit und ohne Sesam.

Hauptgang:

- Rinderfilet mit Gorgonzolasauce und Pfefferrahmsauce
- Seeteufelfilet nach "Saltimbocca"-Art, mit gartenfrischem Salbei und italienischem Parmaschinken in einer würzigen Sauce
- Ravioli mit Spinat und Ricotta an Butter und Salbei, mit frischem Parmesan
- Rosmarinkartoffeln
- Stampfkartoffeln
- Saisonaler Gemüsemix

Dessert im Weckglas:

- Hausgemachtes Tiramisu
- Cremiges Panna Cotta mit Himbeersauce oder Früchten ihrer Wahl