



HOTEL ^{★★★}
Superior
LANDHAUS
SCHIEDER

Ihre Hochzeit im Landhaus Schieder

*„Modernes Ambiente-in alten
Mauern“*



Hochzeitsmappe 2022

Ihr Ansprechpartner: *Familie Lange*

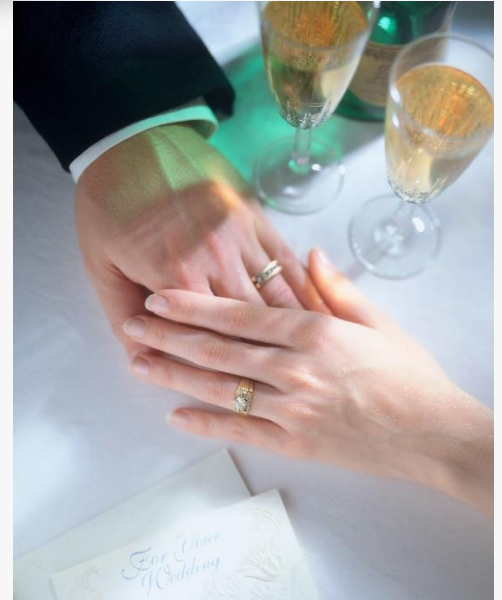
Telefon: 0 52 82 - 980 90

Telefax: 0 52 82 - 9809 49

e-mail: info@landhaus-schieder.de



HOTEL ^{★★★}
Superior
LANDHAUS
SCHIEDER



**Um den schönsten Tag in Ihrem Leben
zu einem unvergesslichen Erlebnis
zu machen
bieten wir Ihnen ein**

Rundum-Sorglos-Paket

- **Einen Sektempfang**
- **Buffet**
- **Getränke, Wein, Bier alkoholfreie Getränke, Schnäpse, Kaffee, Tee**
- **Übernachtung des Brautpaares**
- **Eine Hochzeitstorte**
- **rustikaler Mitternachtsimbiss**
- **Menükarten**
- **Tischschmuck: Bänder und Blütenblätter**
- **Silberleuchter oder Windlichte mit farbigen Kerzen**
- **10% Nachlass auf den Übernachtungs-Frühstückspreis Ihrer Gäste im Hotel**

**Preis je nach Speisen- und Getränkeauswahl
€ 75,- bis € 95,- pro Person (bis ca 35 Personen)**

**Kinder bis 5 Jahren frei und von 6 bis 11 Jahren 50%
Auf Wunsch mit weißen Satinhussen (zuzüglich € 3,50 Reinigungskosten)**

Kosten für den Saal berechnen wir keine!

Hochzeitsimpressionen Spiegelsaal



Menükarte

Bändchenfarbe frei zu wählen



Der Liebe wegen!

Hochzeit von Maya und
Willi



Schieder,
den 17. Februar 2022

Aperitif

Hollerschäumchen
mit und ohne Alkohol

Getränke zum Essen

Chardonnay Ferre al piano
Italien, weiß, trocken

Wallhäuser Backöfchen
Schwarze, halbtrocken

Merlot Ferre al piano
Italien, rot, trocken

Veltins Pils
Mineralwasser Fachingen,
Apfelsaft, Orangensaft
Cola, Fanta, Sprite

Ramazotti,
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen
von der Hausbrennerei Jenne,
Bessen Genever mit schwarzer
Johannisbeere

Kaffee, Tee

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich, Fleischklößchen und
Gemüstreifen

Buffet

Cocktail von Eisweershrimps
gefüllte Crêpe-völlchen mit
Gemüstreifen, Räucherlachs und
Schinkenstreifen
Schnitzelchen und Frikadellen
Fomaten - Mozzarella - Platte
Räucherlachsplatte
Melone mit westfälischem Schinken
Kleines Salatbuffet mit frischen und
frisch angemachten Salaten

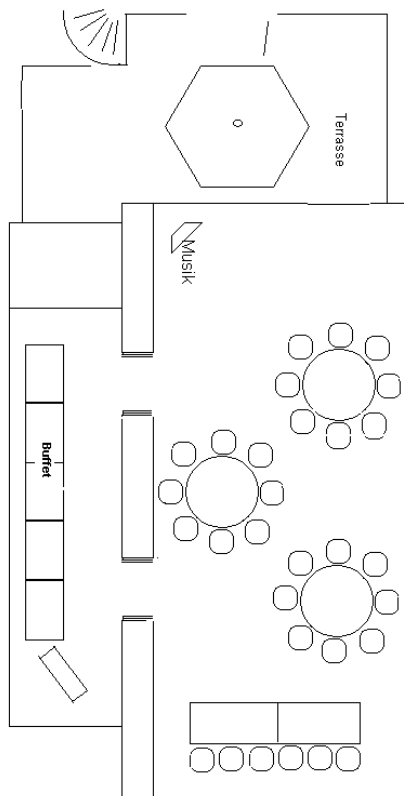
Schweinefilet im Speckmantel
mit Sauce Beurrenise und Bratenjus
Gratinierter Pflanzmedaillons natur, mit
Fomate - Mozzarella
und mit Ananas - Goudakäse
überbacken
Zanderfilet auf Schmorhohl mit
Kirschtomaten
Gemüse-Champignon-Spieße auf
Fomaten-Paprika-Gemüse

Bunte Gemüseplatte
Kartoffelgratin, Maccisohartoffeln,
Rosmarinminikartoffeln

Panna Cotta und Fruchtparvee,
Mousse au chocolate,
Scheibchenknäuelchen,
Käseplatte

Partybrötchen und Baguette mit
Kräuter-, Knoblauch- und Salzbutter

Bestuhlungsbeispiel Spiegelsaal



Menüffet

Edelfischterrine an Salatbouquet

Weißer Tomatencremesuppe
mit Chutney

Roastbeef uim Ganzen und geschmorte Röllchen vom Schweinerücken,
Trüffelsauce, Herzoginkartoffeln und Bohnenbündchen
und

Wolfsbarschfilet gebraten auf Tomaten-Paprikasalsa, dazu Safranrisotto

Traubengelee mit weißer Mousse,
Schokoküchlein mit Preiselbeersahne
und Obstsalat mit Honig und Nüssen

um Mitternacht: Käsebrett mit Gouda, Emmentaler, Brie, Frischkäse,
Schimmelkäse, Schafskäse und Trauben, kleine Flammküchlein

Getränkeauswahl

- Sektempfang
 - Holunder- oder Hibiskusschäumchen mit und ohne Alkohol oder
 - Strawberry Kiss mit und ohne Alkohol oder
 - Sekt, Sekt-orange
- Pils vom Fass
 - Veltins oder Detmolder herb
- Alkoholfreies Bier
 - Weizen oder Pils
- alkoholfreie Getränke
 - Mineralwasser
 - Medium oder
 - Klassik
 - Cola, Cola light, Fanta, Sprite
 - Orangensaft, Apfelsaft, -schorle
- Schnäpse (3-4 möglich)
 - standart Vodka, Wippermann
 - Roter und Grüner, Baileys
 - Ramazotti, Jägermeister, Havanna Club, Obstler
- Weißwein
 - Chardonnay Terre al Piano, Italien, trocken
 - Fleur de d'Artagnan, Frankreich, trocken
 - Scheurebe Wallhäuser Pfarrgarten halbtrocken
- Rotwein
 - Merlot Terre al piano, trocken
 - „Pfälzer Schoppen“ Portugieser, Qualitätswein halbtrocken, fruchtig

Buffetauswahl 2022

Schnecken von der Putenbrust mit Tomate oder Kräuterfrischkäse gefüllt
Minischnitzel von Pute und Schwein und Frikadellchen
Kirschtomaten – Mozzarellaperlen – Spieße, gemischte Antipastiplatte, gegrillt und gefüllt
Räucherlachs auf Kartoffelchip mit Meerrettich
Vorspeisenplatte mit Schaufisch „Lachsforelle“, Räucherforelle und Pfeffermakrele
Gemischte Melonenbällchen mit westfälischem Schinken
Nudelnester und Pastetchen

4 zur Wahl

Tranchen vom Schweinefilet im Speckmantel mit Senfmayonnaise
kleingezupfte Blattsalate, Tomaten und Gurken mit zweierlei Dressing,
Bauernsalat, italienischer Nudelsalat, Farmersalat
oder Drillingssalat mit Sauerrahmmayonnaise,
Partybrötchen und Chiabatta mit Kräuter- Tomaten- und Salzbutte

weiße Tomatenrahmsuppe, Kartoffel-Lauch-Suppe
grüne Erbsencremesuppe, Waldpilzessenz mit Käsestangen
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Gemüseperlen
Karotten-Orangen-Suppe
Kürbisrahm-, Spargel-, Bärlauchcreme (jahreszeitlich begrenzt)

eine Wahl

Schweinerollbraten provençale, mit Kräutern der Provence trocken mariniert
und mit getrockneten Tomaten gefüllt
Roastbeef im Ganzen am Buffet tranchiert
Spanferkelkeule oder Krustenbraten im Ganzen am Buffet tranchiert
mit Burgundersauce
Wildragout mit Waldpilzen

3 Hauptgänge

Lammkeule mit Rosmarinfarce im Ganzen gebraten
Züricher Geschnetzeltes vom KIKOK-Hähnchen mit Champignons
Putenmedaillons mit Oliven - Schafskäse, mit Tomate – Mozzarella
und mit Champignon - Goudakäse überbacken
Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce,
mit Tomaten-Paprika-Chutney und mit grüner Pfeffersauce
Lachsfilet auf Gemüsestreifen oder mit Estragonsauce
Lachslasagne oder Zanderfilet auf Schmorkohl mit Kirschtomaten
mit Quinoa gefüllte Zucchini, Blumenkohlcurry mit Früchten,

Bunte Gemüseplatte mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Kohlrabi
Saisonal: Rotkohl, Speck-Rosenkohl, Spargel, Blattspinat

Serviettenknödel, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle, Nudeln, Reis, Macairekartoffeln,
Kartoffelklöße, Minikartoffeln in Rosmarinöl geschwenkt

kleine Gläschen und Schüsselchen mit:
Pana Cotta und Fruchtpüree, Kischgrütze und Vanillesauce, Mousse au chocolate,
Schokoladenküchlein, Tiramisu im Weckgläschen, Obstsalat mit Nüssen und Honig
Mini-American-Cheesecake, Erdbeer-oder Pflaumengelee mit weißer Mousse,
Platte mit frisch geschnittenem Obst

3 zur Wahl

Serviettenformen zur Wahl

Farbe frei zu wählen



FÄCHER



BIG BEN



KERZE



WINDLICHTE



3-er-LEUCHTER

