

## Hochzeit machen ist sooooo schön...

Liebes angeheendes Brautpaar,

Sie gehören zu den glücklich Verliebten, die sich demnächst das Ja-Wort geben wollen?

Wir freuen uns mit Ihnen! Damit es ein unvergesslicher, unvergleichbarer und einzigartiger Tag wird, planen wir mit Ihnen gemeinsam den schönsten Tag Ihres Lebens.

Jede Hochzeit hat eine ganz eigene Note. Daher werden Sie bei uns persönlich und mit viel Individualität betreut.

Vom Menü mit nationalen und internationalen kulinarischen Köstlichkeiten über ausgewählte Weine bis hin zu passender Musik, traumhaft schöner Dekoration und perfektem Service – seit vielen Jahren kreiert unser Unternehmen einzigartige Feste und Traumbhochzeiten, die höchsten Ansprüchen gerecht werden und von denen die Gäste begeistert sind.

Ob romantische Landhochzeit oder moderne Lounge-Atmosphäre – gerne bewirten wir Sie an dem Ort Ihrer Wahl und planen mit Ihnen Ihren Tag!

Gern unterbreiten wir Ihnen ein speziell auf Sie zugeschnittenes Angebot. Sie nennen Ihre Wünsche und wir haben Antworten – von den kulinarischen Höhepunkten aus Küche und Weinkeller bis hin zum noch so kleinen dekorativen Detail. Wir überlassen nichts dem Zufall und machen Ihre Traumbhochzeit zu einem Erlebnis und einem unvergesslichen Tag für Sie und Ihre Gäste.

Wir freuen uns auf Sie!

Philipp Landschhof & Team

**LANDSCHOF'S Event & Catering GmbH**

Im Dorf 7 \* 27386 Kirchwalsede \* TEL 04269-95 17 \* FAX 04269-95 172 \* E-MAIL [info@landschofs-catering.de](mailto:info@landschofs-catering.de) \* WEB [www.landschofs-catering.de](http://www.landschofs-catering.de)  
Volksbank eG Bremerhaven Cuxland \* IBAN DE38 2926 5747 300 469 00 \* SWIFT-BIC GENODEFB33 \* STEUER-NR. 40/206/00669

# *Hochzeitsarrangement*

*Bitte verstehen Sie nachfolgende Speisen- und Getränkevorschlage als Anregungen.*

*Selbstverständlich beraten wir Sie persönlich und erstellen mit Ihnen gemeinsam*

*Ihr individuelles Hochzeitsessen. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch ein festliches Menü.*

## *Empfangshappchen*

*(am Spieß)*

*Surf & Turf Frikadelle*

*Manchego, Chorizzo und Olive*

*Räucherlachs mit Korianderschmand im Tortillamantel*

*Flammkuchenrollchen*

*Mozzarella mit Feigensenf und Gewurzbluten*

*Parmesanchips mit schwarzem Pfeffer*

*Garnele, Roastbeef und grüner Spargel*

## *Suppe*

*Hochzeitssuppe*

*oder*

*Weißer Tomatensuppe mit gebratenem Zander*

*oder*

*Tomatenesseln mit Gemüserauten und Venusmuscheln*

## *Vorspeisen*

*Vitello tonnato*

*Garnelencocktail*

*Marinierte Grillzucchini*

*Eingelegte Grillauberginen mit Kapern*

*Artischockenherzen in Kräutermarinade*

*Salat von Mozzarella und Kirschtomaten*

*Röllchen von Graved Lachs und Rucola mit Senf-Honig-Dilldip*

*Stangenspargel mit Parmaschinken in Parmesanhülle gebacken*

*Röllchen von Roastbeef, grünem Spargel und Trüffelmayonnaise*

*Ciabatta „Salt & Pepper“*

## *Hauptgänge*

*Roastbeef aus dem Smoker mit Rotweinjus,  
mit Mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Schweinefilet in Pfefferrahm  
mit Sommergemüse und Kartoffelbällchen*

*Saltimbocca vom Lachs mit bunten Zupfsalaten  
und Himbeervinaigrette*

*Thai-Curry von der Garnele  
mit knackigem Wokgemüse und Duftreis*

*Hausgemachte Pasta mit Pesto aus dem Parmesanlaib*

## *Dessert*

*Zweierlei Schokoladenmousse mit frischer Mango*

*Panna cotta mit Grand-Marnier-Erdbeeren*

*Crème brûlée von Kafir-Limonenblättern*

*Crêpes Suzette mit Vanilleeis*

## *Mitternachtsimbiss*

*Käsevariation mit Trauben, Feigensenf, Quittensenf und frischem Bauernbrot*

*Tiroler Speck, Italienische Salami, Serrano Schinken*

*Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Cocktailsauce*

*Mini-Burger mit saftigem Rindfleisch und Cheddar*

*Verschieden gefüllte Wraps*

*Bratwurst im Brötchen vom Weber-Grill*

## *Empfangsgetränke*

*Landschhof's Secco,*

*Landschhof's Secco, blanc mit Basilikum-Ingwerlimonade*

*Landschhof's Secco, blanc mit Andalö*

*Roter Vermuth mit Spicy Ginger Ale und Orange*

*Hugo-Lillet*

*Lillet-Wildberry*

*Gin-Cucumis*

*Alkoholfreie Cocktail*

*König Pilsener vom Fass in 0,10 l Empfangsgläsern serviert*

## *Weine*

*Landschhof's Grauburgunder*  
*Deutscher Qualitätswein, trocken*  
*Weingut Janson, Rheinhessen*

*Landschhof's Rosé*  
*Deutscher Qualitätswein, feinherb*  
*Weingut Janson, Rheinhessen*

*Landschhof's Dornfelder*  
*Deutscher Qualitätswein, trocken*  
*Weingut Janson, Rheinhessen*

## *Softgetränke*

*Mineralwasser L'EAU SANS SOUCI*  
*Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Traubensaft*  
*Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite*  
*Ginger Ale, Tonis Water, Bitter Lemon*

## *Bier*

*König Pilsener vom Fass, König Pilsener, Alkoholfrei  
Erdinger Hefeweizen, Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei*

## *Spirituosen*

*Obstler, Grappa, Jubi, Jägermeister, Fernet Branca, Rattenkiller, Tequilla,  
Korn, Wodka-Kirsch, Wodka-Waldmeister, Wodka-Maracuja, Berliner Luft,  
Jameson, Jim Beam, Jack Daniels, Jonny Walker, Absolut Wodka, Tanqueray Gin, Lillet,  
Havanna Club, Pernod, Weinbrand etc.*

## *Heißgetränke*

*Kaffeebar, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Tee*



## *Preise*

*Hochzeitsessen inkl. Getränkepauschale:*                      *ab € 80,00 pro Person*  
*je nach Auswahl und Umfang*

*Empfangshäppchen:*    *ab € 5,00 pro Person*  
*je nach Auswahl und Umfang*

*Mitternachtsimbiss:*    *ab € 5,00 pro Person*  
*je nach Auswahl und Umfang*

*Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und gelten für eine Veranstaltung  
in unserem Stammhaus in Kirchwalsede.*

## *Dienstleistungen*

### *Dekoration:*

*Die Dekoration wird von unseren Partnern individuell besprochen und nach Aufwand berechnet.*

### *Papeterie:*

*Die Gestaltung wird von unseren Partnern individuell besprochen und nach Aufwand berechnet.*

### *Musik:*

*Gerne sprechen wir eine Empfehlung aus. Die Abrechnung erfolgt direkt über den / die Künstler.*

### *Fotograf/ Fotobox:*

*Gerne sprechen wir eine Empfehlung aus. Die Abrechnung erfolgt direkt über den Anbieter.*

*Freie Trauredner / in:*

*Gerne sprechen wir eine Empfehlung aus.  
Die Abrechnung erfolgt direkt über den  
Anbieter.*

*Gastgeschenke:*

*Bitte sprechen Sie uns an, gerne sprechen  
wir eine Empfehlung aus.*

*Feuerwerk:*

*Gerne sprechen wir eine Empfehlung aus.  
Die Abrechnung erfolgt direkt über den  
Anbieter.*

*Hochzeitsauto:*

*Auf Wunsch organisieren wir Ihnen  
gerne ein ansprechendes Hochzeitsauto.  
Ob Kutsche, sportliches Auto oder  
Oldtimer, alles ist möglich.*