

Gültig bis 31.12.2025



HOCHZEIT

BUFFET BÜRGERLICH

Empfang

SANTA MARGHERITA Brut DOCG / Valdobbiadene Superiore
Fritz Bio-Schorlen
Gerolsteiner Still, Medium oder Sprudel

Vorspeise

Rapunzelsalat mit Schmanddressing
ODER Ingwer-Karottensuppe mit
karamellisierten Walnüssen
ODER Ahle Wurst Chips

Am Buffet

Tafelspitz von der Baunataler Färs
Filet vom Fritzlarer Lindenhof Schwein
mit Champignon-Rahm
Hessische Grüne Soße | Vichy-Karotten
Drillinge im Ofen gebacken | Wurzelgemüse

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat mit Don Papa Rum
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Kuchen und Tortenauswahl aus der
hauseigenen Konditorei

Mitternachtssnack

Ahle Wurst und
Käsevariation

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Still, Medium oder Sprudel 0,75l
Fritz Kola Limonaden und Bio-Schorlen 0,2l
Thomas Henry Tonic Water
Kaffee Spezialitäten

Weisswein

Manz Grimms Garten Grauburgunder / Rheinhessen

Rotwein

Oliver Zeter Deep Red LW / Pfalz

Rosewein

Manz Falada Rosé / Rheinhessen

Bier

König Pilsener vom Fass
Benediktiner Hefeweizen vom Fass
mit oder ohne Alkohol
König Pilsener alkoholfrei

Longdrinks

optional nach Absprache



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

147,- pro Person

Pauschale für 7 Stunden inkl. Servicekräfte, Raummiete, Endreinigung
und Security. Verlängerung 10,- Euro pro angefangene Stunde/Person; mind. 45 Teilnehmer.

BUFFET LANDGRÄFLICH

Empfang

Schloss Vaux Rosé Sekt
Fritz Rhabarberschorle
Gerolsteiner Still, Medium oder Sprudel

Vorspeise | am Tisch serviert

Wildkräutersalat mit gratiniertem
Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen
und Cranberry Dressing
ODER Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz,
Gemüwestreifen und Muschelnudeln

Am Buffet

Roastbeef aus dem Ofen mit Chimichurri
und „Café de Paris Sauce“
Filet vom Nordseelachs auf frischem Blattspinat
Bio-Hähnchenbrustfilet in Curry-Schmand Sauce
Grillgemüse | Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen
Wilder Reis

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat mit Don Papa Rum
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Kuchen und Tortenauswahl aus der
hauseigenen Konditorei

Mitternachtssnack

Ahle Worscht und Käsevariation
ODER Chili con Carne

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Still, Medium oder Sprudel 0,75l
Fritz Kola Limonaden und Bio-Schorlen 0,2l
Thomas Henry Tonic Water
Kaffee Spezialitäten

Weissweine

Manz Siebenbergen Grauburgunder | Rheinhessen
Manz Weissburgunder | Rheinhessen

Rotwein

La Fage Authentique | Côtes-du-Roussillon AOP
Conte di Campiano Primitivo di Manduria | Puglia

Rosewein

LE BIJOU de Spohie Val Rose Rosé
Languedoc-Roussillon

Bier

König Pilsener vom Fass
Benediktiner Hefeweizen vom Fass
mit oder ohne Alkohol
König Pilsener alkoholfrei

Longdrinks

optional nach Absprache



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

144,- pro Person

Pauschale für 7 Stunden inkl. Servicekräfte, Raummiete, Endreinigung
und Security. Verlängerung 10,- Euro pro angefangene Stunde/Person; mind. 45 Teilnehmer.

BUFFET KURFÜRSTLICH

Empfang

Schloss Vaux Rosé Sekt
Fritz Rhabarberschorle
Gerolsteiner Still, Medium oder Sprudel

Vorspeise | am Tisch serviert
Nordhessische Hochzeitssuppe
ODER Blattsalate mit Früchten &
Cranberrydressing

Am Buffet

Rinderfilet mit „Café de Paris Sauce“
Wildfanggarnelen mit Zitronenmayonaise
Ratatouillegemüse mit gerösteten
Cashewkernen
Sautierter Grüner Spargel & Datteltomaten
Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen
Tagliatelle

Canapès mit Lachstatar auf rustikalem Baguette,
mit Rindertatar auf Holzofenbrot und mit Humus
auf geröstetem Brot

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat mit Don Papa Rum
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Kuchen und Tortenauswahl aus der
hauseigenen Konditorei

Mitternachtssnack

Ahle Worscht und Käsevariation

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Still, Medium oder Sprudel 0,75l
Fritz Kola Limonaden und Bio-Schorlen 0,2l
Thomas Henry Tonic Water
Kaffee Spezialitäten

Weissweine

Manz Weissburgunder | Rheinhessen
Oliver Zeter Sauvignon Blanc | Rheinhessen
Hammel „Page wie dieser“ | Pfalz

Rotwein

Sassoregale Poderalta | Toscana
Conte di Campiano Primitivo di Manduria | Puglia

Rosewein

Manz Rosé Emotion | Rheinhessen

Bier

König Pilsener vom Fass
Benediktiner Hefeweizen vom Fass mit oder
ohne Alkohol
König Pilsener alkoholfrei

Longdrinks

optional nach Absprache



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

175,- pro Person

Pauschale für 7 Stunden inkl. Servicekräfte, Raummiete, Endreinigung
und Security. Verlängerung 10,- Euro pro angefangene Stunde/Person; mind. 45 Teilnehmer.