



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

Sehr geehrtes Brautpaar,

durch unsere jahrzehntelange Erfahrung sparen Sie Zeit, Ärger und Kosten bei der Planung und haben damit auch die Sicherheit, dass Ihre "Traumhochzeit" ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste wird.

Als **Hochzeitspezialist** sind wir in der Lage auch außergewöhnliche Wünsche zu erfüllen.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie verschiedene Speisenanregungen zusammengestellt, um Ihnen einen kleinen Überblick zu geben.

**Wir bieten auch für Veganer, Vegetarier und Allergiker köstliche Buffets und Menüs.**

Regionale Produkte, sorgfältige Auswahl und liebevolle Zubereitung sorgen für die Qualität und den Geschmack unserer Speisen.

Wir sind gerne im persönlichen Gespräch bereit, individuell auf Ihre „Traumhochzeit“ einzugehen und Sie fachgerecht zu beraten.

**Wir möchten, dass Sie den  
„Schönsten Tag“  
Ihres Lebens genießen können**

**Unser Motto:**

**Ihre Traumhochzeit -Ihr einzigartiges und unvergessliches Erlebnis**

Dafür stehe ich mit meinem Namen

*Lothar Schmidt*

Lothar Schmidt

**Ihr Vorteil:**

**Da wir kein Restaurant, Metzgerei oder Ähnliches zusätzlich betreiben,  
können wir uns voll und ganz auf Ihre Wünsche konzentrieren.**



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 1a

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Buffetaufbau, Buffetausgabe, Getränke- und  
Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale  
(Pils- und Weizenbier, Qualitätsweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, alkoholfreies Bier, Sprudel süß, Cola,  
Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang  
nach der Trauung mit 2 verschiedenen Häppchen pro Person

Kaffee-Tee-Pauschale  
(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Buffet siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 117,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### **Schwarzwälder-schwäbisches Buffet 1a**

#### *Vorspeisen*

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Grieß-, Brätklößchen  
und Eierstich

#### **oder**

Heißgeräucherte Bachforelle mit Preiselbeersahne

Tannengeräucherter Schwarzwälder Schinken

Schwäbischer luftgetrockneter Bauernschinken

Weißbrot, Bauernbrot

#### *Hauptspeisen*

Badisches Scheufele mit Rotweinzwiebeln,  
Apfelrotkraut

Tafelspitze mit Limettenmeerrettichsauce  
Babykartoffeln

gefüllte Bauern-Putenroulade  
hausgemachte Eierspätzle

#### *Buntes Salatbuffet*

Hausgemachter Kartoffelsalat, gemischter Blattsalat,  
Zucchini-Gurkensalat, Nudelsalat  
mit feinen Erbsen und Karotten,  
Tomaten

Dressing

#### *Dessert in Portionen*

Schwarzwälder Kirschmousse  
Beerencreme mit Weißkäse  
Williams-Christ-Schokodessert



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 1b

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 13:00 Uhr bis 00.00 Uhr  
(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Buffetaufbau, Buffetausgabe, Getränke- und  
Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale  
(Pils- und Weizenbier, Qualitätsweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, alkoholfreies Bier, Sprudel süß, Cola,  
Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang  
mit 2 verschiedenen Häppchen pro Person

Kaffee-Tee-Pauschale  
(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Buffet siehe Folgeseite

Preis pro Person € 115,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### **Badisch- schwäbisches Buffet 1b**

#### **Vorspeisen**

Terrine vom Landgockel

Bodenseelachsforellenfilet  
im Kräuterpfannkuchlein

Carpaccio vom Sommergemüse

\*\*\*\*\*

badische Flädlesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*\*\*

#### **Hauptspeisen**

zarter Rinderbraten vom  
Weiderind

Bietigheimer Laubfrösche

gefülltes Schweinefilet  
mit Röstbrot und Petersilie

Eierknöpfe  
Schwarzbrotminiknödel

#### **buntes Salatbuffet**

bunter Blattsalat, marinierter Karottensalat,  
Tomatensalat, Gurkensalat  
schwäbischer Kartoffelsalat  
2erlei Dressing

#### **Dessert**

Apfeltiramisu  
luftiger Weißkäse mit Waldbeeren  
Schwarzwälder Kirschdessert



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 2

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Buffetaufbau, Buffetausgabe, Getränke- und  
Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale  
(Pils- und Weizenbier, Qualitätsweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, alkoholfreies Bier, Sprudel süß, Cola,  
Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang  
nach der Trauung mit verschiedenem Laugenkonfekt  
2 Stück pro Person

Kaffee-Tee-Pauschale  
(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Buffet siehe Folgeseite

Preis pro Person € 110,50 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Mediterranes Buffet 2

Vorspeisen:

Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Kräuterpesto

Antipasti (mariniertes und gegrilltes Gemüse)

luftgetrockneter Bauernschinken mit Melonenperlen

Tosk. Bauernbrot, Baguette

\*\*\*\*\*

Hauptgericht

gegrillter Toskanischer Schweinespießbraten mit  
Thymian und Rosmarin

gedämpftes Fischfilet mit frischen Kräutern

Cannelloni mit Spinat gefüllt und  
überbacken

all arrabiata Tomatensauce  
Bratensauce

Minifarfalle  
Rosmarinkartoffeln  
Karotten- Zucchinigemüse

\*\*\*\*\*

Salatbuffet  
Bunter Blattsalat,  
Rucola  
griechischer Bauernsalat

Aceto-Balsamicodressing, Italiendressing

\*\*\*\*\*

Dessert

Crema de naraja (Orangencreme)  
Panna cotta mit Fruchtpüree  
Mousse au chocolat



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 3a

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,

(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Kuchen, Buffetaufbau, Buffetausgabe, Getränke- und  
Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils- und Weizenbier, Kabinettweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß,  
Cola, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang

nach der Trauung mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

### Kaffee-Tee-Pauschale

(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine,  
Wasserkocher)

Buffet Folgeseite

Preis pro Person € 126,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### **Mediterranes Mixbuffet 3a**

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Gegrilltes und in Kräuterolivenöl mariniertes Gemüse

Ital. Landschinken mit Melonen

Spanischer Brotsalat

Tosk. Bauernbrot, verschiedene Ciabatta

\*\*\*\*\*

Hauptgericht

Porchetta (Spanferkelbraten) auf dem Rosmarinbett  
Brasato alla milanese (Ital. Rinderbraten vom Weiderind)  
südfranzösisches Lammragout  
Puten-Piccata

tosk. Tomatensauce  
Bratensauce, Rosmarinjus

Ital. Nudeln  
Risotto a la Milanese  
gratinierte Kartoffeln  
mediterranes Pfannengemüse

\*\*\*\*\*

Salatbuffet

Bunter Blattsalat, Tomaten, Zucchini-Gurken,  
Rucola mit Parmesanspänen,  
bunter Paprikasalat,  
Ital. Bauernsalat,  
Gartenkräuter-, Joghurtdressing

\*\*\*\*\*

Dessert

Mini-Tiramisu  
Früchte-Carpaccio  
Zitronencreme



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 3b

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,

(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Kuchen, Buffetaufbau, Buffetausgabe, Getränke- und  
Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils- und Weizenbier, Kabinettweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß,  
Cola, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang

nach der Trauung mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

**Kaffee-Tee-Pauschale**

(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine,  
Wasserkocher)

Buffet Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 135,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### **Mediterranes Mixbuffet 3b**

#### **Amuse-Gueule**

\*\*\*\*\*

Vorspeisen und Salate

Tomate Mozzarella mit Basilikum

mediterranes Ofengemüse

luftgetr. Bergschinken mit Melonen

mediterrane Salamiauswahl

mediterraner Melonensalat  
Bunter Blattsalat, Zucchini-Gurken,  
Rucola mit Parmesanspänen,  
bunter Paprikasalat,  
Kichererbsensalat,  
Gartenkräuter-, Joghurtdressing

verschiedene Ciabatta

#### Hauptgerichte

carrillera de res (span. Rinderbäckchen vom Weiderind)  
Paprikahühnchen auf spanische Art  
Fischfilet en Salsa Verde

hausgemachte Nudeln  
Polenta  
Rosmarin-Kartoffeln  
geschwenktes Gemüse

\*\*\*\*\*

#### Dessert

Früchte-Carpaccio  
Zitronencreme  
spanisches Mandeldessert



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 4-Menü

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,

(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Menü-, Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils- und Weizenbier, Qualitätsweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß, Cola,  
Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang

nach der Kirche mit 2 verschiedenen Häppchen pro Person

Kaffee-Tee-Pauschale

(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Menü siehe Folgeseite

Preis pro Person € 109,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Menü 4

Amuse Gueule

\*\*\*\*\*

frischer bunter Blattsalat mit  
Wildkräutern, karamellisierten Kernen,  
geröstetem Speck  
an Aceto-Balsamicodressing  
Baguette

\*\*\*\*\*

gebratener Spanferkelrücken im Pilz-Mantel  
mit hausgemachten Eierspätzle  
frischem Markt-Gemüse und  
Rahmsauce  
vegetarische Alternative

\*\*\*\*\*

Dessertvariation  
Auswahl von 3 erlei Mousse mit  
frischen Früchten auf dem Fruchtspiegel



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 5a

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,

(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Menü-, Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils- und Weizenbier, Kabinettweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß,  
Cola, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang

nach der Trauung mit 2 verschiedenen Häppchen pro Person

### Kaffee-Tee-Pauschale

(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Menü siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person €139,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Menü 5a

Amuse Gueule

\*\*\*\*\*

Feldsalat mit karamellisierten Kernen  
aromatischen Kirschtomaten,  
gerösteten Schinkenwürfeln  
an Himbeeressig dressing

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit frischen  
Kräutern und hausgemachten Eierflädle

\*\*\*\*\*

Rose´ gebratenes Roastbeef vom Weiderind  
auf Ratatouille  
dazu mediterrane Kartoffel-Rauke

\*\*\*\*\*

Weißer Panna -Cotta mit feinen Dessertkirschen  
und Schokoladen-Zedernholz mousse



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 5b

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,

(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Menü-, Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils- und Weizenbier, Kabinettweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß,  
Cola, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang

nach der Trauung mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

### Kaffee-Tee-Pauschale

(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Menü siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 139,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Menü 5b

#### Amuse Gueule

\*\*\*\*\*

bunter Frühlingsalat mit  
Ziegenkäse und karamellisierten Kernen  
an feinem weißen Aceto-Balsamico-  
Gourmetdressing

\*\*\*\*\*

Möhren-Ingwersüppchen mit Zitronengras-  
Kokosschaum und Blätterteigstick  
im Weckglas serviert

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Milchkalb im Sous-vide in  
Aromaten gegart,  
dazu frischer Spargel,  
Frischkrauthollandaise und  
ein gratiniertes Kartoffeltürmchen

\*\*\*\*\*

Dessertvariation  
Cappuccino- Panna Cotta mit Milchschaum  
Mousse au chocolat  
frischer exotischer Obstsalat



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 5c

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,

(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Menü-, Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils- und Weizenbier, Kabinettweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß,  
Cola, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang

nach der Trauung mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

**Kaffee-Tee-Pauschale**

(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Menü siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 134,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Menü 5c

#### Amuse Gueule

\*\*\*\*\*

bunter Frühlingsalat mit  
Ziegenkäse und karamellisierten Kernen  
an feinem weißen Aceto-Balsamico-  
Gourmetdressing

\*\*\*\*\*

Möhren-Ingwersüppchen mit Zitronengras-  
Kokosschaum und Blätterteigstick  
im Weckglas serviert

\*\*\*\*\*

Tafelspitze vom Milchkalb im Sous-vide  
Frankfurter Grüne Sauce  
dazu frischer Spargel,  
Babykartoffeln

\*\*\*\*\*

Dessertvariation  
Crispy-Heidelbeerdessert  
Mousse au chocolat  
Frisches Obst im Glas



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 6

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,

(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Menü-, Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils- und Weizenbier, Kabinettweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß,  
Cola, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang

nach der Trauung mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

**Kaffee-Tee-Pauschale**

(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Menü siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 169,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Menü 6

#### Amuse Gueule

\*\*\*\*\*

#### mediterraner Vorspeisenteller

gegrilltes und mariniertes Gemüse,  
Rucola mit gehobeltem Parmesan,  
Parmaschinken mit Melone,  
Räucherlachs mit Garnele, Butterröschen  
hausgemachte Minibrötchen

\*\*\*\*\*

warmer oder kalter Gazpachoshot mit Kräuterstick

\*\*\*\*\*

heimisches Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Zitronen-Pfefferschaumsauce,  
mediterranem Gemüsebett  
und Risotto a la Chef

\*\*\*\*\*

Passionsfrucht-Sorbet

\*\*\*\*\*

#### Hauptgang

2 erlei vom heimischen Reh an Portweinjus,  
hausgemachte Kräuterspätzle  
Karottenpüree, Blumenkohlröschen,  
Zuckerschoten und Preiselbeerbirne

\*\*\*\*\*

#### Dessertbuffet

Creme Catalana  
frischer Obstsalat mit Beeren  
Cannolo Siciliano  
Cassata  
Tartufo Classico



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 7

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale - Kombi- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,

(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Menü-, Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils- und Weizenbier, Kabinettweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß,  
Cola, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang

nach der Trauung mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

### Kaffee-Tee-Pauschale

(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Menü/Buffet siehe Folgeseite

### Mitternachtssnack

Preis pro Person € 149,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Buffet 7

#### **Amuse-Gueule(serviert)**

Kalter Melonen-Gazpacho-Shot

\*\*\*\*\*

#### **Vorspeisenbuffet**

Tomate-Mozzarella mit frischem Pesto (Herzform)  
Gegrilltes und in Kräuterolivenöl mariniertes Gemüse  
Luftgetrockneter Landschinken mit  
2 erlei Melonenkugeln (extra)  
Spanischer Brotsalat mit gebratenem grünem  
Spargel

\*\*\*\*\*

#### **Salatbuffet**

Bunter sommerlicher Blattsalat  
Rucola mit gehobeltem Parmesan  
Toskanischer Bauernsalat  
hausgemachter Kartoffelsalat  
Joghurt-Sauerrahm-, Gartenkräuter-, Balsamico  
Dressing  
Auswahl von versch. Brotsorten

#### **Hauptspeisenbuffet**

rosé gegrilltes Roastbeef vom Weiderind  
wird am Buffet tranchiert  
Filet vom Landschwein an Rahmsauce  
Steinchampignons mit Kräutern  
gekräutertes Lachsfilet  
korrespondierende Saucen  
hausgemachte Eierspätzle  
gratinierte Kartoffeln  
Risotto mit Petersilienpesto  
geschwenktes mediterranes Pfannengemüse

\*\*\*\*\*

#### **Dessertbuffet**

frischer Obstsalat  
Mousse au chocolat  
Eton Mess



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 7b

für Samstag von 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü/Buffet- 13:00 Uhr bis 00:00 Uhr vor Ort,

(Eindecken der EBzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Menü-, Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils- und Weizenbier, Kabinettweine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
Secco, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß,  
Cola, Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang

nach der Trauung mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

### Kaffee-Tee-Pauschale

(Milch, Zucker, Süßstoff, inkl. Kaffeemaschine, Wasserkocher)

Menü/Buffet siehe Folgeseite

### Mitternachtssnack

Preis pro Person € 169,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Buffet 7b

#### Amuse-Gueule

hausgemachter Pulled Pork Miniburger im Laugenbröchten  
mit BBQ Sauce, Tomate, Gurke (serviert)

\*\*\*\*\*

#### Vorspeisen und Salate

Tomate -Mozzarella-Klassik  
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dip  
luftgetr. Schinken mit Melonenperlen  
gegrilltes und in Kräuterolivenöl mariniertes Gemüse  
toskanischer Bauernsalat  
bunter Blattsalat  
Karotten  
Gurken-Zucchini  
Minifarfalle-Schmor-Kirschtomatensalat  
mit Mini-Mozzarellakugeln an Aceto-Biancodressing  
Italiendressing, Joghurt-Sauerrahmdressing, Essig-Öl Dressing  
verschiedene Ciabatta

\*\*\*\*\*

#### Hauptspeisen

Cactus BBQ Brisket, Angusrinderbrust in hausgemachtem Rub mariniert,  
dann sanft mind. 14 Std. gegart, wird am Buffet tranchiert  
gefülltes Maishühnchen mit Pfifferlingen  
Filet vom Norweger Lachs, Ital. Art, am Buffet zubereitet  
verschiedene Saucen  
hausgemachte Eierspätzle  
gratinierte Kartoffeln  
Petersilien-Risotto  
geschwenktes mediterranes Pfannengemüse

\*\*\*\*\*

#### Dessert-Buffer

frischer Obstsalat  
Mousse au chocolat  
Eton Mess  
Panna-Cotta mit Himbeerpüree und Minze



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 8

für Freitag von 15.00 Uhr bis 21:00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von mind. 50 Personen

Personalpauschale 15.00 Uhr bis 21:00 Uhr

(Getränkeempfang, Buffetaufbau, Buffetausgabe,  
Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Faß, Pils- oder Weizenbier, Weine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
alkoholfreies Bier, Sprudel süß, Cola, Fanta, Apfelsaft,  
Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Buffet Folgeseite

Preis pro Person €67,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Barbecue 8

Grillspezialitäten frisch vor Ort gegrillt

vom Schwein:

Kräuterbuttersteaks, Minutensteaks,  
Virginiasteaks

von der Pute:

Filet-Steaks , Steak Hawaii,

vom Rind:

Rinderhüftsteaks „Goucho“

Fisch:

Kräuterfischfilet

Vegetarisch:

Grillkäse

marinierte Gemüsespieße

Würste;

Nürnbergerle, Rote Wurst, Rostbratwurst

\*\*\*\*\*

Salatbuffet:

Bunter Blattsalat, Tomaten mit Mozzarellawürfel,

griech. Hirtensalat, Paprikasalat,

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Rohkostsalat

2 erlei Dressing

\*\*\*\*\*

Partybrötchen, Baguette, Backkartoffeln

Grillgemüse

Senf, Dips und Sour Cream

\*\*\*\*\*

Dessert

Kirschtiramisu



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 9

für Freitag von 15.00 Uhr bis 21:00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von mind. 50 Personen

Personalpauschale 15.00 Uhr bis 21:00 Uhr

(Getränkeempfang, Buffetaufbau, Buffetausgabe,  
Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Faß, Pils- oder Weizenbier, Weine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
alkoholfreies Bier, Sprudel süß, Cola, Fanta, Apfelsaft,  
Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Buffet Folgeseite

brutto € 83,00 Preis pro Person



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### **Cactus Western Style BBQ 9**

Grillspezialitäten frisch vor Ort im **org. Smoker** gegrillt

vom Schwein:

Pulled Pork, homemade Spareribs,  
Virginiasteaks

vom Geflügel:

Chicken Wings, Steak Hawaii,

vom Lamm:

Kräuter-Lammkotelett, Lammspieße

vom Rind:

Cactus BBQ Steak  
Hot Chili Steak

Würste:

Hot Dogs, Nürnberger

Gegrillte Maiskolben, Grillkäse

\*\*\*\*\*

Dips:

American Dip, Mexican Dip,  
Senf, Ketchup, Hawaii Dip,  
Cactus Special Dip, Grillsenf

Salatbuffet:

Bunter Blattsalat, Tomaten mit Mozzarella Würfel,  
Ital. Hirtensalat, Paprikasalat,  
American noodle salad, BBQ potato Salad  
2 erlei Dressing

\*\*\*\*\*

Partybrötchen, Backkartoffeln  
Sour Cream

\*\*\*\*\*

Dessert

versch. Muffins, versch. Donuts



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 10 Spanferkel Grillen (nur Freitag möglich)

für Freitag von 15.00 Uhr bis 21:00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 25-40 Personen

Personalpauschale 15.00 Uhr bis 21:00 Uhr

(Getränkeempfang, Buffetaufbau, Buffetausgabe,  
Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils und Weizenbier, Weine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
alkoholfreies Bier, Sprudel süß, Cola, Fanta, Apfelsaft,  
Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Buffet Folgeseite

Preis pro Person €59,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Spanferkel Grillen 10

Ganzes Spanferkel komplett  
über Holzkohle gegrillt mit knuspriger Schwarte  
wird vor den Gästen gegrillt und  
tranchiert

vegetarisch  
Gemüseküchle und Grillkäse

Salatbuffet  
bunter Blattsalat  
Tomaten  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Gurken  
bunter Nudelsalat  
Gartenkräuter- und  
Joghurtdressing

Bauernbrot, Dips



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Angebotspaket 11 (nur Freitag möglich)

für Freitag von 15.00 Uhr bis 21:00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 25-40 Personen

Personalpauschale 15.00 Uhr bis 21:00 Uhr

(Getränkeempfang, Buffetaufbau, Buffetausgabe,  
Getränke- und Abräumservice, Spüldienst, Rückbau)

Getränkepauschale

(Pils und Weizenbier, Weine 0,75 Ltr.-Fl. Regional,  
alkoholfreies Bier, Sprudel süß, Cola, Fanta, Apfelsaft,  
Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Buffet Folgeseite

Preis pro Person €66,00 brutto



# diehochzeitmacher

## Ihre Hochzeitsexperten

### Grillspezialitäten frisch vor Ort gegrillt

Rinderhüftsteaks vom Weiderind  
Putensteaks von der Bauernpute  
Farmersteaks vom Landschwein

Rote  
Nürnbergerle

Grillkäse,  
Gemüseküchle

Salatbuffet  
Bunter Blattsalat  
Tomaten  
Gurken  
herzhafter Nudelsalat  
schwäb. Kartoffelsalat  
2 erlei Dressing

Senf, verschiedene Dips

bunte Partybrötchen

05/02/21



# **diehochzeitmacher**

Ihre Hochzeitsexperten