



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 1a

für Samstag von 12.00 Uhr bis 01.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 12.00 Uhr bis 01.00 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, 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 siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 79,83 netto € 95,00 brutto



# **diehochzeitmacher**

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## **Schwarzwälder-schwäbisches Buffet**

### *Vorspeisen*

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Grieß-, Brätklößchen  
und Eierstich

Heißgeräucherte Bachforelle mit Preiselbeersahne

Tannengeräucherter Schwarzwälder Schinken

Schwäbischer luftgetrockneter Bauernschinken

Weißbrot, Bauernbrot, Kornbrot

### *Hauptspeisen*

Badisches Scheufele mit Rotweinzwiebeln,  
Apfelrotkraut

Tafelspitze mit Limettenmeerrettichsauce  
Babykartoffeln

gefüllter Putenbraten  
hausgemachte Eierspätzle

### *Buntes Salatbuffet*

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

Dressing

### *Dessert in Portionen*

Schwarzwälder Kirschmousse  
Beerencreme mit weißer Schokoladenmousse  
Williams-Christ-Schokodessert



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 1b

für Samstag von 12.00 Uhr bis 01.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 12.00 Uhr bis 01.00 Uhr  
(Eindecken der Eßzimmer (ohne Hussen), Sektempfang, Kaffee,  
Buffetaufbau, Buffetausgabe, 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 3 verschiedenen Häppchen pro Person

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

Buffet siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 79,83 netto € 95,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Badisch- schwäbisches Buffet

Vorspeisen  
Terrine vom Landgockel

Bodenseelachsforellenfilet  
im Kräuterpfannkuchlein

Carpaccio von der Roten Beete  
mit Nußkrokant

\*\*\*\*\*

badische Flädlesuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*\*\*

zarter Rinderbraten vom  
Weiderind

Bietigheimer Laubfrösche

gefülltes Schweinefilet  
mit Röstbrot und Petersilie

Eierknöpfe  
Schwarzbrotminiknödel

buntes Salatbuffet  
bunter Blattsalat, mariniertes Karottensalat,  
Tomatensalat, Gurkensalat  
schwäbischer Kartoffelsalat  
2erlei Dressing

Dessert:  
Apfeltiramisu  
luftiger Weißkäse mit Waldbeeren  
Schwarzwälder Kirschdessert



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 2

für Samstag von 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 12.00 Uhr bis 1.00 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, 1 Digestiv, alkoholfreies Bier, Sprudel süß, Cola,  
Fanta, Apfelsaft, Orangensaft, Gourmetwasser still und  
medium, inkl. Kühlanhänger)

Sektempfang  
nach der Kirche mit verschiedenem Laugenkonfekt  
3 Stück pro Person

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

Buffet siehe Folgeseite

Preis pro Person € 69,00 netto € 83,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Mediterranes Buffet

Vorspeisen:

Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Kräuterpesto

Antipasti (mariniertes und gegrilltes Gemüse)

luftgetrockneter Bauernschinken mit Melonenperlen

Tosk. Bauernbrot, Baguette

\*\*\*\*\*

Hauptgericht

gegrillter Toskanischer Schweinebraten 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

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 3a

für Samstag von 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr

(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 Kirche mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

### Kaffee-Tee-Pauschale

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

Buffet Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 82,35 netto, € 98,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Mediterranes Mixbuffet

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Gegrilltes und in Kräuterolivenöl mariniertes Gemüse

Ital. Landschinken mit Melonen

Spanischer Brotsalat

Tosk. Bauernbrot, verschiedene Ciabatta

\*\*\*\*\*

Hauptgericht

Gegrillte Schweinemedallions auf dem Rosmarinbett  
Brasato alla milanese (Ital. Rinderbraten vom Weiderind)

südfranzösisches Lammragout

Puten-Piccata

tosk. Tomatensauce

Bratensauce, Rosmarinjus

Tagliatelle

Risotto mit frischen Kräutern

gratinierte Kartoffeln

mediterranes Pfannengemüse

\*\*\*\*\*

Salatbuffet

Bunter Blattsalat, Tomaten, Zucchini-Gurken,

Rucola mit Parmesanspänen,

bunter Paprikasalat,

Ital. Bauernsalat,

Gartenkräuter-, Joghurtdressing

\*\*\*\*\*

Dessert

Mini-Tiramisu

Früchte-Carpaccio

ZitronencremeSchokoladen Panna Cotta





# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 3b

für Samstag von 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Buffet- 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr

(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 Kirche mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

### Kaffee-Tee-Pauschale

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

Buffet Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 86,56 netto, € 103,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Mediterranes Mixbuffet

### 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

Tagliatelle

Polenta

Rosmarin-Kartoffeln

geschwenktes Gemüse

\*\*\*\*\*

### Dessert

Crispy-Kirschdessert

Früchte-Carpaccio

Zitronencreme

spanisches Mandeldessert



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 4-Menü

für Samstag von 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü- 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr

(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 € 68,91 netto, 82,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Menü

### Amuse-Gueule

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

gebratene Schweinemedallions 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

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 5a

für Samstag von 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü- 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr

(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 Kirche mit 2 verschiedenen Häppchen pro Person

**Kaffee-Tee-Pauschale**

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

Menü siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 89,92 netto, €107,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Menü

### Amuse-Gueule

\*\*\*\*\*

Feldsalat mit karamellisierten Kernen  
aromatischen Kirschtomaten,  
gerösteten Schinkenwürfeln  
an Himbeeressigdressing

\*\*\*\*\*

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-Zedernholzmousse



# **diehochzeitmacher**

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## **Angebotspaket 5b**

für Samstag von 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü- 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr

(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 Kirche mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

### **Kaffee-Tee-Pauschale**

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

Menü siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 91,60 netto, € 109,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Menü

### 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,  
Frischkrauterhollandaise und  
ein gratiniertes Kartoffeltürmchen

\*\*\*\*\*

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





# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 6

für Samstag von 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von 80-100 Personen

Personalpauschale -Menü- 12.00 Uhr bis 1.00 Uhr

(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 Kirche mit 3 verschiedenen Häppchen pro Person

### Kaffee-Tee-Pauschale

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

Menü siehe Folgeseite

Mitternachtssnack

Preis pro Person € 109,25 netto, € 133,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Menü

### Amuse-Gueule

\*\*\*\*\*

#### mediterraner Vorspeisenteller

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

\*\*\*\*\*

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**

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## **Angebotspaket 7 Freitag**

für Freitag von 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von mind. 30 Personen

Personalpauschale 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr

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

Getränkepauschale

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

## **Spanferkel Grillen**

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  
Gartenkräuter- und  
Joghurtdressing  
Bauernbrot, Dips

Preis pro Person € 36,98 netto, €44,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 8 Freitag

für Freitag von 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von mind. 20 Personen

Personalpauschale 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr

(Getränkeempfang, Buffetaufbau, Buffetausgabe,  
Getränke- und Abräumservice, Kaffee, 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)

Kaffee-Tee-Pauschale

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

Buffet Folgeseite

Preis pro Person € 45,38 netto, €54,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Barbecue

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 Mozzarellawürfeln,

griech. Hirtensalat, Paprikasalat,

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Rohkostsalat

2 erlei Dressing

\*\*\*\*\*

Partybrötchen, Baguette, Backkartoffeln

Grillgemüse

Dips und Sour cream

\*\*\*\*\*

Dessert

Kirschtiramisu



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Angebotspaket 9 Freitag

für Freitag von 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
inkl. allen nachstehend aufgeführten Leistungen bei einer  
Grundlage von mind. 50 Personen

Personalpauschale 15.00 Uhr bis 22.00 Uhr

(Getränkeempfang, Buffetaufbau, Buffetausgabe,  
Getränke- und Abräumservice, Kaffee, 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)

Kaffee-Tee-Pauschale

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

Buffet Folgeseite

Preis pro Person € 51,26 netto, € 61,00 brutto



# diehochzeitmacher

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

## Cactus Western Style BBQ

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

für Ihre unvergessliche Traumhochzeit

Sehr geehrtes Brautpaar,

durch unsere jahrzehntelange Erfahrung sparen Sie Zeit 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 Weiterverarbeitung 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.**