



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, mariniertes 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 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

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