

# TRAUMHOCHZEIT

## UNSER SERVICE:

- Ablaufgespräch
- Probeessen-Event zum Appetitmachen
- Auf- und Abbau der Location
- Kompetentes und freundliches Serviceteam
- Reinigung der Location
- Empfang im Innenhof/hinter der Mühle
- Bio-Catering durch das Catering-Team von Simon Tress
- Mitternachtsimbiss
- Getränkepauschale von 17:00 Uhr bis 3:00 Uhr

## UNSERE SPEISEAUSWAHL

### Suppen zur Auswahl:

- Cremesuppe vom Herbstkürbis mit Kürbiskernöl und Sahnehäubchen verfeinert
- Schwäbische Maultaschensuppe mit 3erlei Maultäschle sowie Schnittlauch und Backerbsen
- Feine Tomatensuppe mit Basilikumschaum und Thymian-Croutons
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kräuterschaum
- Geeiste Gazpacho mit Tomatensorbet und Zitronenöl

\*\*\*

### Vorspeisen-Variation:

(Wählen Sie 3 Komponenten aus)

- Karottenkuchen auf Spinatbett (vegan)
- Frischkäsenougat in Kokos auf Pumpernickel mit Meerrettich-Erbse (vegetarisch)
- Kürbismousse mit Hafertörtchen (vegan)
- Interpretation von Tomate-Mozzarella (vegetarisch)
- Gerauchtes Forellentörtchen mit Zitronenkern und Erbsenmousse
- Gelierter Gaisburger Marsch mit Apfel-Meerrettich-Chutney

\*\*\*

## **Hauptspeisen:**

Rosa gebratenes Edelteil vom Rind auf Rinderfeinragout mit Polentachip dazu Kartoffel-Steinpilz-Auflauf mit gerauchtem Paprika-Kartoffel-Püree sowie Ratatouillegemüse

... oder

Abblinsen-Ofenschlupfer auf Gemüsepüree mit glasiertem Gemüse sowie Ziegenkäse-Nocken

\*\*\*

## **Miniatur-Dessert-Buffer**

(Drei zur Wahl)

- Mousse au Chocolat
- Joghurtsorbet
- Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße
- Creme Brulée
- Erdbeer-Minze-Salat
- Zwetschgenragout mit Vanilleespumas
- Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
- Mocca Panna Cotta
- Waldbeerenragout mit Vanilleespumas

\*\*\*

## **Mitternachtsvesper**

Hausgemachte Currywurst mit Dinkelbrötchen und Pimp-Your-Curry-Wurst

\*\*\*

## **Zum Aperitif:**

ROSE-Sekt vom Weissburgunder

Prosecco von Roten Beeren

Prisecco

Alkoholfreie Getränkeauswahl:

Wasser spritzig oder still

Bio-Limonaden

Streuobst-Apfelsaft

## **Bierauswahl:**

Jubelbier naturtrüb frisch gezapft oder Zwiefalter Pilsner

Dreikorn-Weizenbier

Neumarkter Alkoholfreies Weizenbier

Neumarkter Alkoholfreies Pils

## **Kaffeespezialitäten:**

Café Creme  
Cappuccino  
Espresso  
Latte Macchiato  
Teeauswahl

## **Weinauswahl:**

(Bitte wählen Sie je einen Wein aus)

Grauburgunder trocken  
Chardonnay-Weissburgunder trocken  
Verdejo-Parra trocken

Rosé Cuvée Schwarztrauber  
Finesse Rosé Cuvée Schäfer-Heinrich

Spätburgunder trocken  
Monastrell trocken

## **Bio-Gin-Bar:**

ab 23:00 Uhr

Beauty Gin  
White Sox Gin  
Juniper Green Gin

Aqua Monaco Tonic Water  
Beutelsbacher Tonic Water  
Voelkel Tonic Water  
Orangen/Zitronen/Rosmarin/Berries/Lavendel

## **Wedding-Setup:**

weiße Hussen  
Stoffservietten  
Silberne Kerzenleuchter mit Spitzkerzen  
Wein und Wassergläser  
Brotteller mit Tomatenbutter und Stangenbrot  
Bistrotische im Außenbereich  
Loungemöbel im Außenbereich  
Kavalierhäusle als Nebenraum auf Schloss Ehrenfels

## **Paketpreis „Traumhochzeit“**

€ 169,00 pro Person  
Kinder bis 4 Jahre sind unsere Gäste  
Kinder von 5-8 Jahre: € 69,00  
Kinder von 9-15 Jahre: € 109,00  
Jugendliche ab 16 Jahre: voller Preis

Inkl. Servicemitarbeiter von 17.00 bis 3.00 Uhr  
Zzgl. Raummiete