

Menüvorschläge für Ihre Hochzeit



*Großendrescheid 17
58762 Altena
Telefon: 02352/95800
www.gasthof-spelsberg.de
gültig bis Dezember 2020*



3 – Gang – Hochzeitsmenü

**Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit
frischem Baguette**

* * * *

**Medaillons vom Rinderfilet- und Schweinefilet an einer
Cognacrahmsauce mit einer Riesengarnele,
Bündchen von Speckbohnen
und Kartoffelgratin**

* * * *

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Der Menüpreis beträgt 39,90 € pro Person.

4 – Gang – Hochzeitsmenü

Salat mit gebratenen Gambas und Aioli

Tomatenconsomé mit Rosmarincroutons

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit Ratatouille und Kräuterkartoffeln

Dessertvariation

Der Menüpreis beträgt 45,90 € pro Person.

Klassisches Festmenü

**Vorspeiseteller mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet
und Matjesfilet mit Zwiebelringen
Sahnemeerrettich, Toast und Butter**

* * * *

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

* * * *

**Braten aus der Wildschweinkeule mit Pfifferlingrahmsauce
Schweinelendchen in Calvadosrahmsauce mit
Gemüseplatten von Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten**

* * * *

Himbeerparfait mit frischen Früchten

Der Menüpreis beträgt 44,90 € pro Person.

Rustikales Büffet

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

**Honigmelone mit Knochenschinken
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen**

**Gebackener Schweineschinken (warm)
Kleine Schnitzel und Hackballen
Pikanter Rindfleischsalat**

**Hausmacher Blut-, Leber- und Mettwurst
Kleine Sülzen
Bratkartoffeln in der Gusspfanne**

**Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat**

Vanillepudding mit Himbeersauce

Der Preis beträgt 34,50 € pro Person.

Kalt – warmes Hochzeitsbuffet
Ab 30 Personen

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

**Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce
Cocktail von Tiefseeshrimps**

**Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Honigmelone mit Knochenschinken**

**Argentinisches Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit
Remouladensauce und Bratkartoffeln**

**Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen
Medaillons vom Schweinefilet**

**Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat**

Große Käseauswahl

**Vanillepudding mit Himbeersauce
Parfait und frisches Obst**

Der Preis beträgt 42,50 € pro Person.

Hochzeit Deluxe

**Großer Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
Butter, Kräuterbutter, Schmalz, BBQ Sauce**

**Salatbuffet bestehend aus zwei Blattsalaten, Tomate, Mais, Gurke, Möhre,
Paprika
Dressing nach Wahl,**

Carpaccio von roter Bete mit Sauerrahm und gerösteten Haselnüssen

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

**Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce
Cocktail von Tiefseeshrimps
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich**

**Am Stück gebratenes Rinderfilet vom Deutschem Rind
Pfeffersauce und Kräuterbutter
Speckbohnen und Kartoffelgratin**

**Gebratenes Zanderfilet
Gedünstetem Gemüse und Kartoffelpüree**

**Variation von „kleinen Dessertgläsern“
(Schokoladenmouse, Panna Cotta, Fruchtquark, Bayrische Creme)**

Der Preis beträgt 52,50€ pro Person.

Unsere Getränkepauschalen für 7 Stunden

Grundpauschale - (Verlängerung möglich)

2 Weine zur Wahl

Krombacher Pils vom Fass & alkoholfreies Pils

Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Sprite, Kaffeespezialitäten, Tee

€ 34,50 pro Person

Zusätzlich buchbar

Alle Biersorten (Meisels Weizen, Weizen alkoholfrei , Fränkisches Landbier) in der Pauschale:

+ € 6,00 pro Person

Drei Spirituosen (siehe Auswahl unten):

+ € 7,00 pro Person

Longdrinks (drei Sorten):

+ € 12,00 pro Person

Spirituosen:

Ramazotti, kleiner Feigling, Obstler, Jubiläums Aquavit, Vodka, Ouzo, XuXu, Berentzen Likör, Sambuca

Spirituosen für Longdrinks:

Aperol, Wodka, Osborne, Jim Beam, Bacardi, Gin, Havana Club, Jägermeister

Information

Die Preise der Getränkepauschalen gelten für 7 Stunden. Ab der 8. Stunde berechnen wir je angefangene Stunde ab € 5,00 - € 8,50 pro Anfangsgästekzahl oder alternativ nach Verbrauch.

Kinder von 0 - 4 Jahren ohne Berechnung, Kinder von 5 – 9 Jahren € 18,00, Kinder von 10 - 14 Jahren € 21,00.

Gern können Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen, wir berechnen € 18,50 Korkgeld pro Flasche.

Veranstaltungen im Gasthof Spelsberg

Veranstaltungsende:

An Freitagen fallen ab 02.00 Uhr € 150,00 pro angefangener Stunde für die Nutzung unserer Räumlichkeiten an.

An Samstagen gilt die Regelung ab 02.30 Uhr

Verschmutzung des Raumes:

Bei grober Verschmutzung der Veranstaltungsräume durch z.B. Konfettikanonen, Reis, Luftschlangenspray usw. berechnen wir einen erhöhten Reinigungsaufwand von 200€. Wunderkerzen und anderes Feuerwerk darf in unseren Räumlichkeiten nicht abgebrannt werden. Wir verfügen über eine Brandmeldeanlage falls diese auslöst entstehen erhebliche Kosten.

Änderung der Personenzahl:

Weniger Personen:

Bis 5 Tage vor der Veranstaltung: Kostenlos

Danach berechnen wir die vorab angemeldete Personenzahl

Mehr Personen:

Bis zu 5 Personen ist dies immer möglich.

Darüber hinaus nur bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltung möglich.