



GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

Angebot zu Ihrer Hochzeitsfeier in der Glashalle oder dem Gewölbekeller im Schloss Horst Gelsenkirchen

-Gewölbekeller bis zu 300 Personen, Exklusiver Außenbereich mit Stehtischen

-Glashalle bis zu 200 Personen, Exklusiver Außenbereich mit Stehtischen

16.00 - 5.00Uhr

Inkl. Sektempfang, hochwertiges Buffet nach Absprache (Referenzbeispiele anbei), Mitternachtssnack nach Absprache, Getränkepauschale (Softs, Wasser, Bier, Rot- & Weißwein (Hausmarke), Sekt & Kaffeespezialitäten) zum Preis von 110€ pro Person.

Inkl. Reinigung, Versicherung, Stühle, Tische, Tischwäsche, Staffelei für Sitzplan, Service, Geschirr, Menükarten, Kerzenleuchter, Ambiente-Licht, Wahl der Servierrfarben.

Zzgl. 25,00€ pro Person für Schnapspauschale; drei Aperitifs, drei Digestifs und drei Longdrinks nach Wahl.

Wir dekorieren für Sie mit ihrem Equipment, stellen Namenskarten, bewahren Ihre Hochzeitstorte gekühlt auf und servieren diese.

Wir erheben kein zusätzliches Kork- oder Tellergeld.

Zzgl. 550€ für die Miete der Glashalle (leere Halle ohne Bestuhlung)

Zzgl. 20,00€ pro Person Handlingskosten für die Glashalle (Auf- und Abbau, Tische, Stühle, Stuhlhussen, etc.)

Ton- und Lichtenanlage 600€

Kinder bis zu 16 Jahren bezahlen den halben Preis aufs Buffet und die Getränkepauschale.

Standzeit des Buffets drei Stunden.



GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

Optionen;

DJ 600€

Photospiegel 550€ / Photobox 399€

Candybar 4,50€ pro Person

Schokobrunnen 5,00€ pro Person

Welcome-Wall 275€

Seidenblumenherz 350€

Setup für freie Trauung (zusätzliche Bestuhlung, Trautisch & Schlechtwetteroption) 1000€

Stornobedingungen / Anzahlung:

Anzahlung 25% des Gesamtpreises bei Buchung.

Ab Buchung 25% Storno, ab halbes Jahr vorher 50% Stornierungskosten, ab 2 Monate vorher 80% Stornierungskosten, ab 2 Wochen vorher 100% Stornierungskosten.

Nennung der Gästezahl bei Buchung, kostenlose Änderung der Personenzahl, bis zu 10%, bis zu zwei Wochen vor der Veranstaltung.

Restzahlung eine Woche nach der Veranstaltung.

Standesamtliche Trauungen:

Sprechen Sie uns gerne auf einen Sektempfang oder ein Restaurantbesuch nach Ihrer Trauung an.



GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

Buffetvorschlag 1

Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten
Lachsmedaillons in Limettenrahm

Römersalat mit Walnüssen und Ziegenkäse, dazu Honig-Senfdressing
Chicorée mit Orangen, Grapefruit, Joghurt und Pinienkernen

Stangenbrot mit Butter und Kräuterquark

Balsamico Braten vom Rind
Sardische Fischpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Kapern und Tomate
Gebratene Gnocchi mit Kürbis, Artischocken, Zucchini, Körnern und Kräuterquark

gemischter Reis, gratinierte Kartoffeln gebratener Mangold

Zitronen Panna cotta mit Traubensalat
Mousse von weißer Schokolade mit Cantuccini

Buffetvorschlag 2

Tomaten-Zucchinitörtchen mit Basilikumousse und Parmesanvinaigrette
Hähnchenroulade mit Trüffel und Spinat gefüllt
Wildschweinfrikadelle mit Preiselbeerfüllung

Gemischte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Farmersalat (Gurken- Karottensalat in Rahm)

Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter und Quark

Sauerbraten aus der Lammkeule mit Balsamicoessig
Kabeljau im Speckmantel mit Salbeisauce
Vegetarische Wirsingroulade in veganer Baconsauce

Schupfnudeln, Rosmarinkartoffeln Schwarzwurzeln a la Creme

Tiramisu mit Schattenmorellen
Pochierte Vanillecreme Creme mit Schokoladen-Chilisauc



GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

Buffetvorschlag 3

Norweger Fjordlachs aus dem Wurzelsud im Ganzen gegart und dekoriert
Sauce Tatar, fruchtige Cocktailsauce

Salat von Tomate und Büffelmozzarella mit Basilikum
Ruccola mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und frischem Parmesan Acceto- Balsamicodressing
Mediterraner Gemüsesalat mit feinen Kräutern Stangenbrote mit Kräuterbutter

Geschmorte Streifen von der Rinderhüfte mit Rotweinschalotten
Medaillons vom Schweinefilet mit Zucchini und getrockneten Tomaten in Rosmarinsauce
Sojageschnetzeltes mit Paprika und Artischocken in mediterraner Kräutersauce

Fussili, Gemüserais, Rosmarinkartoffeln Rahmwirsing

Tartelette mit Rosmarin Pistaziencreme und Beeren
Creme Karamell nach spanischer Art

Mitternachtssnackvorschläge:

Currywurst mit Stangenbrot

Thailändische Currysuppe

Frikadellen und Mettwürstchen

Auswahl an verschiedenen Rohmilchkäse mit Stangenbrot



GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

Appetithäppchen klassisch:

Fleisbällchen mit Tomatensalsa
Teriyakispieße vom Hähnchen mit Marinade
Lachscrepe mit Creme fraiche
Blinis mit Matjes und Zwiebelmarmelade
Spieße von Tomate- Mozzarella mit Basilikum

*10€ pro Person

Fingerfood auf Spießen:

Hähnchenbrust marokkanisch
Gebackener Lachs im Cocosmantel mit Wasabi
Garnele mit Artischocke in Pinienkernmantel
Ziegenkäsebällchen mit konfiertes Tomate
Kräutercrepe mit Tomate und Mozzarella

*12€ pro Person

Canapees mit:

Gebeiztem Lachs und Meerrettich
Schweinebraten Remoulade
Krabbencocktail mit Kräutern
Tomatencreme mit Parmesan cracker
Hähnchenbrust mit Mango und Curry

*10€ pro Person