

## Ihre Hochzeit im Restaurant Schlossremise

Wir gratulieren Ihnen herzlichst zu Ihrer Verlobung und freuen uns über Ihr Interesse, Ihre Hochzeitsfeier in unseren Räumlichkeiten stattfinden zu lassen.

Das Restaurant Schlossremise befindet sich in Alt-Wolfsburg direkt am Schloss und bietet mit seinem lichtdurchfluteten Wintergarten und seiner Sonnenterrasse mit dem romantischen Blick auf die „Wolfsburg“ die perfekte Kulisse für Ihre Feierlichkeit.

Im Innenbereich bieten wir Ihnen Sitzplätze für bis zu 95 Gästen sowie im Außenbereich weitere 80 Sitzplätze. Das Restaurant gliedert sich in drei Bereiche: den Wintergarten, den Barbereich mit Kronleuchter und unter Glas beleuchteter Burgmauer sowie unsere offen gehaltene Galerie.

Parkplätze stehen in ausreichender Anzahl für Ihre Gäste kostenfrei am Schloss zur Verfügung. Vorgaben zur nächtlichen Speerstunde sind bei uns nicht vorhanden – wir freuen uns auf eine ausgelassene Hochzeitsfeier mit zuvorkommendem Service und einem immer zuverlässigen Küchenangebot mit Ihnen und Ihren Gästen.

In einem persönlichen Gespräch berücksichtigen wir gern alle persönlichen Vorlieben und Wünsche, geben Ihnen aber gern im Folgende einige Inspirationen für kulinarische Gestaltungsmöglichkeiten bei uns im Haus.

Gern für Ihre Planung vorab: Die Kosten für eine Hochzeitsfeier bei uns beginnen bei einem Pauschalangebot von 7 Stunden inklusive Getränken bei 83€ pro Person.



## Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

# Reservierungsbestätigung Hochzeitsfeier

Datum: \_\_\_\_\_

Gästeanzahl: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

- Speisen:
- |                                      |                   |   |                   |
|--------------------------------------|-------------------|---|-------------------|
| <input type="checkbox"/> Verliebt    | 34,00€ pro Person | <input type="checkbox"/> Grillbuffet        | 34,00€ pro Person |
| <input type="checkbox"/> Verlobt     | 39,00€ pro Person | <input type="checkbox"/> Grillbuffet deluxe | 44,50€ pro Person |
| <input type="checkbox"/> Verheiratet | 44,50€ pro Person | + 150€ Equipment Grillen                    |                   |

Unsere Buffets sind ab einer Mindestanzahl von 25 Gästen buchbar.

- Getränke:
- Getränke nach Verbrauch
  - Getränkepauschale 1 7,00€ pro Person von/bis \_\_\_\_\_
  - Getränkepauschale 2 8,50€ pro Person von/bis \_\_\_\_\_  
danach Berechnung nach Verbrauch

Hinweise für die Küche (Vegetarier/Allergiker, etc.)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Sonstiges:**  
Alle genannten Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%. Änderungen an der Personenanzahl können bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag noch berücksichtigt werden. Danach gilt die gemeldete Personenanzahl als garantierte Gästezahl. Für die exklusive Nutzung der Räumlichkeiten wird ein Mindestumsatz von 4.000€ vereinbart. Ab 2 Uhr wird eine zusätzliche Servicepauschale von 150€ brutto pro angefangener Stunde berechnet.

**Brautpaar:**  
Name \_\_\_\_\_

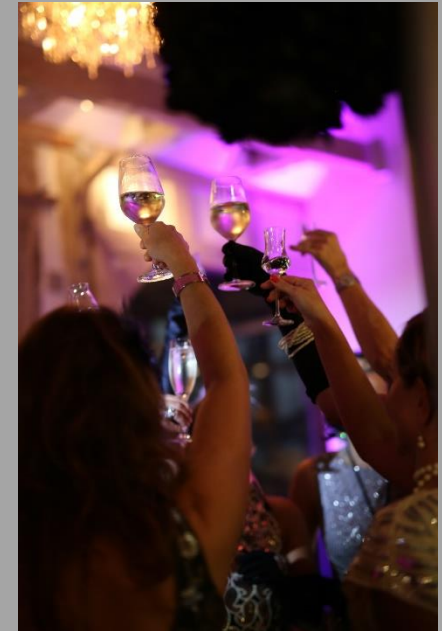
Telefon \_\_\_\_\_

Option bis: \_\_\_\_\_

Bestätigt: \_\_\_\_\_



## Hochzeitsarrangements



Bitte senden Sie Ihre  
Bestätigung an  
[schlossremise@wolfsburg.de](mailto:schlossremise@wolfsburg.de)

# Hochzeitsarrangement „Verliebt“

Suppe

- *in der Terrine serviert* -

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgraupen

Hauptgang

- *als Buffet* -

saftiger Krustenbraten (von unserem Koch live vor Ihren Gäste aufgeschnitten)  
mit dunkler Bratensoße

Lachs & Zander in Safransoße

Penne Rosso mit Cocktailtomaten und Zucchini

dazu Beilagen Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Soufflé von dunkler Schokolade

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 34,00€ brutto



Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

# Hochzeitsarrangement „Verlobt“

Suppe

- *in der Terrine serviert* -

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgraupen

Hauptgang

- *als Buffet* -

Argentinisches Roastbeef (von unserem Koch live vor Ihren Gäste aufgeschnitten)  
mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße

Lachs & Zander in Safransoße

Puten-Roulade gefüllt mit getrockneten Tomaten oder Spinat

Steinpilz-Ravioli in Trüffelschaumsoße

dazu Beilagen Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Crème Brûlée unter der knusprigen Zuckerkruste

Soufflé von dunkler Schokolade

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 39,00€



Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

# Hochzeitsarrangement „Verheiratet“

Suppe	- <i>in der Terrine serviert</i> - Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen
Vorspeisen	- <i>serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch</i> - Antipasti                      Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Aubergine, Zucchini, Paprika) Caprese                        Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto Vitello Tonnato               Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße Carpaccio                     hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl Parmaschinken italienische Salami
Hauptgang	- <i>als Buffet</i> - Argentinisches Roastbeef (von unserem Koch live vor Ihren Gäste aufgeschnitten) mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße  Lachs & Zander                in Safransoße Puten-Roulade                 gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan Crêpes                          gefüllt mit Spinat und Ricotta Steinpilz-Ravioli                in Trüffelschaumsoße  Beilagen                         Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle
Dessert	- <i>in kleinen Gläschen als Buffet</i> - Panna Cotta mit Fruchtspiegel Crème Brûlée Soufflé von dunkler Schokolade Obstsalat mit Früchten der Saison  Preis pro Person:                44,50€

## Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

# Hochzeitsarrangement „Grillbuffet“

Suppe

- *in der Terrine serviert* -

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen

Vorspeisen

Nudelsalat  
Tomate-Mozzarella  
Rucolasalat  
Kartoffelsalat  
Gartensalat

Hauptgerichte

- *vom Grill* -  
Schweinerückensteak  
Rinderhüftsteak  
mariniertes Putensteak  
Bratwurst  
Maiskolben  
Schafskäse in Kräutern  
Beilagen: Ofenkartoffeln und Grillgemüse  
Grillsoßen & Kräuterbutter

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Soufflé von dunkler Schokolade

Preis pro Person: 34,00€  
Equipment Grillen: 150,00€ pauschal



Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

# Hochzeitsarrangement „Grillbuffet deluxe“

## Suppe

- *in der Terrine serviert* -  
Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen

## Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -  
Antipasti                      Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Aubergine, Zucchini, Paprika)  
Caprese                        Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
Vitello Tonnato                Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße  
Carpaccio                      hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl  
Parmaschinken  
italienische Salami

## Hauptgerichte

- *vom Grill* -  
Steaks von Schwein, Rind und Pute  
Garnelenpfanne  
Bratwurst & Käsekrainer  
Maiskolben  
Schafskäse in Kräutern  
Tomate-Mozzarella  
Salatauswahl: Nudelsalat / Rucolasalat / Kartoffelsalat / Gartensalat  
Beilagen: Ofenkartoffeln und Grillgemüse  
Grillsoßen & Kräuterbutter

## Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -  
Panna Cotta mit Waldfruchtspiegel  
Crème Brûlée  
Soufflé von dunkler Schokolade  
Obstsalat mit Früchten der Saison  
  
Preis pro Person:                44,50€  
Equipment Grillen:            150,00€ pauschal



## Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

## Getränkeangebot als Pauschale 1

Aperitif:	Prosecco/Prosecco rosé
Wasser:	mit & ohne Kohlensäure
Säfte:	Kirsch, Orange, Apfel, Traube, Maracuja
Softgetränke:	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes:	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier:	Hasseröder Pils, Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei), Alster, Beck's alkoholfrei
Weißwein:	Grauburgunder, Chardonnay
Rotwein:	Merlot, Primitivo
Heißgetränke:	Filterkaffee, Espresso, Tee
Preis pro Person	7€/Std



## Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77



## Getränkeangebot als Pauschale 2

Aperitif:	Prosecco / Prosecco rosé, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry
Wasser:	mit & ohne Kohlensäure
Säfte:	Kirsch, Orange, Apfel, Traube, Maracuja
Softgetränke:	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes:	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier:	Hasseröder Pils, Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei), Alster, Beck's alkoholfrei
Weißwein:	Grauburgunder, Chardonnay
Rotwein:	Merlot, Primitivo
Heißgetränke:	Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffe, Latte Macchiato Auswahl an Tee
Digestif/Longdrink:	Averna, Obstler, Wodka, Gin, Whiskey, Rum
Preis pro Person	8,50€/Std



## Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77