

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 100 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 94,50€ pro Person.



Hochzeitsarrangements



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

Reservierungsbestätigung Hochzeitsfeier

Datum: _____

Gästeanzahl: _____

Uhrzeit: _____

- Speisen:
- Verliebt 42,00€ pro Person
 - Verlobt 49,00€ pro Person
 - Verheiratet 54,00€ pro Person
 - Grillbuffet 52,00€ pro Person zzgl. 200€ Grillequipment (Zelt, Gasflaschen)
- Unsere Buffets sind ab einer Mindestanzahl von 25 Gästen buchbar.

- Getränke: Getränkepauschale für 7 Stunden
- Basic 52,50€ pro Person jede weitere Stunde 7,50€ pro Person
 - Deluxe 65,00€ pro Person jede weitere Stunde 9,00€ pro Person
- danach Berechnung nach Verbrauch

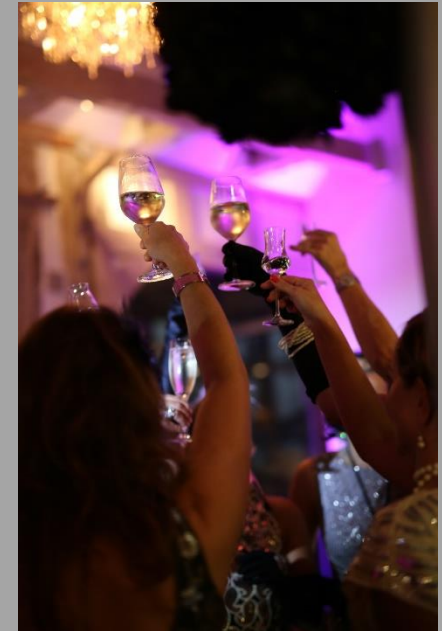
Hinweise für die Küche (Vegetarier/Allergiker, etc.)

Sonstiges
Alle genannten Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 bzw. 19%. Das Servicepersonal, die Raummiete und Reinigung ist inkludiert. 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 gilt folgender Mindestumsatz: halbtags - 3.000€ // ganztags - 5.500€

Kontaktdaten
Name _____
Telefon _____



Hochzeitsarrangements



Bitte senden Sie Ihre
Bestätigung an
schlossremise@wolfsburg.de

Hochzeitsarrangement „Verliebt“

Suppe

- *in der Terrine serviert* -

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen

Hauptgang

- *als Buffet* -

argentinisches **Roastbeef** mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße
Filet von **Lachs & Zander** auf der Haut gebraten an Safransoße
Roulade vom **Truthahn** gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta
Steinpilz-**Ravioli** in Trüffelsoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Crème Brûlée unter der knusprigen Zuckerkruste
warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße
Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 42,00€



Hochzeitsarrangement „Verlobt“

Suppe

- *in der Terrine serviert* -

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgraupen

Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

Antipasti - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:

Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

Caprese - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

Vitello Tonnato - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano

Hauptgang

- *als Buffet* -

argentinisches **Roastbeef** mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße

Filet von **Lachs & Zander** auf der Haut gebraten an Safransoße

Roulade vom **Truthahn** gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta

Steinpilz-Ravioli in Trüffelsoße

Beilagen: Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Crème Brûlée

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 49,00€

Hochzeitsarrangements



Hochzeitsarrangement „Verheiratet“

- Suppe - *in der Terrine serviert* -
Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen
- Vorspeisen - *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -
Antipasti - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:
Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken
Caprese - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten
Vitello Tonnato - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße
Carpaccio - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl
Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano
- Hauptgang - *als Buffet* -

argentinisches **Roastbeef** mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße
Filet von **Lachs & Zander** auf der Haut gebraten an Safransoße
Roulade vom **Truthahn** gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta
Steinpilz-Ravioli in Trüffelsoße

Beilagen: Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle
- Dessert - *in kleinen Gläschen als Buffet* -
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Crème Brûlée
warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße
Obstsalat mit Früchten der Saison
- Mitternachtssnack - *als Buffet* -
Currywurst oder **Gulaschsuppe** mit Baguette

Preis pro Person: 54,00€

Hochzeitsarrangements



Hochzeitsarrangement „Grillbuffet“

Suppe

- *in der Terrine serviert* -

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Spargel, Mettbällchen und Nudelgrauen

Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

Antipasti - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:

Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

Caprese - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

Vitello Tonnato - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano

Hauptgerichte

- *vom Grill* -

Steaks von Rind & Truthahn

mediterran mariniertes Fischfilet

Garnelenpfanne

Schweinenacken-Steak

Bratwurst

Maiskolben

Schafskäse in Kräutern

Tomate-Mozzarella

Nudelsalat / Kartoffelsalat / Gartensalat

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

Grillsoßen & Kräuterbutter

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

Panna Cotta mit Waldfruchtspiegel

Crème Brûlée

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 52,00€

Hochzeitsarrangements



Getränkeangebot „Basic“

Aperitif	Prosecco / Prosecco rosé
Wasser	mit & ohne Kohlensäure
Säfte	Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere
Softgetränke	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier	Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck´s alkoholfrei Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)
Wein	Grauburgunder Pfalz – Deutschland • Weingut Kesselring • trocken Cuvée Rosé Rheinhessen – Deutschland • Weingut Russbach • trocken Primitivo Apulien – Italien • Cantine San Marzano • trocken
Heißgetränke	Filterkaffee, Espresso Auswahl an Tee



Getränkeangebot „Deluxe“

Aperitif	Prosecco / Prosecco rosé, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry
Wasser	mit & ohne Kohlensäure
Säfte	Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere
Softgetränke	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier	Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck´s alkoholfrei Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)
Wein	Grauburgunder Pfalz – Deutschland • Weingut Kesselring • trocken Cuvée Rosé Rheinhessen – Deutschland • Weingut Russbach • trocken Primitivo Apulien – Italien • Cantine San Marzano • trocken
Heißgetränke	Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato Auswahl an Tee
Spirituosen	Kräuter: Averna, Jägermeister, Ramazzotti Obstbrände: Birne, Pflaume, Haselnuss Brände: Grappa, Aquavit Liköre: Sambuca, Baileys Absolut - Vodka Bombay Sapphire - Gin Jack Daniel´s – Whiskey Havana Club 3 Jahre - Rum

Hochzeitsarrangements

