



Weserlust Barme

Hochzeitspauschale

Liebes Brautpaar,
schön, dass Sie bei der Suche nach einer passenden Location auf uns,
die „Weserlust Barme“ gestoßen sind. In den nachfolgenden Seiten bekommen sie einen
Überblick über den Grundrahmen unserer Hochzeitspauschale. Alles, was hier aufgeführt
wird, ist ein Grundangebot und kann selbstverständlich nach Absprache
auf ihre Wünsche abgestimmt werden.

- Preise auf Anfrage -



Weserlust Barme

Der Empfang:

Je nach Wetterlage kann der Empfang entweder auf unsere Weserterrasse oder auf dem Festsaal stattfinden. Die Pauschale beinhaltet 3 der folgende Aperitif:

Sekt, Lillet Wildberry, O-Saft

Getränke:

Softgetränke laut Karte sowie Weine, Biere und Kaffee sind im Pauschalpreis mit inkludiert. Wir empfehlen Ihnen, sich für 2 Tischweine zu entscheiden, die zum Essen serviert werden. Gerne beraten wir Sie dazu vor Ort.

Softgetränke:

Mineralwasser

Apfelsaft und Orangensaft

Coca Cola , Coca Cola light , Mezzo Mix

Vilsa Orange und Vilsa Zitrone

Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Wildberry und Ginger Ale

Biere:

Krombacher Pils vom Fass

Paulaner Weißbier aus der Flasche (naturtrüb, alkoholfrei, dunkel)

Köstritzer, Beck's alkoholfrei

Weine:

Chardonnay vom Fass 0,5l

Weingut Rabbe Portugieser Weißherbst

Spirituosen:

Gin (Gordon's) , Rum (Havanna Club, Bacardi) , Wodka (Gorbatschow, Whisky (Ballantines)

Sambuca, Ramazotti, Obstler, Jubiläums Aquavit, Malteser, Baileys

Korn, Sauren, Jägermeister



Weserlust Barme

Menüs und Buffets:

Gerne beraten wir Sie über mögliche Buffets und Menüs vor Ort. Ein Tipp von uns ist das Hochzeitsbuffet (kann individuell angepasst werden)

Terrine Hochzeitssuppe am Tisch serviert
(alternativ servieren wir eine Cremesuppe in der Tasse)

kleine Rumpsteaks, Hähnchen Roulade, Chili Lachs, vegetarische Spätzlepfanne
Gemüse der Saison (3 Sorten ohne Spargel),
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Krokette
Hollandaise, Rahmsauce, Kräuterbutter
ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterquark

Räucherfisch Variation mit Sahnemeerrettich, gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce,
Tomate Mozzarella, Antipasti Variation, Melonenschiffchen mit Schinken,
Rindercarpaccio mit Parmesan und Ruccola, Roastbeef mit Remouladensoße,
gefüllte Eier, Schinkenröllchen, Käsebrett mit Trauben und Salat

Tiramisu, Schweizercreme (mit Alkohol), Himbeerbaisse und Eis mit warmer Fruchtsauce



Weserlust Barme

Weitere Leistungen für Ihre Hochzeit:

Gerne erstellen wir für Sie Ihre Menükarten. Weiße Tischwäsche sowie weiße Stoffservietten sind im Pauschalpreis mit inbegriffen. Falls Sie Stuhlhussen für Ihr Fest haben möchten, müssen Sie diese selbst besorgen und auf sowie abziehen.

Für Blumenschmuck sorgen Sie bitte selbst, damit dieser genau auf Ihr Fest und Ihren Wünschen abgestimmt ist. Die Hochzeitstorte ist ebenfalls vom Brautpaar zu organisieren, kann aber gerne am Vortag angeliefert werden.

Damit es ein gelungenes Fest wird, denken Sie an einen DJ oder Musiker. Falls Sie da Tipps benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

Sollten Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns gerne telefonisch 04234- 1327

Ihre Familie Koithan und Team