



Ihre Hochzeit im
Blumenthal

Liebes Brautpaar,

mit unserem Hochzeitsbuch möchten wir Ihnen bei der Planung Ihres schönsten Tages behilflich sein.

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Menüvorschläge, Tischpläne sowie weitere Informationen zu unseren Zusatzangeboten.

Für Ideen, die Sie nicht in unserem Buch finden, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen Sie an Ihrem Hochzeitstag nicht nur kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Natürlich stehen wir Ihnen mit Rat und Tat bei der Hochzeitsplanung zur Seite!

Ihre Anna

mit Familie Deobald / Kocher
und dem gesamten Blumenthal-Team

So könnte Ihre Hochzeit aussehen

14:30 Uhr Ankunft und Aperitif

15:00 - 16:30 Uhr Kaffee und Kuchen

16:30 - 18:00 Uhr Fotos / Brautentführung

Gestalten Sie diese Zeit ganz nach Ihren Wünschen

18:00 Uhr Alle Gäste sollten sich so langsam im Saal einfinden - Getränkeservice und kleine Rede

18:30 Uhr Vorspeise (spätester Menübeginn 19:00 Uhr)

19:10 Uhr Suppe

19:40 Uhr Hauptgang

20:30 Uhr Dessert & Kaffeespezialitäten

21:15 Uhr Gerne können Sie die Tanzfläche eröffnen, wenn wir die Teller vollständig abgeräumt haben.

Das Ende der Veranstaltung ist auf max. 3:30 Uhr festgelegt. Wir weisen darauf hin, dass ab 24:00 Uhr pro angefangene Stunde, pro Mitarbeiter des Spätdienstes 30,00 € verrechnet werden.





Für Ihren Genuss

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl verschiedener Aperitifs, Menüvorschläge sowie allgemeine Zusatzinformationen.

Die Menüvorschläge können wir gerne ganz nach Ihrem Geschmack und jahreszeitlich anpassen.

Bitte beachten Sie, dass wir **einheitliche** Menüs servieren, für Vegetarier oder Allergiker werden natürlich Abweichungen erstellt. Das Menü können Sie ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Gerne empfehlen wir Ihnen auch bei der Besprechung einen begleitenden Weiß- und Rotwein.

Kinder werden nach Anzahl der Gerichte und Getränke verrechnet und können am Abend zwischen Kinderschnitzel, Reibekuchen mit Apfelmus und Nudeln mit Soße wählen.

Anschließend bieten wir gerne ein Kindereis an.

Getränkepauschalen bieten wir auf Nachfrage an.

Für die Kanne Kaffee verlangen wir 14,00 € und 3,00 € Gedeckpreis bei mitgebrachten Kuchen. Für Kinder beträgt der Kuchengedeckpreis ebenfalls 3,00 €.



Aperitif

Für den Empfang bieten wir verschiedene Aperitifs (4,20 €) an, lassen Sie sich hier gerne von uns beraten.

Aperitife mit Alkohol:

Fränzi: fränkischer Perlwein vom Weingut Castell
Wermut-Wildberry-Spritz

Rosato Bella
Granatapfel-Spritz
Pfirsich-Spritz
Maracuja-Spritz
Mango-Spritz
Hugo
Apero Spritz

Aperitife ohne Alkohol:

Holunder-Wildberry-Spritz

Fruchtpunsch
Granatapfel- / Pfirsich- / Maracuja- / Mango-Spritz
(alkoholfrei)
Hugo (alkoholfrei)

Alternativ bieten wir Ihnen für ca. 30 Minuten eine "Aperitif-Flat," für 6,50 € an.

In dieser Zeit kann jeder so viel von den zwei von Ihnen ausgewählten Aperitiven (einen mit und einen ohne Alkohol) trinken, wie er möchte.

Zum Aperitif: Canapes à 2,90 € / Stück



Menü

Menü 1:

Vitalsalate / marinierter Tafelspitz
gebeizter Lachs / Reibeküchlein
Parmaschinken / Honigmelone / gegrillte Pimentos

Hochzeitssuppe

Gegrilltes Schweinefilet / Haselnusskruste
Rahmsauce / Wurzelgemüse
Brezenknödel / Spätzle

Dessert

42,90 €

Menü 2:

Vitalsalate / Anti Pasti
gegrillter Zander / Kürbiskerne / Croutons

Meerrettichsuppe / Rote-Beete-Emulsion

Geschmorte Rinderbacke / Merlotsauce
getrüffeltes Selleriepüree / Schupfnudeln

Dessert

44,50 €

Menü

Menü 3:

Vitalsalate / marinierter Tafelspitz
gebeizter Lachs / Reibeküchlein
Parmaschinken / Honigmelone / gegrillte Pimentos

Tafelspitzsuppe / Grießnockerl / Gemüestreifen

Geschmorter Jungrinderbraten / Spätburgundersauce
Egerlinge / Wurzelgemüse

Brezenknödel / Spätzle

Dessert

42,90 €

Menü 4:

Vitalsalate / Rucola/ Coppa / Oliven / Anti Pasti
gebeizter Lachs / Büffelmozzarella

Gazpacho (kalte Suppe: Tomate / Gurke / Paprika)

Gegrilltes Schweinefilet
Parmaschinkenmantel / Dominasauce
geschmortes Ofengemüse / Tagliarini

Dessert

44,50 €

Menü

Menü 5:

Vitalsalate / Anti Pasti / gegrillte Pimentos
marinierte Kräutersaitlinge

Karotten-Ingwer-Suppe / Schwarzer Sesam / Frühlingsrolle

Am Stück gebratener Kalbsrücken
Pistazienkruste / Rahmsauce
geschmortes Ofengemüse / Schupfnudeln

Dessert

48,50 €

Menü 6:

Vitalsalate / Anti Pasti / gegrillte Pimentos
Parmaschinken / Honigmelone / marinierte Kräutersaitlinge

Frühlingschalottensuppe/ Croutons

Maispoulardenbrust / Kräuterrahmsauce
Gartengemüse / Tagliarini

Dessert

44,50 €

Menü

Menü 7:

Vitalsalate / Anti Pasti
gebeizter Lachs / Reibeküchlein

Kräutersuppe / Knoblauchcroutons

Rosa gegrillte Entenbrust / Burgundersauce
Ratatouillegemüse / Bärlauchgnocchis

Dessert

46,90 €

Menü

Menü 9:

Vitalsalate / Anti Pasti
gegrillte Dorade / Croutons / Kürbiskerne

Rucolasuppe / Pinienkerne

Rosa gegrilltes Rinderfilet / Kräuterkruste
Barolosauce / Ratatouillegemüse
Schupfnudeln

Dessert

51,50 €

Menü 8:

Vitalsalate / Anti Pasti
gebratene Maispoulardenbrust

Tomatensuppe / Olivencrostini

Fischgourmetteller / Proseccoschaum
Gartengemüse / Tagliarini

Dessert

50,50 €

Dessert

Dessert: Stellen Sie sich Ihr persönliches Dessert zusammen –

Unser Dessertbaukasten:

1. Bitte zwei Komponenten wählen:

Crème Brûlée

Panna Cotta / Fruchtragout

Joghurt-Passionsfrucht-Creme / Himbeerespuma

Mousse: braun oder weiß

Topfenknödel / Zwetschgenröster

Sauerrahm-Mango-Creme / Kokosschaum / Quinoa

2. Bitte eine Kugel Bauernhofeis vom Werzingerhof wählen:

(Saisonbedingt, nur Beispiele)

Nuss mit karamellisierten Walnüssen

Vollmilchschokolade von Bio Zotter mit gebrochenen

Kakaobohnen

Zartbitterschokolade mit Schokoladensplitter

3. Frische saisonale Früchte und Dessertsaucen

Unser besonderes Liebesdessert:

Schokoladensoufflee

aphrodisierender Tonkabohnenschaum

Bauernhofeis

Aufpreis 1,50 €

Nachtsnack

Blumenthaler Nachtbuffet:

Tomate Mozzarella / Anti Pasti / Oliven

Mailänder Salami / Coppa

Geräucherte Bratwürste / Bratwurstgehäck

Stadtwurst Musik / Hackis / Sülze

geräucherter & fränkischer Schinken vom Landschwein

Käsebrett

10,90 €

Zusatzinformationen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn angegebene Menüanzahl als Verrechnungsgrundlage gilt.

Bestellungen, die darüber hinausgehen, werden zusätzlich verrechnet.

Stoffservietten bieten wir Ihnen auch in creme oder weiß für 3,00 € das Stück (Wäsche- und Faltkosten) an. Dicke Papierservietten sind im Preis inklusive.

Tischdecken verwenden wir kostenfrei in weiß oder creme.

Gerne vermieten wir Ihnen weiße Stuhlhussen. Der Preis inkl. Auf- / Abziehen und Waschen beträgt 3,00 € das Stück.





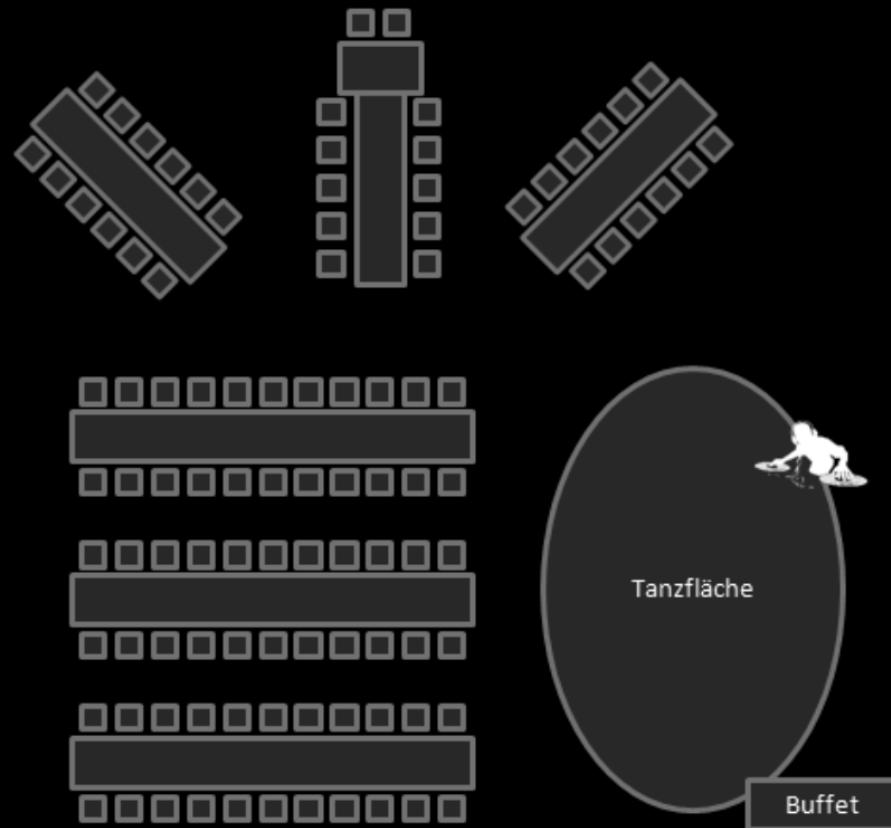
Tischpläne

Der gesamte Festsaal mit Wintergarten ist an Samstagen
ab 70 zu verrechnenden Menüs zu vergeben.

Für unseren Saal und Wintergarten verlangen
Wir **keine** Raummiete.
Ab 110 Menüs können Sie unsere Rezatstube
gratis nutzen.

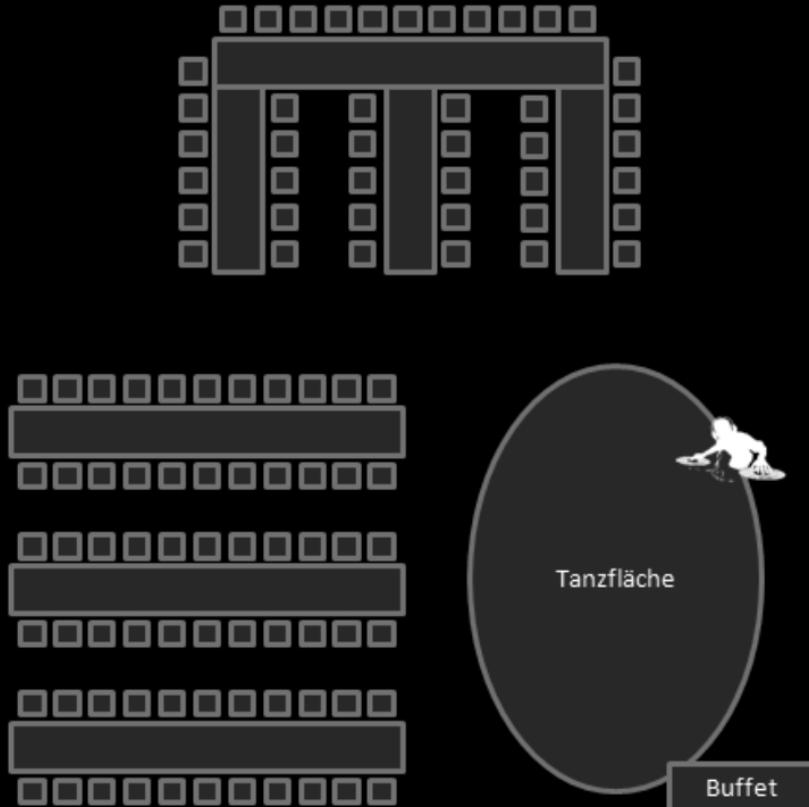
Gerne können Sie für eine Raummiete von 500,00 € die
Rezatstube auch unter 110 Menüs nutzen.
Bitte bedenken Sie, dass im Saal (auch ohne Rezatstube)
ausreichend Platz für Geschenketisch, Fotobox,
Candybar, Band und Tanzfläche ist.

Tischpläne



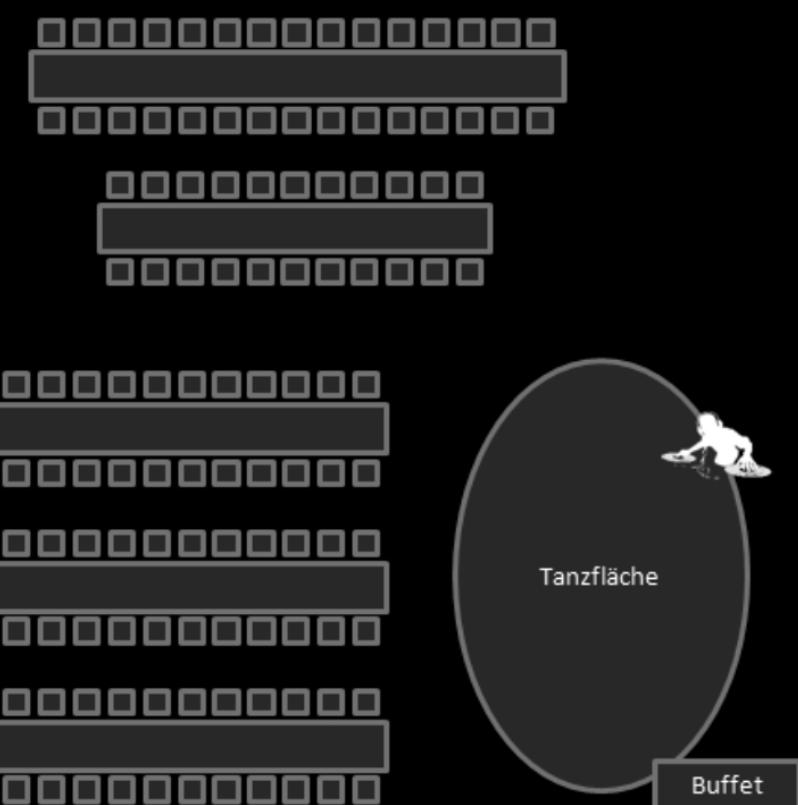
für 80-110 Personen
Variante 1

Tischpläne



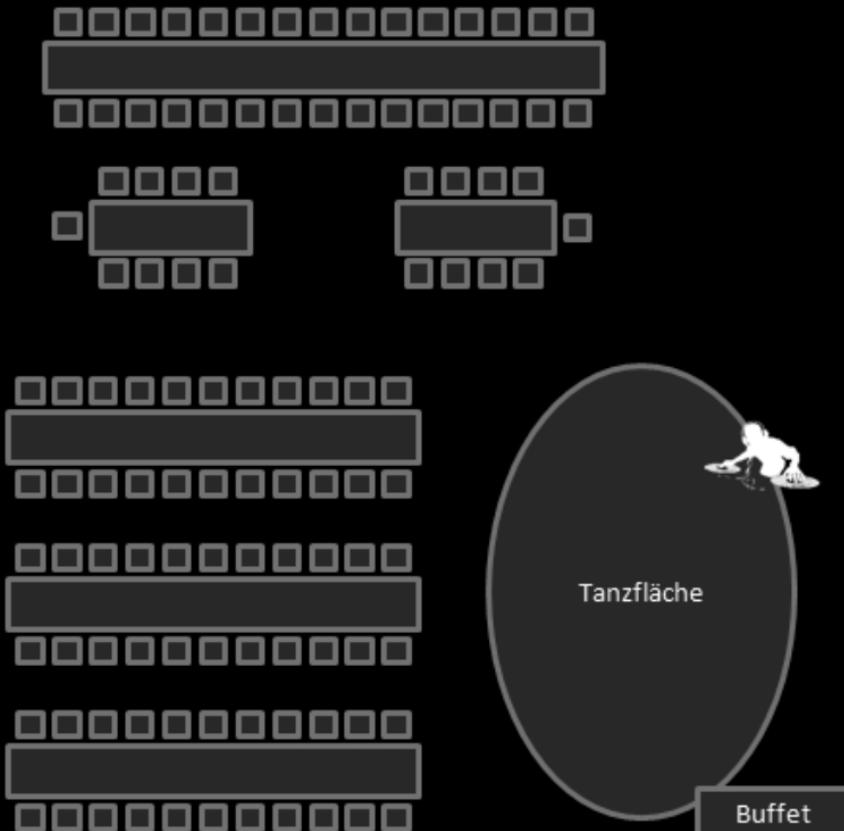
für 80-110 Personen
Variante 2

Tischpläne



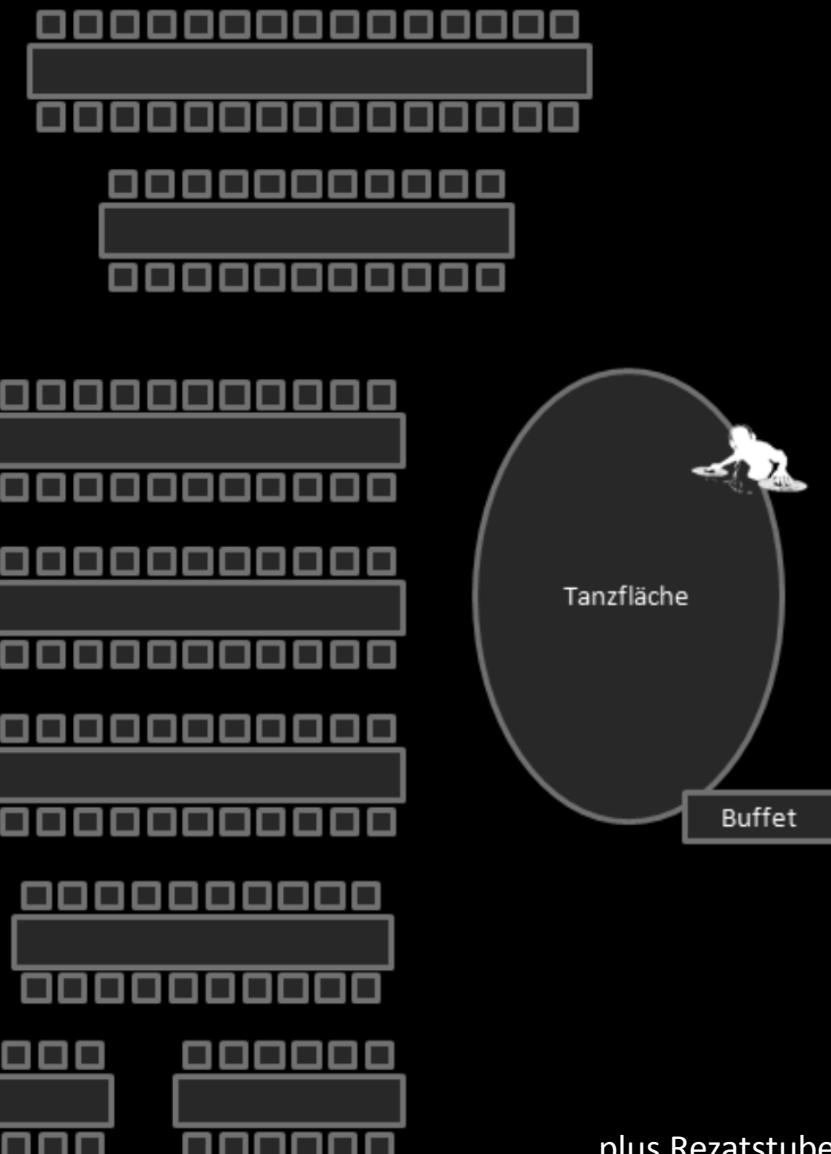
für 80-110 Personen
Variante 3

Tischpläne



für 80-110 Personen

Variante 4



plus Rezatstube
für bis zu 150 Personen

Variante 5



Zusatzangebote

Brautentführung

Mietfrei können Sie Ihre Brautentführung bei uns im Hofgarten feiern. Hier servieren wir Wein, Bier und Orangensaft.

Lassen Sie sich zudem von uns für einen "Schlecht-Wetter-Alternative" beraten.



Riesenkicker

Für 200,00 € bieten wir Ihnen gerne unseren Riesenkicker für 8 Personen an.

Unser Biergarten



Freie Trauung

Für eine Miete von 200,00 € können Sie Ihre freie Trauung
gerne bei uns im Hofgarten feiern,
Bierbankgarnitur inklusive.

Für weiße Bierbankhussen verlangen wir 50,00 € (inkl.
Aufziehen und Waschen).

Für 80,00 € bieten wir Ihnen einen Vorhang ins Grüne:
inklusive Korkstühle mit Schleifen für das Brautpaar.





Wir sind gerne für Sie da!



Gerne stehe ich Ihnen mit Rat und Tat bei der Planung
Ihrer Hochzeit zur Seite!

Anfang des Jahres Ihrer Hochzeit sende ich Ihnen
die aktuelle Hochzeit-PDF,
sowie eine Checkliste per Mail zu.

Acht Wochen vor der Hochzeit besprechen wir alles im
Detail, inkl. kleiner Aperitif oder Weinprobe.

Ihre Anna

Telefon: 09873 / 332
E-Mail: anna.deobald1@gmail.com

