

Unser Rundum-Sorglos-Paket für DICH!

Für € 111,00 pro Person sorglos feiern!

Folgende Leistungen sind enthalten:

- Bereitstellung eines komplett ausgestatteten Veranstaltungsraumes gemäß Teilnehmerzahl
- Fachlich kompetent ausgebildetes Servicepersonal
- Direkt angrenzender, möblierter Terrassenbereich
- Festlich eingedeckte Tische inklusive Dekoration (Frische Blumen, Kerzen, etc.)
- Professioneller DJ (mit Ton & Licht) für den Zeitraum von 5 Stunden
- Übernachtung in der Hochzeitssuite für das Brautpaar im WILKENS **** Hotel
- Stilvoller Aperitif inklusive Fingerfood
- Exklusives Buffet oder 4-Gang-Menü mit saisonalem Hintergrund
- Getränkepauschale für 6 Stunden (inklusive korrespondierender Weine, Bier, Softdrinks, Kaffee)
- Mitternachtsimbiss

Ein besonderer Tag, ein besonderes Fest: im WILKENS Anno 1835 findest Du den passenden Rahmen und die perfekte Beratung für Deine Hochzeitsfeier.

In unserem elegant neu gestalteten Veranstaltungsraum mit wunderschönem Dachgarten oder im modernen Ambiente des WILKENS „Gastwerk“ mit direkt angrenzender Sonnenterrasse – mit viel Erfahrung aus mehr als 1.000 Hochzeiten, Kreativität und viel Liebe zum Detail machen wir aus Deiner Hochzeit das schönste Fest im Leben.

Lerne unsere Räumlichkeiten und die kulinarischen Möglichkeiten kennen. Wir präsentieren Dir das WILKENS Anno 1835 und besprechen mit Dir exklusiv Deine Wünsche und Vorstellungen.

Bitte sprich uns an – die WILKENS Hochzeits-Spezialisten beraten Dich gerne.

Deine Familie Wilkens & Team

(* inkl. der z.Zt. geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer/ Mindestpreis/ für Gruppen ab 50 Personen.

Das Angebot gilt bei einer verbindlichen Buchung Deiner Feierlichkeit in unserem Haus. Kinder bis 3 Jahre kostenfrei / bis 12 Jahre zum halben Preis.)

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Getränke-Pauschale:

„Classic+“ für 6 Stunden pro Person
(jede weitere Stunde 7,50 € bei Berechnung der tatsächlich anwesenden Gäste)

Getränkeangebot inkl. Sekt WILKENS „Glanz“ (feinherb) oder „Gloria“ (trocken)
Aperitif „Aperol Spritz“, Hugo“ oder „Lillet Wildberry“
3 Weine bis 30,00 €/ Flasche, Digestif (3 Verschiedene), 2 Longdrinks
Brühkaffee (Espresso, Cappuccino, Milchkaffee – Einzelabrechnung)

-> die Getränkepauschale beinhaltet Softgetränke, Bier sowie alkoholfreies Bier.

Komponenten Fingerfood-Empfang (Beispiel):

- Hausgemachte Quiches
(z.B. mit Speck & Zwiebeln, Feta & Blattspinat, Birne & Roquefort, etc.)
- Frische Flammkuchen
(z.B. mit Speck & Lauch, Ziegenkäse, Honig & Thymian, Rucola & Tomate, etc.)
- Gourmet-Spieße (z.B. Tomate, Basilikum & Mozzarella, Scampi, Mango & Chili-Dip, etc.)
- Canapées belegt mit:
 - Pesto- & Kräuterfrischkäse
 - „Prosciutto di Parma“ mit Kugeln von der Honigmelone
 - Französischem Brie mit Feigen-Senfsauce
 - Hausgebeiztem Lachs an Preiselbeer-Meerrettich

Auszug aus unseren Buffetvorschlägen:

Bitte berücksichtige, dass es sich dabei nur um Vorschläge handelt die gerne Deinen individuellen Vorstellungen angepasst werden können.

Solltest Du weitere Vorschläge wünschen, können wir Dir diese selbstverständlich gerne auf Anfrage übermitteln.

Buffet „Mamma Mia“

„Vitello Tonnato“ – mit Thunfisch-Kapernsauce
Hausgemachte Antipasti
„Prosciutto di Parma“ & Honigmelone
Salat von Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
Salat von Farfalle mit Rucola & getrockneten Sonnen-Tomaten

* * *

Knuspriger gebackener Schweinebraten mit Thymian-Kräuterkruste
Gefüllte Mais-Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella
„Saltimbocca“ vom gegrillten Zanderfilet
„Fettuccine Tartufo“ – live zubereitet im Original italienischen Parmesanlaib
mit schwarzem Trüffel aromatisiert

mediterranes Ofengemüse mit frischen Kräutern
Rosmarin-Kartoffeln

* * *

Tiramisu
Mini -Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker
Salat von frischen Früchten der Saison

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

Buffet „Classic“

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce
Gereifter Ziegenkäse mit Waldhonig & gerösteten Cashew-Nüssen gratiniert
auf ofenfrischem Baguette an Rucola-Salat in Parmesan-Dressing
Kaltes Roastbeef „rosa“ auf Rucola mit altem Balsamico & frisch gehobeltem Parmigiano
Kleine Frikadellen mit verschiedenen Dips
Rohkostsalate mit zweierlei hausgemachten Dressings

* * *

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Waldpilzen in Rahm
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curry-Ingwersauce
Gegrilltes Seehechtfilet mit Sauce von gelber Paprika

Ratatouille, buntes Gemüse vom Wochenmarkt
Gratinierte Kartoffeln, Basmati-Reis

* * *

WILKENS Mousse au chocolat
Timbal von der Bayerisch-Crème mit Beerenkompott
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Kräuterbutter

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

WILKENS BBQ-Buffer

Pikant marinierte Schweinenackensteaks „Chili-Style“, Putensteaks mit Curry-Ingwer-Marinade
Argentinische Rinderhüftsteaks mit WILKENS hausgemachter BBQ-Sauce & Kräuterbutter
Gegrillte Scampi-Spieße mit hausgemachtem Pesto (nach Saison)

Kleine Kartoffeln in der Schale gebraten mit grobem Meersalz
Mediterranes Pfannengemüse mit frischem Rosmarin & Thymian

* * *

...aus der Salatecke

Variation von verschiedenen Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings
Rucola-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten & frisch gehobeltem Parmigiano
Nudelsalat mit Kirschtomaten, Zucchini, Paprika und WILKENS Tomatensugo

* * *

...etwas Süßes zum Schluss

Frische Crêpes – live zubereitet – mit wahlweise Nuss-Nougatcrème & Fruchtkonfitüren
Schokoladenbrownies mit Bourbon-Vanilleeiscrème
Mini-Donuts

Ofenfrisches Brot & hausgemachten Dips

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menüvorschlag Frühling

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

Bunter Salatteller in Balsamico-Dressing
mit Mille-Feuille von Büffelmozzarella, Rucola & Prosciutto di Parma
in pikanter Tomatenvinaigrette

* * *

Crèmesuppe vom weißen Stangenspargel mit Mandelsahne

* * *

Medaillons vom Schweinefilet mit Bärlauch-Kruste
an frischem Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter & Petersilienkartoffeln

* * *

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker

Menüvorschlag Sommer

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

Salat von frischen Pfifferlingen in Dijonsenf-Marinade
mit Kräuter-Croûtons

* * *

Curry-Rahmsuppe mit Putenspieß vom Grill
in Kurkuma-Ingwermarinade

* * *

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
auf Zucchini-Spaghetti mit lauwarmem Tomatensugo

* * *

Erdbeeren „Romanow“
mit grünem Pfeffer

Menüvorschlag Herbst

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen
& Honig-Dill-Dressing

* * *

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gebackenen Kürbis-Chips
& steyerischem Kürbiskernöl

* * *

Filetgeschnitztes in süß-saurer Asiasauce
auf gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat

* * *

Blätterteig Mille-Feuille mit süßer Sahne gefüllt
& Mangogrütze

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Menüvorschlag Winter

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

Rucola-Chicorée-Salat in Kartoffeldressing
mit geröstetem Speck & Croûtons

* * *

Kartoffel-Selleriesuppe mit frischem Schnittlauch

* * *

Hirschkeulenbraten in Steinpilzsauce
mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen

* * *

Halbgefrorenes Birnen-Parfait
mit Karamellsauce & Birnen-Geist aromatisiert

Mitternachtsimbiss (wahlweise):

- WILKENS Currywurst mit ofenfrischem Baguette
- Ofenfrisches Laugengebäck mit angemachtem Frischkäse
- Original rheinischer „Krüstchen-Gulasch“ mit Röggelchen

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING