

WILKENS Wedding 125

Die (ab) 125,00 € Hochzeit!!!!!!*

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

Egal ob als „Classic Wedding“, „Hippe Heirat“ oder „süße Märchenhochzeit“ - 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.

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 Licht & Ton) für den Zeitraum von 5h
- Übernachtung in der Hochzeitssuite für das Brautpaar im WILKENS **** Hotel
- Stilvoller Aperitif inkl. Fingerfood
- Exklusives Buffet oder 3-Gang-Menü mit saisonalem Hintergrund
- Getränkepauschale für 6h (inkl. korrespondierender Weine, Bier, Softdrinks, Kaffee)
- Mitternachtsimbiss

(* inkl. der z.Zt. geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer/ Mindestpreis für Gruppen ab 50 Personen / Gültigkeit 01.01.-31.12.2018).

— 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 Hausmarke „WILKENS Glanz“ oder „WILKENS Gloria“,
Aperitif „Aperol“ oder „Hugo“, Digestif (3 Verschiedene),
Brühkaffee & 3 Weine bis 30,00 €/ Flasche, 3 Longdrinks
(Espresso, Cappuccino, Milchkaffee – Einzelabrechnung)

Komponenten Fingerfood-Empfang (Beispiel):

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

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“

Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
Hausgemachte Antipasti
Variation von marinierten Oliven
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum & gehobeltem Parmigiano
„Prosciutto di Parma“ & Honigmelone
Salat von Farfalle mit Rucola & getrockneten Tomaten

* * *

Lasagne „Bolognese“

Knuspriger gebackener Schweinebraten mit Thymian-Kräuterkruste
Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella & WILKENS Tomatensugo
„Saltimbocca“ vom Zanderfilet

mediterranes Ofengemüse mit frischen Kräutern
Fettuccine, Rosmarin-Kartoffeln

* * *

Erdbeer-Tiramisu
Salat von Früchten der Saison
Halbgeistes Stracciatellaparfait mit lauwarmer Schokoladensauce

Italienische Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING

Buffet „Classic“

Geräucherter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce
Kaltes Roastbeef „rosa“ auf Rucola mit altem Balsamico & frisch gehobeltem Parmigiano
Kleine Frikadellen mit verschiedenen Dips
Thunfisch-Bohnensalat mit roten Zwiebeln
Rohkostsalate mit zweierlei hausgemachten Dressings

* * *

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Waldpilzen in Rahm
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curry-Ingwersauce
Gegrilltes Seehechfilet mit Tapenade-Kruste

Ratatouille, sautiertes Gemüse der Saison
Gratinierte Kartoffeln, Basmati-Reis

* * *

Schweizer Vollmilchschokolade aus dem Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen
Apfel-Mascarponecrème mit Amarettini

Internationale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett

Ofenfrische Brotauswahl & Kräuterbutter

WILKENS BBQ-Buffer

Pikant marinierte Schweinenackensteaks, Putensteaks mit Curry-Ingwer-Marinade,
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 verschiedenen Dressings
Rucola-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten & frisch gehobeltem Parmigiano
Nudelsalat mit Kirschtomaten, Zucchini, Paprika und WILKENS Tomatensugo

* * *

...etwas Süßes zum Schluss

Crêpes (frisch zubereitet) mit wahlweise Nougatcrème, Zimt & Zucker, Fruchtarmelade
(alternativ: Frische Waffeln mit Puderzucker, heißen Kirschen & frisch geschlagener Sahne)

Schokoladenbrownies mit Bourbon-Vanilleeiscrème
Donuts

Ofenfrische Brotauswahl mit WILKENS hausgemachten Dips

Menüvorschlag Frühling

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

* * *

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

* * *

Spargelcrèmesuppe 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 Kräutercroûtons

* * *

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

* * *

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

* * *

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gebackenem Kartoffelstroh
& 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

* * *

Feldsalat in lauwarmem Kartoffeldressing
mit geröstetem Speck & Croûtons

* * *

Kartoffel-Selleriesuppe mit frischem Schnittlauch

* * *

Sauerbraten vom Hirsch mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl
& Kartoffelklößen

* * *

Halbgefrorenes Pflaumen-Parfait
mit Walnuß-Sahnesauce

Mitternachtsimbiss (wahlweise):

- WILKENS Currywurst mit ofenfrischem Baguette
- Laugenbrezeln mit angemachtem Frischkäse
- Pikanter „Krüstchen-Gulasch“ mit WILKENS Landbrot

HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING