



Sorglos-Pakete

Unsere „Rundum-Sorglos-Pakete“



Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben sich entschieden den Bund fürs Leben einzugehen und das soll gebührend gefeiert werden. Bis dieser bedeutende Tag gefeiert wird, gibt es viel zu planen.

Sorglos-Paket 1

ohne freie Trauung
18:00 - 02:00 Uhr



Sekt und Orangensaft zur Begrüßung
Getränkepauschale 3
(davon 5 Std. inkl. Spirituosen)
Gala-Buffer oder BBQ-Grillbuffet
Mitternachtssnack

149,00 €
pro Person

Sorglos-Paket 2

mit freier Trauung *
16:00 - 02:00 Uhr



Sekt und Orangensaft zur Begrüßung
Getränkepauschale 3
(davon 5 Std. inkl. Spirituosen)
Gala-Buffer oder BBQ-Grillbuffet
Mitternachtssnack

159,00 €
pro Person

* zzgl. Bereitstellungskosten

Gerne erstellen wir Ihnen ein Sorglos-Paket
genau nach Ihren Wünschen.



Bis ins letzte Detail



Candybar: ab 4,00 € pro Person

Süße Leckereien in Szene gesetzt. Lassen Sie die Herzen Ihrer Gäste mit einer Candybar höher schlagen.

Saltybar: ab 4,00 € pro Person

Auf süß folgt salzig! Auf unserer Saltybar richten wir herz hafte und salzige Leckereien an.

Dekoration: auf Nachfrage

z.B. Fotowand aus Holz,
Ausleuchtung mit Lampions und
Glühbirnen

Papeterie: auf Nachfrage

Wir entwerfen für Sie personalisierte Menükarten, Namenskärtchen und Tischpläne.

Gin-Bar: ab 350,00 €

Wenn Sie neben Süßigkeiten auch auf der Suche nach hochprozentigen Trends sind, sollten Sie unbedingt auf eine Gin-Bar setzen. Lassen Sie Ihre Gäste verschiedene Sorten probieren und sogar eigene Drinks mixen.

Ob Fotografen, Floristen oder Musiker – wir helfen Ihnen dabei, die passenden Dienstleister für Ihre Hochzeit zu finden.



ABSALONSHORST

HOTEL · RESTAURANT

MEDITERRANES BUFFET

Inspiziert vom Mittelmeer



Vorspeisen

knackige Blattsalate mit Kirschtomaten und Parmesansplittern,
dazu zweierlei Dressings
schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Gurken und Peperoni
gegrilltes Antipasti mit Salbei
Fenchel-Orangensalat mit hausgeräuchertem Kabeljau
Pollo tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Pesto
Duo von der Melone umlegt mit luftgetrocknetem Serrano Schinken
knuspriges Baguette und Oliven Focaccia, dazu einen Pesto Rosso Dip
fruchtige Tomatencreme mit frischem Basilikum
Rucolasalat an Balsamicojus

Hauptgänge

Involtini vom Kalb gefüllt mit geschmolzenen Tomaten
geschmorte Hühnerschenkel nach toskanischem Rezept in eigener Sauce gegart
Medaillons vom Seeteufel mit Rosmarin in Limetten-Velouté
Kartoffel-Gnocchi mit Radicchio in einer Parmesansauce
in Salzeibutter geschwenkte Kartoffeln mit groben Meersalz
Ratatouille Gemüse aus frischem Gartengemüse
duftender Kräuterris

Desserts

Panna cotta mit Himbeer-Coulis
Tiramisu Mousse mit Amarettin crunch
frischer Obstsalat mit Marsala parfümiert

39,00 EUR

pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich



ABSALONSHORST

HOTEL · RESTAURANT

WELTENBUMMLER-BUFFET

Eine kulinarische Weltreise



Suppe

Indien: indische Currysuppe mit Möhren und Ingwer

Vorspeisen

Italien: Spaghetti-Pesto-Salat

Österreich: marinierte Entenbrust mit Aprikosen-Dip

Spanien: Albondigas in feuriger Tomatensalsa

USA: Coleslaw (Möhren- und Weißkohlsalat)

Nordafrika: Couscous-Salat

Griechenland: Bauernsalat mit Paprika, Tomate,

Gurke, Schafskäse, Oliven

gemischte knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings

verschiedene Brotsorten mit Estragon-Dip

Hauptgänge

Südamerika: Rinderrücken rosa am Stück gebraten

mit mildem Chili-Honig Jus

gebackene kleine Ofenkartoffeln

Thailand: Hähnchenbrustfilets gebraten „Thailändische Art“

mit Ananas, Kokosmilch und Ingwer

Rotbarsch in Tandoori-Marinade gegrillt

Basmatireis, Kartoffelgratin

buntes knackiges Ofengemüse der Saison

Desserts

Karibik: Cocos Mousse

Deutschland: Bayrisch-Creme mit marinierten Kirschen

Frankreich: Mousse au chocolat

49,00 EUR

pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich



ABSALONSHORST

HOTEL · RESTAURANT

BBQ-GRILLBUFFET

Das Sommer-Grillbuffet für gehobene Ansprüche



Kalte Vorspeisen

geschmorte Hähnchenkeulen, pikant mariniert
gebratene Zucchini mit Rosmarin
eingelegte Paprika mit Knoblauchöl
Reissalat mit Gemüse und Shrimps
Salat von mariniertem Rindfleisch und eingelegten Zwiebeln
Kartoffelcocktail mit Chilischoten und Gemüse

Salatbuffet

Gurken-, Tomaten-, Mais-, Kidneybohnen-,
Paprika-, Coleslaw-Salat
dazu reichen wir Balsamico-Dressing und Vinaigrette

Frisch vom Grill

saftige Spare-Ribs mit einer pikanten Gewürzmischung mariniert
Garnelenspieße in Knoblauchmarinade
Pulled Pork Burger zum selber Belegen
Hähnchenbrustfilets in Erdnussoße gegrillt
Südamerikanische Hüftsteaks mit Chili, Rum und Knoblauch verfeinert
Lachspralinen in der Folie gegrillt,
dazu servieren wir Curry-, BBQ-, Knoblauch- und Cocktailsauce

Beilagen

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Western-Potatoes,
gegrillter Mais und Ratatouille

Desserts

Fruchtige Kiwi-Limonencreme
Duett von feiner Schokolade
Etagere von feiner Obstauswahl

59,00 EUR
pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich



ABSALONSHORST

HOTEL · RESTAURANT

GALA-BUFFET

Das Beste vom Besten



Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Vorspeisen

bunter Linsensalat mit Balsamico

Vitello vom Kalb mit fruchtiger Thunfischcreme

Rucola-Garnelen-Salat mit Cherrytomaten und Melone

fangfrischer Fisch aus dem Rauchofen mit Meerrettichsauce und Honig-Senfauce

Chicorée-Orangen-Salat mit im ganzen pochierter Lachs Bellevue

gemischte bunte Salatauswahl mit einer Variation von Rohkostsalaten
und verschiedenen Dressings

fruchtige Strauchtomate mit Mozzarella und hausgemachten Pesto

Auswahl feinsten Brotsorten mit Butter und Schmalz

Hauptgänge

Scheiben von der mediterranen Lammkeule mit Rosmarinjus

Duett vom Kabeljau und Zander an grüner Lauch-Pfeffersauce

kleine rosa gebratene Steaks vom Weiderind mit grobem Pfeffer

Bandnudeln in Blattspinat und Feta geschwenkt,

dazu Ratatouille und Majoran-Kartoffeln

Desserts

internationale Käseauswahl mit Feigen, Senf und Rosmarin-Honig

Panna cotta mit Himbeermark

Mousse au chocolat mit Chili-Orangen Flavor

59,00 EUR

pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich



ABSALONSHORST

HOTEL · RESTAURANT

GETRÄNKEPAUSCHALE I



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser,
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale,
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft,
Rhabarbernektar, Kirschnektar,
Maracujanektar, Bananennektar,
Schwarzer Johannisbeernektar,
Cranberrynektar

Sekt

Weine

Rosé
Weingut Manz, Rheinhessen

Black Hole
Weingut Manz, Rheinhessen

Grauburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen

Bier vom Fass

Warsteiner Pils
König Ludwig Hefeweizen

Flaschenbier

Warsteiner alkoholfrei
König Ludwig Weißbier alkoholfrei

Kaffee und Tee

Preis auf Nachfrage



ABSALONSHORST

HOTEL · RESTAURANT

GETRÄNKEPAUSCHALE II



Getränkepauschale I
Kaffeespezialitäten und Tee
Auswahl von 2 Spirituosen/Digestifs

Preis auf Nachfrage

GETRÄNKEPAUSCHALE III



Getränkepauschale I
Kaffeespezialitäten und Tee
Auswahl von 6 Spirituosen/Digestifs
(davon 2 Cocktails möglich)

Spirituosen-Auswahl:

Havana Club 3 Jahre,
Jack Daniels,
Russian Standard Vodka,
Finsbury Gin

Digestif-Auswahl:

Tequila Silver, Jägermeister,
Sambuca, Ramazzotti, Williams
Birne, Baileys, Jubiläums Aquavit,
Nordhäuser Doppelkorn,
Helbing Kümmel

Preis auf Nachfrage