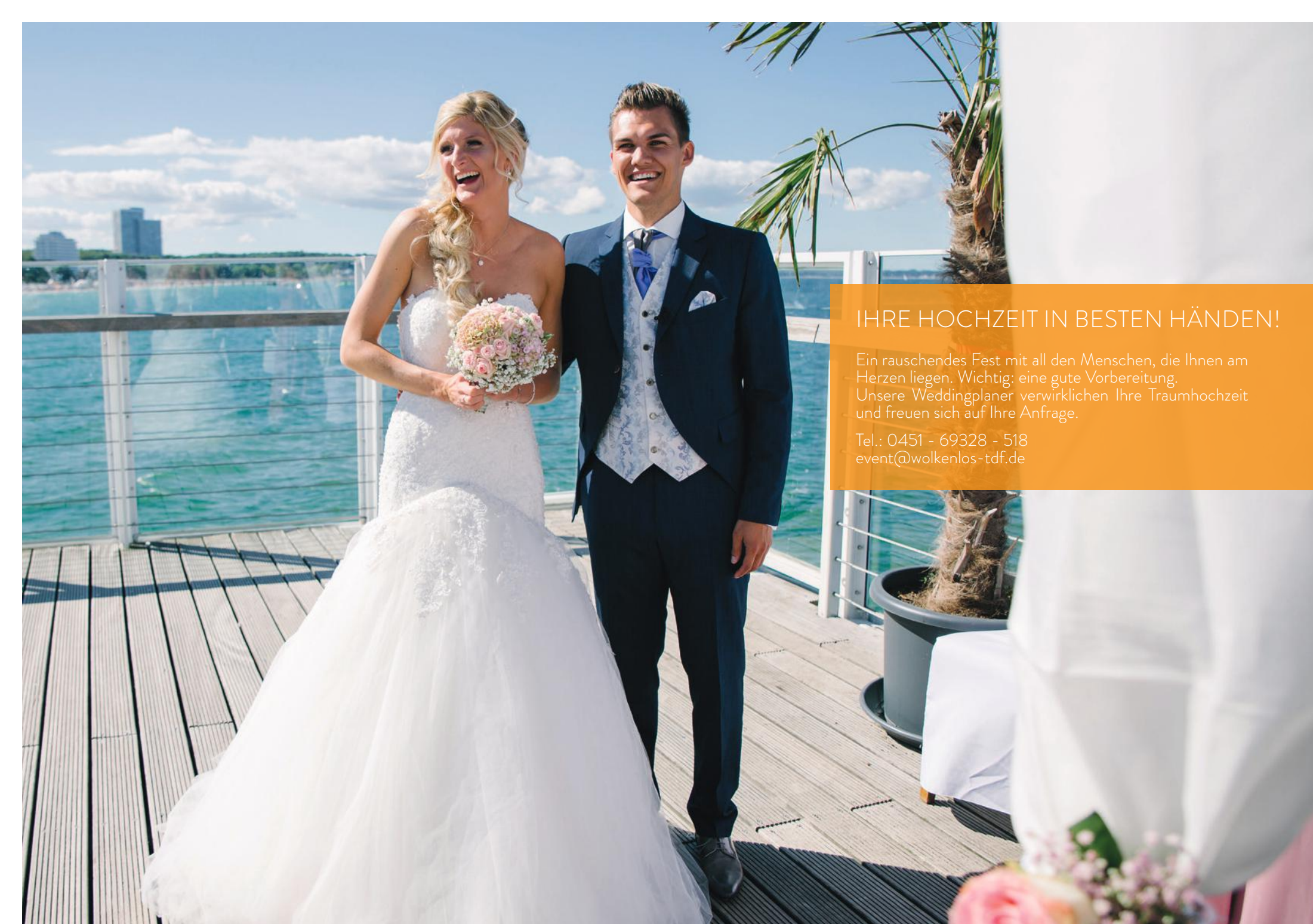




SAGEN SIE „JA“ IM WOLKENLOS

Der schönste Tag Ihres Lebens
am schönsten Ort auf der Ostsee



IHRE HOCHZEIT IN BESTEN HÄNDEN!

Ein rauschendes Fest mit all den Menschen, die Ihnen am Herzen liegen. Wichtig: eine gute Vorbereitung. Unsere Weddingplaner verwirklichen Ihre Traumhochzeit und freuen sich auf Ihre Anfrage.

Tel.: 0451 - 69328 - 518
event@wolkenlos-tdf.de



INHALT

04	Vorwort	10	Rundum-Sorglos-Pakete	19	Mitternachtssnacks
06	Das Wolkenlos Erdgeschoss Sonnenterrasse Obergeschoss	12	Sektempfang und Canapés	23	Bis ins letzte Detail
08	Freie Trauung	13	Hochzeitsbuffets	24	Frühstück
		17	Getränkepauschalen	26	Übernachtung

Gestalten Sie mit uns Ihren ganz besonderen Tag und lassen Sie ihn unvergesslich werden. Empfangen Sie Ihre Gäste auf unserer modernen Sonnenterrasse mit einem Aperitif Ihrer Wahl. Genießen Sie Ihr Buffet in traumhafter Kulisse und lassen Sie sich von unserem erstklassigen Service verwöhnen.





DAS WOLKENLOS

Von der Feier im kleinen Kreis bis zur großen Hochzeitsfeier unterbreiten wir Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot. Sie können das Wolkenlos exklusiv anmieten oder nur bestimmte Bereiche des Restaurants.

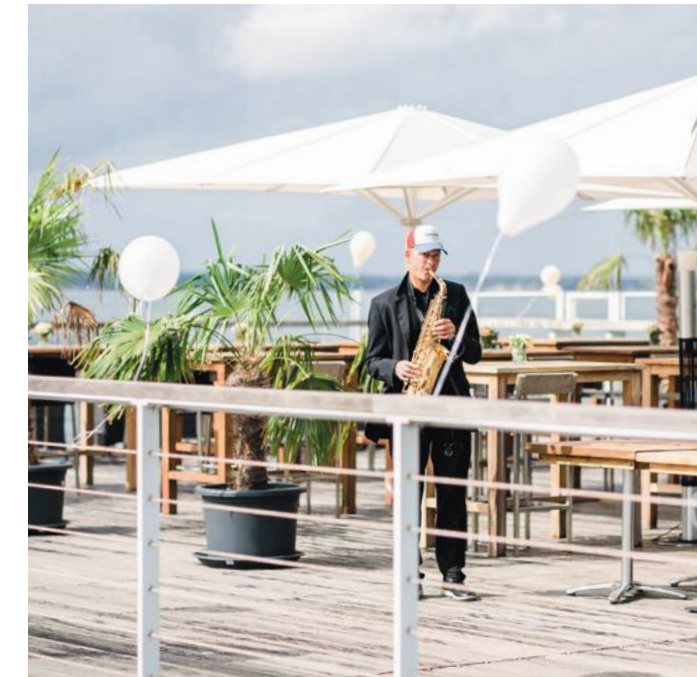
Das Wolkenlos am Timmendorfer Strand, ein direkt auf dem Meer gelegener zweistöckiger Glaspavillon, bietet Ihnen eine 400 m² große, einzigartige Location für eine unvergessliche Hochzeitsfeier.

Das exotische Gebäude mit seiner luftigen Pagodenform bietet das ideale Hochzeitsambiente für Ihre Feier auf der Ostsee.



Das Erdgeschoss

Das Erdgeschoss bietet für bis zu 115 Personen Platz und wartet gleich mit mehreren Highlights auf seine Besucher: zwei atemberaubende Glasböden mit Sicht auf das Wasser, sowie die rundum bodentiefen Fenster, welche einen einmaligen Blick auf die Lübecker Bucht bieten und das Restaurant mit viel Licht durchfluten.



Die Sonnenterrasse

Eine offen gestaltete, mit Palmen und großen Sonnenschirmen verzierte Terrasse, die Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit bietet, an warmen Sommerabenden das Meeresrauschen unter freiem Himmel zu genießen.

Bei der Anmietung des Erdgeschosses steht Ihnen unsere 70 m² große Sonnenterrasse zusätzlich zur Verfügung.



Das Obergeschoss

Die „Captains Lounge“ bietet Ihnen Sitzplätze für bis zu 50 Personen und ist vom Erdgeschoss abgegrenzt.

Durch die Rundumsicht auf die Ostsee bietet Ihnen dieser Raum einen wunderschönen Ausblick und eine tolle Atmosphäre. Sie haben die Möglichkeit, diesen Raum exklusiv anzumieten und ihn nach Ihren Wünschen zu gestalten und zu dekorieren.



FREIE TRAUUNG AUF DEM MEER

Ein einzigartiger Ort für Ihre unvergessliche Hochzeit

Besiegeln Sie Ihre Liebe mit dem „Ja-Wort“ bei strahlendem Sonnenschein unter freiem Himmel. Das Wolkenlos bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre selbst gestaltete freie Trauung vor Ort zu vollziehen. So kann die anschließende Feier direkt im Erdgeschoss stattfinden. Die Bereitstellungskosten betragen 450,00 €.



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 I

(4 Stunden)

Sekt und Orangensaft zur Begrüßung
Getränkepauschale 1
Mediterranes Buffet

79,00 €
pro Person

Sorglos-Paket II

(8 Stunden)

Sekt und Orangensaft zur Begrüßung
Getränkepauschale 2
(davon 5 Std. inkl. Spirituosen)
Weltenbummler-Buffet
Mitternachtssnack

139,00 €
pro Person

Sorglos-Paket III

(8 Stunden)

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

159,00 €
pro Person





SEKTEMPFANG UND CANAPÉS

Wolkenlos Sekt	5,20 € pro Glas
Moët Impérial	11,00 € pro Glas
Hugo	7,90 € pro Glas
Aperol Spritz	7,90 € pro Glas
Orangensaft	3,50 € pro Glas

Zu allen Empfängen servieren wir auch alkoholfreie Variationen.

Canapés gemischt Putenbrust, Salami und Käse	3,50 € pro Stück
---	------------------

Canapés extra Lachs, Parmaschinken und Käsevariationen	5,50 € pro Stück
---	------------------

Fragen Sie uns auch gerne nach den Fingerfood-Variationen.

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 Olivenfocaccia, 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 Salbeibutter geschwenkte Kartoffeln mit grobem Meersalz
Ratatouille aus frischem Gartengemüse
duftender Kräuterreis

DESSERTS

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

39,00 €
pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich



WELTENBUMMLER-BUFFET

Eine kulinarische Weltreise

SUPPE

Indien: indische Currysuppe mit Möhren, Ingwer und getrockneten Tomaten

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: Hähnchenbrustfilet 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 €
pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich



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

ALS BEILAGE

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

DESSERTS

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

59,00 €
pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich



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-Senfsauce
Chicorée-Orangen-Salat mit im ganzen pochiertes Lachs Bellevue
gemischte bunte Salatauswahl mit einer Variation von Rohkostsalaten
und verschiedenen Dressings
fruchtige Strauchtomate mit Mozzarella und hausgemachtem 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 €
pro Person

Buffet ab 20 Personen möglich

Getränkepauschale I

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

WOLKENLOS SEKT

WEINE

Wolkenlos Rosé
Weingut Manz, Rheinhessen

Wolkenlos Black Hole
Weingut Manz, Rheinhessen

Wolkenlos Grauburgunder
Weingut Manz, Rheinhessen

BIER VOM FASS

Warsteiner Pils
König Ludwig Hefeweizen

FLASCHENBIER

Warsteiner alkoholfrei
König Ludwig Weißbier alkoholfrei

KAFFEE UND TEE



Getränkepauschale II

Getränkepauschale 1
Kaffeespezialitäten und Tee
Auswahl von 2 Spirituosen/Digestifs

SPIRITUOSEN-AUSWAHL:

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

Getränkepauschale III

Getränkepauschale 1
Kaffeespezialitäten und Tee
Auswahl von 6 Spirituosen/Digestifs
(davon 2 Cocktails möglich)

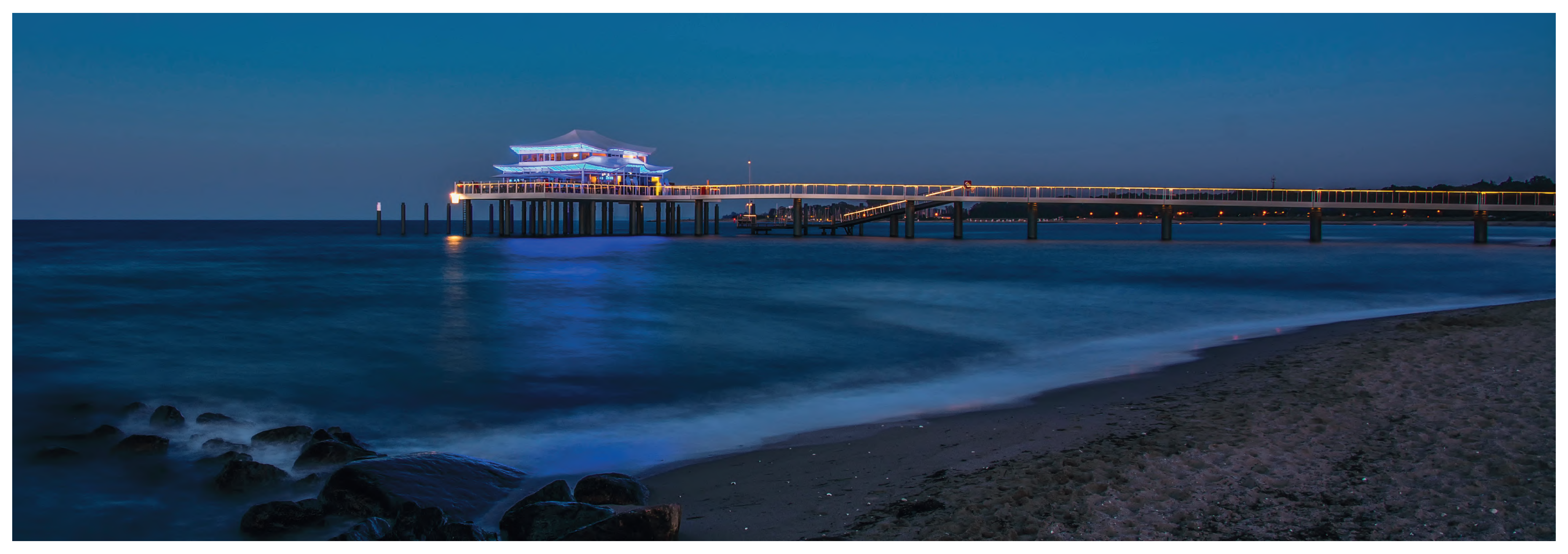
DIGESTIF-AUSWAHL:

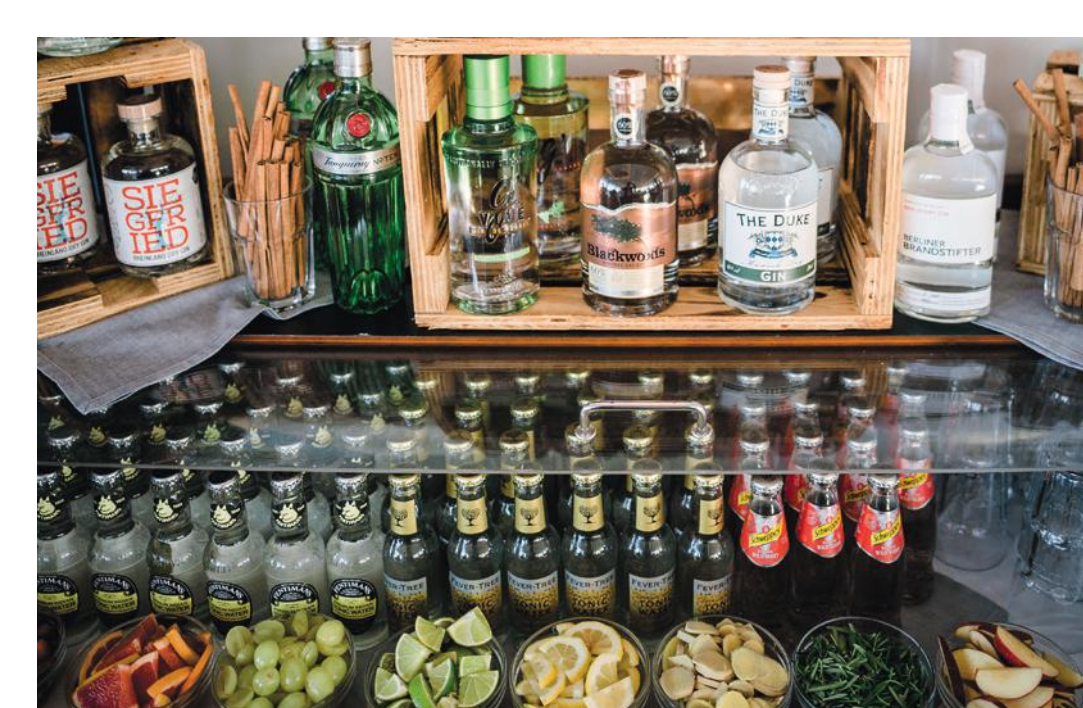
Tequila Silver, Jägermeister, Sambuca,
Ramazzotti, Williams Birne, Baileys,
Jubiläums Aquavit, Nordhäuser
Doppelkorn, Helbing Kümmel



MITTERNACHTSSNACKS

Currywurst mit Baguette
Käse- oder Schinkenplatte mit Brotauswahl
Tapas-Variationen





BIS INS LETZTE DETAIL

Candybar ab 3,50 € pro Person

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

Saltybar ab 3,50 € pro Person

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

Papeterie für 4,00 € pro Person

Wir entwerfen für Sie personalisierte Menükarten, Namenskärtchen und Tischpläne.

Zusatzleistungen

Blumenwand (3 x 2 m) 400,00 €, nach Verfügbarkeit
Ausleuchtung ab 150,00 €

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.

Geschenkt

Ab 90 Vollzahlern stellen wir Ihnen unsere Blumenwand zur Verfügung.*
Ab 100 Vollzahlern leuchten wir die Terrasse und das Erdgeschoss für Sie aus.*

* bei einer Exklusivbuchung des gesamten Wolkenlos

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



FRÜHSTÜCK

Der Tag danach

Ihre Hochzeit liegt einen Tag zurück und Sie möchten Ihre Liebsten nicht ohne Verabschiedung ziehen lassen? Erleben Sie ein gemeinsames Frühstück mit Ihren Gästen am Folgetag und tauschen Sie sich über die Erlebnisse Ihrer Hochzeit bei einem gemütlichen Beisammensein aus.

Unser Frühstücksbuffet für Sie beinhaltet:
Brot, Brötchenauswahl und Croissants, Butter oder Margarine, frisches Obst, Konfitüre, Honig, Wurst- und Käseauswahl, Eierspezialitäten und Lachs

14,90 €
pro Person





IV
JAHRESZEITEN
★★★★
LÜBECK
Hotel · Restaurant · Bar



VIVA
HOTEL
by Vier Jahreszeiten



ÜBERNACHTUNG IM VIER JAHRESZEITEN LÜBECK

Das Hotel Vier Jahreszeiten ist ein zentrumnahes Stadthotel mit einer sehr guten Anbindung zur A1 und einer Tiefgarage direkt im Hotel, nur 3 Autominuten von der historischen Lübecker Altstadt und 15 Autominuten vom Restaurant Wolkenlos entfernt. Unsere 105 Hotelzimmer und Suiten bieten Ihnen ein modernes Ambiente mit 4-Sterne-Komfort.

Der Einrichtungsstil ist bewusst geradlinig und elegant. Natürliche, warme Farben schaffen eine gemütliche Atmosphäre.

Bei der Lohmühle 27 · 23554 Lübeck
Tel.: 0451 - 480 53 0 · Fax: 0451 - 480 53 888
info@4jahreszeiten-luebeck.de · www.4jahreszeiten-luebeck.de

ÜBERNACHTUNG IM VIVA HOTEL

by Vier Jahreszeiten

Das Viva Hotel by Vier Jahreszeiten ist ein kostengünstiges Hotel in Lübeck. Pures, modernes Design. Mit seinen 52 Zimmern bietet Ihnen das Viva Hotel einen gemütlichen Schlafplatz.

Durch die direkte Lage neben dem Hotel Vier Jahreszeiten, haben Sie auch hier eine sehr gute Anbindung zu der historischen Lübecker Altstadt und dem Restaurant Wolkenlos.

Bei der Lohmühle 25 · 23554 Lübeck
Tel: 0451 - 480 53 0 · Fax: 0451 - 480 53 888
info@viva-hotel.de · www.viva-hotel.de



Strandallee 141a | 23669 Timmendorfer Strand
Tel.: 04503 - 77 95 70 | info@wolkenlos-tdf.de | www.wolkenlos-timmendorf.de

 facebook.com/wolkenlostdf
 instagram.com/wolkenlostdf