



# GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

## **Angebot zu Ihrer Hochzeitsfeier in der Glashalle oder dem Gewölbekeller im Schloss Horst Gelsenkirchen**

-Gewölbekeller bis zu 300 Personen, Exklusiver Außenbereich mit Stehtischen und kleinen Sitzmöglichkeiten

-Glashalle bis zu 200 Personen, Exklusiver Außenbereich mit Stehtischen und kleinen Sitzmöglichkeiten

16.00 - 5.00Uhr

Inkl. Sektempfang, hochwertiges Buffet nach Absprache (Referenzbeispiele anbei), Mitternachtssnack nach Absprache, Getränke (Softs, Bier, Wein, Sekt, Aperol, Lillet, Kaffeespezialitäten) zum Preis von 100€ pro Person

Zzgl. 25,00€ pro Person für Aperitif, Longdrinks und Spirituosen Flat (drei Spirituosen, drei Longdrinks und zwei Aperitifs nach Absprache)

Inkl. Reinigung, Versicherung, Stühle, Tische, Tischwäsche, Staffelei für Sitzplan, Service, Geschirr, Menükarten, Kerzenleuchter, Ambiente-Licht, Wahl der Serviertfarben.

Wir dekorieren für Sie mit ihrem Equipment, stellen Namenskarten, bewahren Ihre Hochzeitstorte gekühlt auf und servieren diese.

Wir erheben kein zusätzliches Kork- oder Tellergeld.

Zzgl. 350€ für die Miete der Glashalle (leere Halle ohne Bestuhlung)

Zzgl. 20,00€ pro Person Handlingskosten für die Glashalle (Auf- und Abbau, Tische, Stühle, Stuhlhussen, etc.)

Kinder bis zu 12 Jahren sind kostenlos, ab 12 Jahre bis 15 Jahre halber Preis.

Standzeit des Buffets drei Stunden.



# GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

## Optionen;

Ton- und Lichtanlage 600€

DJ 600€

Photobox 600€

Candybar 4,50€ pro Person

Seidenblumenherz 350€

Setup für freie Trauung (zusätzlicher Bestuhlung, Trautisch, Traubogen, Schlechtwetteroption) 1000€

## Stornobedingungen / Anzahlung:

Anzahlung 25% des Gesamtpreises bei Buchung.

Ab Buchung 25% Storno, ab halbes Jahr vorher 50% Stornierungskosten, ab 2 Monate vorher 80% Stornierungskosten, ab 2 Wochen vorher 100% Stornierungskosten.

Nennung der Gästezahl bei Buchung, kostenlose Änderung der Personenzahl, bis zu 10%, bis zu zwei Wochen vor der Veranstaltung.

Restzahlung eine Woche nach der Veranstaltung.

## Standesamtliche Trauungen:

Sprechen Sie uns gerne auf einen Sektempfang oder ein Restaurantbesuch nach Ihrer Trauung an.



# GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

## *Buffetvorschlag 1*

Vitello Tonnato mit getrockneten Tomaten  
Lachsmedaillons in Limettenrahm

Römersalat mit Walnüssen und Ziegenkäse, dazu Honig-Senfdressing  
Chicorée mit Orangen, Grapefruit, Joghurt und Pinienkernen

Stangenbrot mit Butter und Kräuterquark

Balsamico Braten vom Rind  
Sardische Fischpfanne mit Zwiebeln, Champignons, Kapern und Tomate  
Gebratene Gnocchi mit Kürbis, Artischocken, Zucchini, Körnern und Kräuterquark

gemischter Reis, gratinierte Kartoffeln gebratener Mangold

Zitronen Panna cotta mit Traubensalat  
Mousse von weißer Schokolade mit Cantuccini

## *Buffetvorschlag 2*

Tomaten-Zucchinitörtchen mit Basilikumousse und Parmesanvinaigrette  
Hähnchenroulade mit Trüffel und Spinat gefüllt  
Wildschweinfrikadelle mit Preiselbeerfüllung

Gemischte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Farmersalat (Gurken- Karottensalat in Rahm)

Verschiedene Brotsorten mit Kräuterbutter und Quark

Sauerbraten aus der Lammkeule mit Balsamicoessig  
Kabeljau im Speckmantel mit Salbeisauce  
Vegetarische Wirsingroulade in veganer Baconsauce

Schupfnudeln, Rosmarinkartoffeln Schwarzwurzeln a la Creme

Tiramisu mit Schattenmorellen  
Pochierte Vanillecreme Creme mit Schokoladen-Chilisauc



# GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

## Buffetvorschlag 3

Norweger Fjordlachs aus dem Wurzelsud im Ganzen gegart und dekoriert  
Sauce Tatar, fruchtige Cocktailsauce

Salat von Tomate und Büffelmozzarella mit Basilikum  
Ruccola mit Cocktailtomaten, Pinienkernen und frischem Parmesan Acceto- Balsamicodressing  
Mediterraner Gemüsesalat mit feinen Kräutern Stangenbrote mit Kräuterbutter

Geschmorte Streifen von der Rinderhüfte mit Rotweinschalotten  
Medaillons vom Schweinefilet mit Zucchini und getrockneten Tomaten in Rosmarinsauce  
Sojageschnitzeltes mit Paprika und Artischocken in mediterraner Kräutersauce

Fussili, Gemüsereis, Rosmarinkartoffeln Rahmwirsing

Tartelette mit Rosmarin Pistaziencreme und Beeren  
Creme Karamell nach spanischer Art

### *Mitternachtssnackvorschläge:*

Currywurst mit Stangenbrot

Thailändische Currysuppe

Frikadellen und Mettwürstchen

Auswahl an verschiedenen Rohmilchkäse mit Stangenbrot



# GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

## *Appetithäppchen klassisch:*

Fleisbällchen mit Tomatensalsa  
Teriyakispieße vom Hähnchen mit Marinade  
Lachscrepe mit Creme fraiche  
Blinis mit Matjes und Zwiebelmarmelade  
Spieße von Tomate- Mozzarella mit Basilikum

\*10€ pro Person

## *Fingerfood auf Spießen:*

Hähnchenbrust marokkanisch  
Gebackener Lachs im Cocosmantel mit Wasabi  
Garnele mit Artischocke in Pinienkernmantel  
Ziegenkäsebällchen mit konfierter Tomate  
Kräutercrêpe mit Tomate und Mozzarella

\*12€ pro Person

## *Canapees mit:*

Gebeiztem Lachs und Meerettich  
Schweinebraten Remoulade  
Krabbencocktail mit Kräutern  
Tomatencreme mit Parmesan cracker  
Hähnchenbrust mit Mango und Curry

\*10€ pro Person