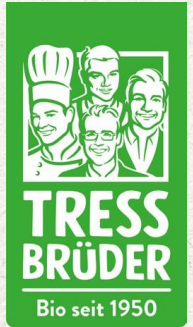


# TRAUMHOCHZEIT



## UNSER SERVICE:

- Ablaufgespräch
- Probeessen-Event zum Appetitmachen
- Auf- und Abbau der Location
- Kompetentes und freundliches Serviceteam
- Reinigung der Location
- Empfang im Innenhof/hinter der Mühle
- BIO-Catering durch das Catering-Team von Simon Tress
- Mitternachtsimbiss
- Getränkepauschale

## SPEISENAUSWAHL:

### Suppen zur Auswahl:

- Cremesuppe vom Herbstkürbis mit Kürbiskernöl und Kürbisschaum verfeinert
- Maultaschensuppe mit Flädle sowie Schnittlauch und Backerbsen
- Weiße Tomatensuppe mit rotem Tomatenschaum und Fresh Sunflowers
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kräuterschaum
- Geeiste Gazpacho mit Tomatensorbet und Zitronenöl

### Vorspeise:

(Wählt drei Komponenten)

- Tatar von der Ackerbohne mit eingelegtem Gemüse und Hummus (vegan)
- Frischkäsenougat in Kokos auf Pumpernickel mit Erbsenpüree (vegetarisch)
- Interpretation von Tomate-Mozzarella (vegetarisch)
- Tatar und Filet von der Forelle auf Pumpernickel mit zweierlei vom Senf
- Gebackene Rinder-Praline auf Kartoffel-Gemüse-Salat (vegan möglich)
- Gemüsequiche mit Lauchstroh und Kräutercreme (vegetarisch)

Alle Zutaten stammen aus zertifiziertem und kontrolliertem biologischen Anbau - DE-ÖKO-006

## Hauptgang:

- Rosa gebratenes Edelteil vom Rind auf Rinderfeinragout dazu Kartoffel-Steinpilz- Auflauf mit gerauchtem Paprika-Kartoffel-Püree sowie glasiertes Gemüse auf Karottenpüree
- ... oder ...
- Buchweizen-Tomaten-Risotto auf Ofengemüse mit Röstzwiebel-Hollandaise und veganer Sauce sowie Räuchertofu

## Miniatur-Dessert-Buffer:

(Drei zur Wahl)

- Mousse au Chocolat
- Eis oder Sorbet, verschiedene Sorten zur Wahl
- Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße
- Creme Brulée
- Erdbeer-Minze-Salat (je nach Saison)
- Zwetschgenragout (je nach Saison)
- Panna Cotta (Mocca, Mohn oder Vanille)
- Waldbeerenragout mit Vanilleespumas

## Mitternachtsvesper:

- Hausgemachte Currywurst oder Bauerneintopf mit Brötchen, alternativ Wurst-/Käseplatte oder Wurstsalat-Buffer

## GETRÄNKEAUSWAHL:

### Zum Aperitif:

- ROSE-Sekt vom Weißburgunder
- Prosecco von roten Beeren
- Prisécco

### Alkoholfreie Getränkeauswahl:

- Wasser spritzig oder still
- BIO-Limonaden
- Streuobst-Apfelsaft

## **Bierauswahl:**

- Jubelbier naturtrüb frisch gezapft oder Zwiefalter BIO-Bier frisch gezapft
- Dreikorn-Hefeweizen
- Berg alkoholfreies Hefeweizen
- Berg alkoholfreies Bier

## **Kaffeespezialitäten:**

- Café Creme
- Cappuccino
- Espresso
- Latte Macchiato
- Teeauswahl

## **Weinauswahl:**

**(Bitte wählt je einen Wein aus)**

- Weißwein Cuvée Nägele trocken
- Chardonnay-Weißburgunder trocken
- Rivaner trocken
- Rosé Cuvée Schwarztrauber
- Finesse Rosé Cuvée Schäfer-Heinrich
- Spätburgunder trocken
- Talento trocken
- Rotwein Cuvée Nägele Rot und Holz trocken

## **Longdrinkbar:**

- Gin
- Rum
- Vodka
- BIO Tonic Water
- Now Cola
- BIO Ginger-Ale
- Apfel-Mango-Saft
- Orangen/Zitronen/Rosmarin/Berries

## **WEDDING-SETUP:**

- Holzstühle
- Stoffservietten
- Silberne Kerzenleuchter mit Spitzkerzen
- Wein- und Wassergläser
- Brot auf den Tischen
- Bistrotische im Außenbereich
- Loungemöbel im Außenbereich
- Kavaliershäusle als Nebenraum auf Schloss Ehrenfels

## **PAKETPREIS – TRAUMHOCHZEIT:**

- € 199,00 pro Person
- Kinder bis 3 Jahre sind unsere Gäste
- Kinder von 4-8 Jahre: € 79,00
- Kinder von 9-15 Jahre: € 119,00
- Jugendliche ab 16 Jahre: voller Preis
  
- Inkl. Servicemitarbeiter von 17.00 bis 3.00 Uhr
- Zzgl. Raummiete
- Zzgl. Zusatzleistung (Eiswagen, Flammkuchen, Auf- und Abbau freie Trauung)
- Zzgl. Mitarbeiterstunden vor 17.00 und nach 03.00 Uhr (bis Ende, Sperrzeit ist 4 Uhr)

**Die Preisliste hat eine Gültigkeit vom 01.01.2026 bis 31.12.2026**