Hochzeitsmappe

20 Jahre Erfahrung | über 1.000 Hochzeiten | 90.000 zufriedene Hochzeitsgäste

Liebes Hochzeitspaar,

wir präsentieren ihnen unsere Angebote für diesen einen besonderen Tag. Mit viel Liebe zum Detail planen, organisieren und betreuen wir ihre Hochzeit.

Ihre
Wegbegleiter, Ansprechpartner, Gestalter und Problemlöser
Frau Vivian Janke & Herr Yusuf Bahce & Frau Maike Hoffmann
info@jagdhaus-schellenberg.de

Unsere Räume

Raum	Fläche in qm (ca.)	Maximale Personenzahl
Fachwerkbereich	100	96 Personen
Fachwerkbereich inklusive Tanzfläche im Raum	100	70 bis 80 Personen
Gesamtes Haus (Essen im Fachwerk mit Tanzfläche im Wintergarten)	250	96 - 136 Personen
Gesamtes Haus ohne Tanzfläche	250	166 Personen

Bitte beachten Sie, dass die Terrassen nicht austauschbar, variierbar oder ohne die Anmietung eines Innenbereiches gebucht werden können.

Mindestumsatz für ihre Hochzeit an Freitagen

Mindestumsatz	Raum	Terrassen	Biergarten
4.500,00 €	Fachwerkbereich Gesellschaftszimmer	Seeterrasse	
11.000,00 €	Gesamtes Haus (innen)	Seeterrasse	
15.000,00 €	Gesamtes Haus (innen)	Seeterrasse Jagdhausterrasse Grillterrasse	
18.000,00 €	Gesamtes Haus (innen)	Seeterrasse Jagdhausterrasse Grillterrasse	Biergarten

Mindestumsatz für ihre Hochzeit an Samstagen

Mindestumsatz	Raum	Terrassen	Biergarten
13.000,00 €	Gesamtes Haus (innen)	Seeterrasse	
15.000,00 €	Gesamtes Haus (innen)	Seeterrasse Jagdhausterrasse Grillterrasse	
18.000,00 €	Gesamtes Haus (innen)	Seeterrasse Jagdhausterrasse Grillterrasse	Biergarten

Überblick über weitere Kosten:

- Wir erheben einen Nachtzuschlag ab 01.00 Uhr von 200,00 € pro angefangene Stunde.
- Die Reinigungs- Personal- und Bereitstellungs- Kosten berechnen wir mit 25,00 € pro Person.

Wir erheben keine Raummiete oder arbeiten mit Pauschalen. Ihre Veranstaltung wird individuell nach Verbrauch berechnet.

Wird der Mindestumsatz (Umsatz Food & Beverage) nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete verbucht.

Nachtzuschläge & Bereitstellungskosten fliessen nicht mit in Mindestumsatz mit ein.

Canapées | Fingerfood

Vegetarisch

Mini-Büffelmozzarella | Kirschtomate	ab 20 Stück á	€2.70
Kokos-Ingwer Shot	ab 15 Stück á	€2.00
Kichererbsencreme | Tomatensalsa	ab 20 Stück á	€2.10

Fisch

Geräucherter Fjordlachs auf Baguette	ab 20 Stück á	€3.00
Räucherforellentatar | Pumpernickeltaler	ab 20 Stück á	€2.80
Crevetten | Mango | Curry	ab 20 Stück á	€3.00
Marinierte Garnele | Avocadocreme	ab 15 Stück á	€3.80

Fleisch

Grissini | Parmaschinken	ab 10 Stück á	€2.00
Datteln im Speckmantel	ab 25 Stück á	€2.00
San-Daniele-Schinken auf Baguette	ab 15 Stück á	€2.30
Beef Tatar | Brotchip | Kapern	ab 15 Stück á	€3.50

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Baguette und Butter	€4.50 / Person
Käsebrett mit Baguette und Butter	€4.50 / Person
Gulaschsuppe | Baguette	€7.50 / Person

Landkuchen (14 Stück) in den Sorten:

Apfel	
Wildheidelbeere	
Zwetschge	
Käse-Kirsch	€63.00 pro Kuchen
Sahne in Schüsseln	€10.00 pro Schüssel

Änderungen vorbehalten

Mithilfe unserer Buffetbausteine können Sie sich Ihr eigenes, ganz individuelles Buffet für Ihre Veranstaltung zusammenstellen.

Buffetbaustein Vorspeisen:

Block 1
Räucherfische | Meerrettich | Honig - Senfsauce
Tiroler Schinken | Radieschensalat
Fleischpflanzerl | Kartoffel-Gurkensalat
Balsamicozwiebeln | Handkäse
Blattsalate | Hausdressing
Brotauswahl | Butter €13.50 p.P

Block 2
Beizlachs | Artischocke | Gemüsevinaigrette
Pilze | Balsamico | Honig
Pastasalat | Oliven | getrocknete Tomaten | Rucola
Hirtensalat | Paprika | Gurke | Schafskäse
Blattsalate | zweierlei Dressings
Brotauswahl | Butter €10.50 p.P.

Block 3
Pulposalat | Oliven | Edamame | Koriander
Romatomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
Rucolasalat | Parmesan | Pinienkerne
Büsumer Krabben | Avocado | Mango
Kalbshüfte | marinierte Karotten | Remoulade
Paprika | Zucchini | Aubergine | Knoblauch | Rosmarin
Brotauswahl | Butter €16.50 p.P.

Block 4
Rosa Kalbstafelspitz | Schalottenjoghurt
Flusskrebstatar | Gurkensalpicon | Avocadocrème
Spargelquiche | Kräuterschmand
Kaninchenrücken | Katalanischer Spinat | Tomatenmarmelade
Lammhüfte | Couscous | Ras el Hanout
Löwenzahnsalat | Holunderdressing
Brotauswahl | Butter €19.50 p.P.

Block 5
Riesengarnelen | Wakamealgensalat | Ingwermajo
Lackierter Schweinebauch | Papaya | Lauch | Pfeffercrème
Eingelegter Manchegokäse | getrocknete Tomate
Beizlachstatar | Fenchel | Orangensenf
Marinierte Riesenbohnen | Ziegenkäse | Thymianhonig
Wildkräutersalat | zweierlei Dressings
Brotauswahl | Butter €23.00 p.P.

Buffetbaustein Hauptgänge:

Block 1
Maishähnchen Supreme | Karotte | Sellerie
Spitzkohl | Meersalzdrillinge
Gemüselasagne €20.50 p.P.

Block 2
Krustenbraten vom Bentheimer Schwein
Schmorkraut | Gratinkartoffeln
Zanderfilet | Duftreis €24.00 p.P.

Block 3
Rinderrücken am Stück | getrüffeltes Stielmus | Portweinjus
Glen Douglas Lachs | Spinat | Pistazien Gnocchi
Panzerotti | Frischkäse | Tomatensugo €33.00 p.P

Block 4
Ochsenfilet | Bohnen | Kartoffelbrandade
Steinbutt | Kräuterseitlinge | Sherrysud
Perlhuhn | Zucchini | Oliven | Paprika €38.00 p.P.

Buffetbaustein Dessert:

Block 1
Obstsalat | Vanillesauce
Topfenmousse | Himbeermark €10.50 p.P.

Block 2
Beerengrütze | Vanillesauce
Schokoladenmousse | marinierte Erdbeeren
Crème Brûlèe €12.50 p.P.

Block 3
Weisses Schokoladenmousse | mazerierte Beeren
Birne Helene im Glas | Schokosauce
Mango Panna Cotta €12.00 p.P.

Block 4
Rhabarberauflauf | Vanillesauce
Zitronentarte
Vollmilchschokoladen-Mousse | Himbeermark €12.00 p.P.

Block 5
Schokoladenkuchen | Beerengrütze
Bayerische Creme | Erdbeermark
Karamellmousse | Kekscrunch €12.50 p.P.

Änderungen vorbehalten
Alle Gerichte sind untereinander austauschbar.
Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Buffet zusammen.

BBQ-Buffet

Rucolasalat | Parmesan | Balsamico Dressing
Pastasalat | getrocknete Tomaten | Oliven
Burrata | Coeur de Boeuf | Thai-Basilikum
Beefsalat | Chili | Koriander
Grosser Brotkorb | Aioli | Tomatensalsa | BBQ Sauce | Sourcreme | Guacamole

***

Vom Grill
Rinderfilet US | Merguez | King Prawns | Thunfisch | Schwarzfederhuhn Supreme

Lilasüsskartoffel-Mousseline | Ofengemüse
Penne | Tomate | Basilikum
Kleine Kräuterkartoffeln | Babyspinat | Maiskolben

***

Mini Creme Brûlée
Dunklemousse | Beerenconfit
Passionsfrucht Pannacotta

€ 89.00 p.P.

Ein Grillbuffet ist nur in Verbindung mit der Anmietung des gesamten Hauses (innen) und der Nutzung aller drei Terrassen möglich.

Um ihre Zufriedenheit garantieren zu können, ist ein einheitliches Menü bei Auswahl eines Menüs zwingend. Mithilfe unserer Menübausteine können Sie sich ihr eigenes, ganz individuelles Menü für ihre Veranstaltung zusammenstellen.

Menübaustein Vorspeise:

Babyleafsalat | Croûtons | Kerne | Kresse	€6.50
Ochsenherztomate | Parmaschinkenchip | Basilikumpesto	€14.50
Brunnenkressemousse | Chorizo | Frisée | Szechuan-Krokant	€15.50
Gebeizter lachs | Wiesenkräutersalat | Papayachutney | Ingwer	€17.00
Ziegenkäse | Spargelsalat | Radieschen | Mango	€15.50
Flusskrebs-Salpicon | Gurke | Kerbel Salat | Passionsfrucht	€16.50
Jakobsmuscheln | Quinoa | Himbeere | Koriandercreme	€17.00
Kaninchenrücken | Couscous | Dattel | Harissa	€16.50

Menübaustein Suppe:

Kresseschaumsuppe | Speckpopcorn	€6.50
Fenchelcremesuppe | Nordseekrabben	€9.50
Tomatenessenz | Topfen | Basilikum	€9.00
Zitronengras-Schaum | Jakobsmuschel	€9.50
Spinatcremesuppe | marinierte Garnele	€9.00

Menübaustein Zwischengang:

Pot au Feu | Thunfisch | Garnele | schwarzer Knoblauch | Crostini

€19.50 klein
€24.50 gross

Wolfsbarsch | Fenchel | Paprikasalsa

€23.00 klein
€31.00 gross

Orecchiette | Tomatenbutter | Parmesan

€16.50 klein
€21.50 gross

Linguine | Krake | Olive | Basilikum

€19.50 klein
€25.50 gross

Wachtelbrust | Borlotti-Bohnen | Trüffel

€19.00 klein
€26.50 gross

Menübaustein Hauptgang:

Rücken vom Landschwein | Rüben | Meersalzdrillinge | Honigjus	€24.50
Filet vom Ochsen | Breitebohnen | Gratinkartoffeln	€36.00
Kalbsfilet | Artischocke | Erdapfelroulade | Kakao	€38.00
Meerbarbenfilet | Peperonata | Spinatrisotto | Purplecurry	€29.00
Maishähnchenbrust | Stielmus | Schmortomate | Portweinjus	€25.50
Kalbsrücken | Spitzkohl | Lilasüsskartoffel | Bergamotte	€34.00

Menübaustein Dessert:

Bourbon-Vanillemousse | Erdbeer-Mangoragout	€8.00
Karamell-Schokoladenmousse | Beerenconfit | Schokohippe	€8.50
Vanille-Parfait | mazerierte Beeren	€8.50
Schokoladentarte | Mangosorbet | Vanillesauce	€9.00
Himbeer-Topfenmousse | Mangosalsa | Himbeersorbet	€9.00
Schokoladenparfait | Erdbeeren | Waldmeisterschaum	€9.00
Ricotta-Zitronentörtchen | Himbeeren | Vanilleeis	€10.00

APÉRITIF

Hauscocktail | Rosato 0.15 L 8.50 €
Unser Hauscocktail mit Hibiskus, Orangenblüten und Sekt.

Rosensoda 0.1 L 6.00 €
Eine frische alkoholfreie Alternative zum Sekt, verfeinert mit Minze.

La vie en rose 0.15 L 8.50 €
Lillet Rosé | Fentimans Rose Limonade

Sektkellerei Ohlig | Ohlig Brut | Jahrgangssekt 0.75 L 38.50 €
aromen von Maracuja und Zitrone vereint mit erfrischender Minze

Crémant de Loire | Bouvet Excellence | Blanc & Rosé 0.1 L 7.50 €
Ein französischer Schaumwein - rassig, frisch & elegant
0.75 L 53.00 €

Moët & Chandon Impérial Rosé 0.75 L 105.00 €

Moët & Chandon, Impérial Blanc 0.75 L 98.00 €
Champagner mit intensiver Frucht und Aromen von Johannis- und Waldbeeren.

WEISS

Weingut Holger Koch | Grauburgunder | Q.b.A. | Baden 31.00 €

Am Gaumen wunderbar saftig und klar mit warmer, charmanter Frucht, die von angenehmer Frische unterlegt ist. Der Wein schmilzt auf der Zunge mit diesem kernigen Griff, packt schön zu. Durchaus mit mundfüllendem Körper und zarter Fruchtsüsse aus der hohen Reife der Trauben, aber gar nicht üppig oder schwer, sondern für einen Grauburgunder erstaunlich leichtfüssig, erfrischend und saftig bleibend.

Weingut Schloss Vollrads | Riesling | Rheingau 34.00 €
Der Gutswein – Typisch Qualitätswein – typisch Rheingau. Ein klassischer Vertreter seiner Art, der durch präsente Noten von Apfel, Grapefruit, Pfirsich und schöner Mineralität überzeugt. Sein ausgewogener Gehalt und die Frische machen ihn zu einem idealen Speisenbegleiter.

Weingut Wegeler | Riesling | Geheimrat J | Rheingau 59.00 €
Dieser Riesling steht unangefochten an der Spitze der Qualitätspyramide. Die Linie "Geheimrat J" wird im Rahmen eines Werteversprechens "Qualität ist unsere Philosophie" nur in besonders erstklassigen Jahrgängen vinifiziert. Zugleich steht die Linie für eine extreme Mengenbegrenzung, eine strengst selektive Lese und einen sehr langsamen Produktionsprozess. Bei dem Namen handelt es sich um eine leidenschaftliche Hommage an den Gründer des Weingutes. Sein Mut und seine Inspiration sind das Versprechen der Gegenwart und Zukunft.

Weingut Van Volxem | Weissburgunder | Mosel 39.00€

Der Van Volxem Weissburgunder präsentiert sich in einem strahlenden, mittleren Goldgelb und zeigt im Duft ein Mehr an mineralischen und kräuterwürzigen Nuancen, Blütenanklängen, reifer exotischer Frucht, etwas kandierten Zitrusnoten und feinste Edelholznoten. An den Lippen mit feinem Schmelz gibt sich der Weissburgunder am Gaumen frisch mit seiner moderaten Säure, die schön mit der Fruchtsüsse ausbalanciert ist. Die Gaumenmitte ist rund und harmonisch mit einem angenehmen Mix aus Frucht und Mineralität. Insgesamt ein feiner Charakter mit einem langen, frischen Finale.

Weingut Hensel | Weissburgunder & Chardonnay | Aufwind | Pfalz 34.00€

Der Hensel Weissburgunder - Chardonnay Aufwind ist eine frühlingshafte, weisse Burgunder-Cuvée, die zu Anfang von den floralen, zarten Noten des Weissburgunders dominiert wird. Untermalt wird die Aromatik von opulenten Chardonnay-Aromen nach frischen Bananen, Toast und Butter. Im Mund ist der Thomas Hensel Aufwind Weissburgunder - Chardonnay ebenso balanciert und harmonisch. Ein wahrer Gaumenschmeichler ist dieser grandiose Wein. Geschliffen und frisch der Burgunder, saftig-reif der Chardonnay. Dazu eine perfekt ausgewogene Süsse-Säure-Balance. Kurz gesagt: der Thomas Hensel Aufwind Weissburgunder - Chardonnay ist ein wunderbar eleganter, vielseitiger Tropfen für die Freiluft-Saison.

Weingut Hensel & Schneider | Weissburgunder & Grauburgunder | Pfalz 43.00€

Hensel und Gretel, die märchenhafte Weisswein-Cuvée von Markus Schneider und Thomas Hensel ist etwas ganz Besonderes. Die Reifung dieses saftig-cremigen Weissweins erfolgt über 150 Tage in ausgewählten Barrique-Fässern zweiter Belegung. Der Hensel und Gretel Weisswein aus der Pfalz lockt im Glas mit einem golden schimmernden Farbton. Das Bukett des Weissweins ist geprägt von feingliedriger Limousin-Eiche, herb-süssen Boskop-Äpfeln, vollreifem Pfirsich und Anflügen von Blütenhonig. Am Gaumen entpuppt sich der Hensel & Gretel von Schneider und Hensel als vielschichtig, facettenreich und komplex. Die Kernigkeit des Grauburgunders verbindet sich in ihm optimal mit dem zarten Wesen des Weissburgunders. Eine kongeniale Kreation mit märchenhaftem Ausklang.

Weingut Korrell | Steinmauer | Nahe 52.00€

Eine aussergewöhnliche Cuvée mit Gehalt und Charme. Aus Grau- und Weissburgunder sowie Chardonnay kreiert das Weingut Korrell diesen Weisswein, der mit einem wunderbaren Aromenstrauss an der Nase auffährt. Pfirsich und Ananas, aber auch Honig, Butter und Haselnuss sind zu entdecken. Die Reben stehen in der Lage „Paradies" unmittelbar unterhalb der grossen Steinmauer mit dem Schriftzug des Weingut Korrell. Die „Steinmauer" zählt ohne Zweifel zu den Vorzeigeweinen der Nahe.

ROSÉ

Mahlzeit | Rosé | Q.b.A. | Weingut Korrell | Nahe 24.00 €

Der kleine Löwe macht ordentlich Spass! Dieser Wein führt Sie an die Qualität des Weingut Korrell Johanneshof heran. Mit seiner eleganten, leichten sowie vornehmen Art wird der Little Lion Rosé vom Weingut Korrell Johanneshof jeden Roséliebhaber begeistern. Der Duft erinnert an Himbeeren, der Gaumen verspürt einen wunderbar cremigen, fruchtig-harmonischen Rosé aus Spätburgunder, Portugieser und Frühburgunder. Dieser Wein bereitet hohe Trinkfreude beim Picknick, Barbecue mit knackigem Salat oder sorgt für unbeschwerte Stunden in kleinen sowie grossen Runden mit Freunden.

ROT

Weingut Peth Wetz | Assemblage | unfiltered | Rheinhessen 34.00 €

Satte Farbe, die an rote Rosenblätter und Cassis erinnert. Schöne, harmonische Nase mit Assoziationen von Leder, Holz, roten Beeren und Gewürzen. Ruhig und mächtig. Im Mund rund und geschmeidig, reif und gut . Harmonischer Wein mit Kraft und superrunden Tanninen. Guter Nachhall. Grossartige Dichte. Hat Power und internationale Klasse, ohne schwer und aufgesetzt zu sein. Blend aus den Trauben Cabernet Sauvignon, Dornfelder und Cabernet Mitos. Ausbau 15 Monate in gebrauchten Barriques.

Weingut Schneider | Black Print | Pfalz 45.00 €

Mit dem Black Print präsentiert Markus Schneider einen ausgesprochen körperreichen und opulenten Rotwein. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Blaufränkisch und Syrah: Gleich fünf Rebsorten finden im Black Print auf das Beste zusammen. Gemeinsam haben sie, dass nur vollreife Trauben für den trockenen Rotwein gelesen werden. So kitzelt Markus Schneider den intensiven Duft von dunklen Beeren und Kirschen hervor, so fängt er die schönen Gewürz- und Kräuternoten ein. Der Black Print leuchtet einem dunkel und tiefrot entgegen. An der Nase offenbart er Brombeeren, Cassis und Schwarzkirschen, dazu Gewürze, Kräuter und ein Hauch von Tabak. Ungeheuer dicht und voll am Gaumen, von schöner Säure belebt. Im Finale noch einmal mit grosser Wucht.

Weingut Masseria di Pietrosa | Primitivo di Manduria | Apulien 45.00 €

Intensives Purpurrot. Eine feinaromatische Primitivo-Frucht offenbart sich in der Nase: gut gereifte Brombeeren, schwarze Kirschen und eine Spur Schwarztee, dahinter ein Hauch Mon Chéri-Schokolade. Fruchtaromatischer Auftakt, abgelöst von einer druckvollen und sehr crèmigen Beerenfrucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, auch etwas Zedernholz und Kakaonoten; sehr feine Tannine, aromatisch intensiv bleibend bis ins mittellange Finale.

Weingut Babanera | Gigino 80 Anniversario | IGR | Toscana **52.00 €**

Der Gigino präsentiert sich in dichter, rubinrot-violetter Farbe im Glas. Das intensive Bukett verströmt den verführerischen Duft reifer, dunkler Früchte. Zarte Blaubeeren, reife Brombeeren und dunklen Kirschen vereinen sich mit einer warm-würzigen Dimension von Madagaskar-Vanille. Anflüge von dunkler Schokolade, würzigem Piment und weissem Pfeffer umspielen die beerigen Aromen. Eine mineralische Grafitnote sorgt für Tiefgang, während im Hintergrund zart toastige Nuancen zum Ausdruck kommen. Am Gaumen ist der edle Toskaner kraftvoll, samtig und elegant. Mit vollmundigem, dunkelbeerig-süssem Fruchtschmelz und polierter Tanninstruktur machen sich ausgereifte Brombeeren, saftige Pflaumen und Heidelbeeren bemerkbar. Edle Gewürze wie Zimt, Süssholz und Vanille durchdringen die saftige Frucht. Der facettenreiche Abgang des Gigino bietet einen langanhaltenden und fruchtbetonten Nachhall mit schokoladigen Nuancen.

Bodegas Vinaguarena | Munia | DO Crianza | Toro **33.00 €**

Ein ausgeprägter Duft nach Schokolade, Mokka und feinst eingebundenen Balsamiconoten überkommt einen, sobald man sich dem Glase nähert. Im Glas ein dichter, dunkler und cremiger Wein, der 12 Monate in Barrique ausgebaut wurde, schöne Intensität von Aromen nach roten Früchten und Kakao. Am Gaumen herrlich marmeladig - von wunderbarer cremigen Textur im Mund. Im Abgang mit perfekt eingebundenen feinstrukturierten Tanninen und einem sehr langem Abgang.

Bodegas Clos L´Asentieu | Tina 41 | Priorat **47.00 €**

Der Clos L'Asentiu Tina 41 (T41) aus dem Priorat hat eine sehr dunkle violette Farbe. Im Glas findet ein vielschichtiges Bukett zusammen. Aromen von reifer Brombeere, Holunder und Pflaume nimmt die Nase als erste wahr. Mit etwas Luft gesellen sich Eindrücke von Kräutern, Schokolade und eine mineralische Note hinzu. Am Gaumen gefällt der Wein mit seinem vollen Körper. Er ist kräftig und konzentriert, aber niemals schwer. Samtiges Tannin und ein ausgewogenes Süsse-Säure-Spiel verleihen ihm Struktur. Das Finale bietet reife Frucht, feine Röstnote und Aroma von Schiefer, ist frisch und hält lange an.

Weingut Leithner | | Zweigelt | Niederösterreich **33.00 €**

In der Nase offenbart er einen herzhaften und angenehmen Duft nach Kirschen und reifen Waldbeeren. Am Gaumen ist er dezent würzig und angenehm balanciert. Saftiges Kirschkompott und Waldbeeren bei sanften und milden Tanninen bilden eine harmonische Textur. Der Zweigelt entwickelt einen tollen Trinkfluss und einen schönen Zug am Gaumen. Er ist ein grossartig gelungener Speisen-begleiter und ein vollmundiger Wein für viele Gelegenheiten.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Änderungen, Jahrgangswechsel und Preisänderungen vorbehalten.

Partydrinks

Gin | 4 cl
Hendricks Gin | Gin Mare | Duke Munich Gin | Madame Genever Gin | Gin Sul
Bombay Sapphire | Jinzu Gin | The Botanist Gin | Bloom Gin
Mit 0.2 l Thomas Henry Tonic Water 9.50 €

Wodka | 4 Cl
Absolut Wodka
Mit einem 0.2 l Filler nach Wahl 9.50 €

Rum | 4 cl
Havanna Club 3 Jahre
Mit einem 0.2 l Filler nach Wahl 9.50 €

Whiskey | 4 cl
Jack Daniels oder Jim Beam 9.50 €

Lillet Wild Berry - Lillet Blanc & Scheppes Wild Berry	0.2 | 8.50 €
Lazy Life - Andalö | Orange | sekt	0.2| 8.50 €
Aperol Spritz - Aperol & Sekt	0.2 | 8.50 €
Rosencocktail – Rosensoda & Wodka	0.2 | 8.50 €
Fresh Werner – Werner Wermut & Rhabarber	0.2| 8.50 €
Bernhard – Holunder | Gurke | Grüner Veltliner	0.2 | 9.50 €
Korrell Spritz – Weinbergpfirsich & Sekt	0.2 | 11.00 €

Liebes Hochzeitspaar,
sie sind mit uns und unseren Partnern in guten Händen.

Fotografen

Grubenglück | Erik Schwarzer
www.grubenglück.de
info@grubenglueck.de

Peter Wieler
info@peter-wieler.de

Joana Rudziok
www.traumklick.de
info@traumklick.de

Wild Weddings | Sarah Töpperwien
www.wildweddings.de
info@wildwedding.de

Fotobox | Blitzomat
www.blitzomat.de
kontakt@blitzomat.de

Blumen

Blumenbar am Stadtwald
blumenbar-essen@web.de

Blumenhaus Hellmann
www.blumen-hellmann.de
iris@blumen-hellmann.de

Vita provitina Cake & Flowers
www.vitaprovitinacakesandflowers.de
vitaprovitinacakesandflowers@aol.com

Torten

Vita provitina Cake & Flowers
www.vitaprovitinacakesandflowers.de
vitaprovitinacakesandflowers@aol.com

Feuerwerk

Feuerwerk ohne Grenzen
Herr Sascha Tietze
www.feuerwerk-ohne-grenzen.de
info@foggmbh.de

DJ´s

Dj Hai-Life
www.hai-life.de

DJ Tobi Schagen
www.djtobischagen.de
info@tobischagen.de

DJ Marc Nolte
info@marc-nolte.de

Bands & Entertainment

Benny & Joyce
mail@bennyundjoyce.de
www.bennyundjoyce.com

Neuton | Acoustic Duo
hallo@neuton.de
www.neuton.de

Living Pearls | Herrn Kai Diewald
www.living-pearls.de
kai.diewald@online.de

Jazzpana | Bernd Kalle
info@jazzpana.de
www.jazzpana.de

Hotels

Essential by Dorint
www.hotel-essen.dorint.com

Hotel Maximilians
Hotel An der Gruga
www.wbw-hotels.de

Freie Theologen | Trauredner/in

Nina Richert
nina@nina-traut-euch.de
www.nina-traut-euch.de

Sabrina Pandza
info@dieperfektetrauung.de

Friedrich Stratmann
www.friedrichstratmann.com

jagdhaus Schellenberg

Liebes Hochzeitspaar,

Sie haben nun die ersten Eindrücke erhalten. Was Passiert als nächstes? Sie vereinbaren einen Besichtigungstermin, bei dem wir alle Fragen und Möglichkeiten besprechen können. Sie bekommen mehr und mehr Lust bei uns Ihren besonderen Tag zu feiern? Kein Problem, gerne optionieren wir Ihnen einen Termin. Sie haben sich für uns entschieden? Wir sind stolz und planen im Detailgespräch von A bis Z Ihre Hochzeit durch.